

¿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

APERITIVOS

La barca del abuelo Macarrilla
Pequeño aperitivo para abrir boca

PRIMEROS A ESCOGER

Croqueta de escórpora y su esqueleto frito
Pulpo con papada ibérica, berenjena a la llama y tupinambour
Alcachofas fritas con foie
Mejillones desde 1966
Brioche con tartar de vaca vieja madurada y caviar trufado
Crema de bogavante receta clásica de la familia
Carpaccio de gamba blanca de Cambrils
Navajas Tom Kha Kai (6 uds.)
Almejas con berre blanc y caviar (6 uds.) (Supl. +6,00 €)
Erizo de mar y gamba roja (Supl. +6,00 €)

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz meloso de cigalitas de playa
Arroz negro con langostinos sin trabajo
Arroz de carrillera ibérica
Fideos "rossos" del día
Arroz de erizo de mar y gamba roja (Supl. +10,00 €)
Canelones de la abuela Montserrat
Carrillera ibérica guisada
Rape a la naranja con langostinos
Rubio con mantequilla tostada y alcaparras fritas
Entrecotte a las tres pimientos (Supl. +8,00 €)
Rodaballo a la brasa con refrito de ajos (Supl. +10,00 €)

POSTRES A ESCOGER

Miel y quesón estilo cheesecake
Mouse de chocolate con aceite y sal 80% Peruano
Helado de mango y crema de algas

PRECIO DEL MENÚ

45,00 €/PERS

Menú por mesa completa.
IVA incluido. Bebidas no incluidas.