

¿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 ORIGEN

APERITIUS

La barca de l'avi Macarrilla
Petit aperitiu per obrir boca

PRIMERS A ESCOLLIR

Croqueta d'escòrpora i el seu esquelet fregit
Pop amb papada ibèrica, albergínia a la flama i tupinambur
Carxofes fregides amb foie
Musclos des de 1966
Brioix amb tàrtar de vaca vella madurada i caviar trufat
Crema de llamàntol, recepta clàssica de la família
Carpaccio de gamba blanca de Cambrils
Navalles Tom Kha Kai (6 u.)
Cloïsses amb beurre blanc i caviar (6 u.) (Supl. +6,00 €)
Garota de mar i gamba vermella (Supl. +6,00 €)

SEGONS A ESCOLLIR

Arròs melós d'escamarlanets de platja
Arròs negre amb llagostins sense feina
Arròs de galta ibèrica
Fideus rossos del dia
Arròs de garota de mar i gamba vermella (Supl. +10,00 €)
Canelons de l'àvia Montserrat
Galta ibèrica guisada
Rap a la taronja amb llagostins
Llobarro amb mantega torrada i tàperes fregides
Entrecot a les tres pebres (Supl. +8,00 €)
Rèmol a la brasa amb refregit d'alls (Supl. +10,00 €)

POSTRES A ESCOLLIR

Mel i mató estil cheesecake
Mousse de xocolata amb oli i sal 80 % Peruà
Gelats de mango i crema d'algues

PREU DEL MENÚ

45,00 €/PERS

Menú per taula completa.
IVA inclòs. Begudes no incloses.