

## Estàs llest per començar un viatge per la història del Macarrilla?

Des de 1966, al cor del port, al carrer Barques 14 de Cambrils, Macarrilla conserva l'essència viva de tres generacions que han fet del mar el seu refugi, la seva inspiració i la seva veritat. Aquí, cada plat és memòria, foc i sal.

Tot va començar amb els meus avis: l'avi que, de nit, sortia a pescar amb la seva barca, guiada per la lluna, per oferir l'endemà allò que el Mediterrani li regalava. La seva cuina era senzilla, honesta, pura, un cant mariner nascut de l'esforç i l'amor pel producte real.

El meu pare va agafar aquest llegat i el va portar més enllà: va fusionar la tradició familiar amb la força i el caràcter de la cuina basca, i amb l'elegància dels toc francès, donant forma a una nova manera d'entendre l'herència sense trair-la.

Avui em toca seguir escrivint aquesta història. La meva cuina és el reflex fidel de qui soc: de com veig, sento i entenc la vida. És el resultat dels meus viatges, les meves ferides, els meus aprenentatges i les meves emocions. Una cuina viva, que respira llibertat i risc, però que mai oblida d'on ve: aquelles arrels marineres que bateguen en cada plat, en cada mirada, en cada sabor.

## PARA ABRIR EL APETITO.

Ostra al natural	6,00 €
Croquetas de escorpora y su esqueleto frito (2 uds.) <i>Croquetes d'escòrpora i el seu esquelet fregit (2 u.)</i>	12,00 €
Mejillones desde 1966 <i>Musclos des de 1966</i>	16,00 €
Ostra con caviar premium Esturión de Sarrión (5gr) premium <i>Ostra amb caviar premium Esturión de Sarrión (5 gr) premium</i>	16,00 €
Brioche de vaca vieja madurada, yema curada y caviar trufado <i>Brioche de vaca vella madurada, rovell curat i caviar trufat</i>	18,00 €
Navajas al Tom Kha Mediterráneo <i>Navalles al Tom Kha Mediterrani</i>	18,00 €

## CRUDOS, FRÍOS Y ACTUALES.

Ajoblanco ahumado, sardina curada, uva verde y aceite viejo <i>"Ajoblanco" fumat, sardina curada, raïm verd i oli vell</i>	18,00 €
Sashimi de la lonja de Cambrils, pescado azul de lonja, escabeche verde suave y huerta marina <i>Sashimi de la llotja de Cambrils, peix blau de llotja, escabetx verd suau i horta marina</i>	22,00 €
Gazpacho de tomate de Cambrils, gamba blanca y aceite de albahaca <i>Gaspaxo de tomàquet de Cambrils, gamba blanca i oli d'alfàbrega</i>	22,00 €
Tartar de vaca vieja madurada, reducción de su jugo y yema curada con caviar <i>Tàrtar de vaca vella madurada, reducció del seu suc i rovell curat amb caviar</i>	28,00 €
Carpaccio de gamba blanca de Cambrils, caviar Esturión de Sarrión y cítricos <i>Carpaccio de gamba blanca de Cambrils, caviar Esturión de Sarrión i cítrics</i>	34,00 €

## CALIENTES: MAR Y TIERRA.

Habitas salteadas, boquerones fritos y huevo roto <i>Fabetes saltades, boquerons fregits i ou trencat</i>	18,00 €
Canelón de asado de pollo, mechada, filete y oreja de cerdo <i>Caneló de rostit de pollastre, "mechada", filet i orella de porc</i>	24,00 €
Ravioli abierto de rabo guisado salsa española y helado de parmesano <i>Ravioli obert de cua guisada salsa espanyola i gelat de parmesà</i>	26,00 €
Pulpo y papada, berenjena a la llama y tupinambour <i>Pop i papada, albergínia a la flama i tupinambour</i>	28,00 €
Calamar con cebolla caramelizada y Tika Masala <i>Calamar amb ceba caramel·litzada i Tika Masala</i>	34,00 €
Tuétano de buey con caviar premium Esturión de Sarrión ossetra (15 gr) <i>Moll de l'os de bou amb caviar premium Esturión de Sarrión ossetra (15 gr)</i>	60,00 €

## ARROCES Y FIDEOS.

\*\* Todos estos platos deben pedirse para un mínimo de 2 personas.

\*\* Tots aquests plats s'han de demanar per a un mínim de 2 persones.

