

¿Listo para comenzar un viaje por la historia del Macarrilla?

Desde 1966, en el corazón del puerto, en la calle Barques 14 de Cambrils, Macarrilla guarda la esencia viva de tres generaciones que han hecho del mar su refugio, su inspiración y su verdad. Aquí, cada plato es memoria, fuego y sal.

Todo comenzó con mis abuelos: el abuelo que de noche salía a pescar con su barca, guiado por la luna, para ofrecer al día siguiente aquello que el Mediterráneo le regalaba. Su cocina era sencilla, honesta, pura, un canto marinero nacido del esfuerzo y el amor por el producto real.

Mi padre tomó ese legado y lo llevó más allá: fusionó la tradición familiar con la fuerza y el carácter de la cocina vasca, y con la elegancia de los destellos franceses, dando forma a una nueva manera de entender la herencia sin traicionarla.

Hoy me toca seguir escribiendo esta historia. Mi cocina es el reflejo fiel de quien soy: de cómo veo, siento y entiendo la vida. Es el resultado de mis viajes, mis heridas, mis aprendizajes y mis emociones. Una cocina viva, que respira libertad y riesgo, pero que nunca olvida de dónde viene: esas raíces marineras que laten en cada plato, en cada mirada, en cada sabor.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Un recorrido por la vida de nuestro chef: viajes, momentos y vivencias.

MOMENTOS 1

La resaca adolescente del chef

Ostra arrogante, langostino cocido con salsas y fideos recalentados con alioli

MOMENTOS 2

Familia y Legado

Erizo con langostino, gamba roja y crema de bogavante

MOMENTOS 3

Nunca es tarde para estudiar

Gárum Romano y Almejas de carril con vinagre

MOMENTOS 4

La ira y la envidia

Pulpo, papada, anguila, celerí, tupinambour y berenjena a la llama

VIVENCIAS 1

Alumno de grandes maestros

Pastel de cabracho, puerro en reducción y croqueta de callos

VIVENCIAS 2

Viajes a Asia

Almejas Bangkok, rubio Jaipur, salmón Tokio

VIVENCIAS 3

Turquía Istanbul

Solomillo de vaca vieja madurada inspirado en los meses Turcos

VIVENCIAS 4

Un sueño cumplido

Ortigas de mar, cigala y caviar

SOBREMESA DULCE

Miel y requesón estilo cheesecake

Mouse de chocolate 80% Peruano, aceite y sal

SOBREMESA CÍTRICA

Helado de mango con chili y algas

Maracuyá y lima

Petits fours viajeros

PRECIO DEL MENÚ

95,00 €/PERS

LE OFRECEMOS LA OPCIÓN DE

2 MOMENTOS + 2 VIVENCIAS + TODAS LAS SOBREMESAS:

70,00 €/PERS

Menú por mesa completa.

IVA incluido. Bebidas no incluidas.