Arroz meloso de hinojo marino <i>Arròs melós de fonoll marí</i>	22,00 €/pers.
Arroz negro con langostinos sin trabajo <i>Arròs negre amb llagostins sense feina</i>	28,00 €/pers.
Arroz mar y montaña de galta glaseada <i>Arròs mar i muntanya de galta glacejada</i>	28,00 €/pers.
Arroz "Sabor a Temporal" pescados de roca y caldo de lonja <i>Arròs "Sabor a Temporal" peixos de roca i brou de llotja</i>	32,00 €/pers.
Fideos "rossos" de gamba al ajillo <i>Fideus rossos de gamba a l'allada</i>	32,00 €/pers.

## PESCADOS Y GUISOS MARINEROS.

Rubio salvaje, manteca tostada y boniato <i>Lluerna salvatge, mantega torrada i moniato</i>	32,00 €
Rape a la naranja y jengibre, langostinos y verduras <i>Rap a la taronja i gingebre, llagostins i verdures</i>	34,00 €
Suquet de pescado de lonja y picada vieja, receta de pescadores <i>Suquet de peix de llotja i picada vella, recepta de pescadors</i>	36,00 €
Lenguado de costa, mantequilla cítrica y jugo de sus espinas <i>Llenguado de costa, mantega cítrica i suc de les seves espines</i>	38,00 €
Rodaballo a la brasa, refrito de ajos y brasa <i>Rèmol a la brasa, allada i brasa</i>	42,00 €

## CARNES.

Carrillera de ternera glaseada, parmentier ahumado, vino rancio y chocolate <i>Galta de vedella glassejada, parmentier fumada, vi ranci i xocolata</i>	28,00 €
Tataki de vaca vieja (250 gr), oporto, miel, romero y tomillo <i>Tataki de vaca vella (250 gr), porto, mel, romaní i farigola</i>	34,00 €
Vaca vieja madurada con hueso (500 gr), tuétano asado y pimienta antigua <i>Vaca vella madurada amb os (500 gr), moll de l'os rostit i pebre antic</i>	64,00 €

# 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  
Sashimi de peix blau de llotja amb escabetx suau  
Musclos des de 1966  
Brioix amb tàrtar de vaca vella madurada i caviar trufat  
Ajoblanco de llet de coco amb sardina curada i raïm  
Gaspatxo de tomàquet de Cambrils i gamba blanca i oli d'alfàbrega  
Porro confitat a baixa temperatura i fruits secs  
Faves saltejades amb seitons fregits i ou  
Garota de mar i gamba vermella (Supl. +10 €)

## SEGONS A ESCOLLIR

Arròs melós d'escamarlans de platja  
Arròs negre amb llagostins sense feina  
Arròs melós de fonoll marí i calamar  
Arròs mar i muntanya de galta de vedella  
Rap a la taronja i llagostins  
Galta de vedella guisada  
Lluerna amb mantega torrada i brossat  
Canelons de pollastre rostit, carn mechada i orella amb beixamel trufada d'estiu  
Suquet de peix de llotja (Supl. +10 €)  
Tataki de vedella amb reducció de porto, mel, gingebre, romaní i farigola (Supl. +10 €)

## POSTRES A ESCOLLIR

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

## PREU DEL MENÚ

**45,00 €/PERS.**

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

# MENÚ DEGUSTACIÓ

*Un recorregut per la vida del nostre xef: viatges, moments i vivències.*

## APERITIUS

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

## MOMENT 1

De Granada a Cambrils  
*Platets Andalusos amb producte de Cambrils*

## MOMENT 2

Família i Llegat  
*Dues elaboracions marineres clàssiques anys 60 i 90*

## MOMENT 3

Cambrils és peix i també horta: mar i muntanya  
*Fusió de la nostra llotja i dels nostres camps.*

## MOMENT 4

Viatges a Àsia  
*Plats inspirats en viatges amb matèria primera de Cambrils i sabors llunyans*

## MOMENT 5

Homenatge als meus mestres  
*Plats icònics de restaurants estrellats on vaig treballar*

## MOMENT 6

No només mar: plat carnívor  
*Guisat de carn premium elaborat amb mestratge sense oblidar les arrels*

## SOBRETAULA

*Formatges i fruites*

## SOBRETAULA CANALLA

*Postres cítriques refrescants i gelats*

*Petit fours viatgers*

## PREU DEL MENÚ

**95,00 €/PERS.**

## US OFERIM L'OPCIÓ DE:

**4 MOMENTS + TOTES LES SOBRETAULES**

**70,00 €/PERS.**

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