MACARRILLA
RESTAURANT DES DE 1966

Ready to begin a journey through the history of Macarrilla?

Since 1966, in the heart of the port, at 14 Barques Street in Cambrils, Macarrilla has preserved the living essence of three generations who made the sea their refuge, their inspiration, and their truth. Here, every dish is memory, fire, and salt.

It all began with my grandparents: my grandfather, who would go out fishing at night on his boat, guided by the moon, to offer the next day whatever the Mediterranean had gifted him. His cooking was simple, honest, and pure—a seafaring song born of hard work and love for real, honest ingredients.

My father took that legacy and carried it further: he fused the family tradition with the strength and character of Basque cuisine, and with the elegance of French touches, shaping a new way of understanding heritage without betraying it.

Today, it is my turn to continue writing this story. My cooking is a true reflection of who I am—of how I see, feel, and understand life. It is the result of my travels, my wounds, my learning, and my emotions. A living cuisine that breathes freedom and risk, yet never forgets where it comes from: those seafaring roots that beat in every dish, every glance, every flavor.

MACARRILLA
RESTAURANT DES DE 1966

1. TO WET THE APPETITE

Small bites, great pleasures. To get the party started, to share... or not
Petites bouchées, grands plaisirs. Pour commencer la fête, à partager... ou pas.

Natural oyster / *Huître nature* 6,00 €

Red scorpionfish croquettes and their fried skeleton (2 pcs) 12,00 €
Croquettes de rascasse et son squelette frit (2 pcs)

Beef tripe and seasonal mushroom bombas (2 pcs) 16,00 €
Bombes de tripes de bœuf et champignons de saison (2 pcs)

Oyster with premium Esturión de Sarrión caviar (5g) 18,00 €
Huître au caviar premium Esturión de Sarrión (5g)

Dry-aged beef tartare on fried eggplant,
caramelized cauliflower and cured egg yolk (3 pcs) 18,00 €
Tartare de bœuf maturé sur aubergine frite, chou-fleur caramélisé et jaune d'œuf affiné (3 pcs)

2. RAW, COLD AND SALADS

From the sea to the garden. Freshness, proximity and flavors of our land without losing our character.
De la mer au potager. Fraîcheur, proximité et saveurs de notre terre sans perdre notre caractère.

Coconut milk and Reus hazelnut ajoblanco with smoked Cambrils sardine,
green Penedès grape, pesto pearls and salmon caviar 18,00 €
Ajoblanco au lait de coco et noisette de Reus avec sardine fumée de Cambrils, raisin vert du Penedès, perles de pesto et caviar de saumon

Escarole with cod and Cambrils fishermen's romesco 22,00 €
Scarole à la morue et romesco des pêcheurs de Cambrils

Cambrils white prawn carpaccio with Esturión de Sarrión caviar
and oil from our cooperative 36,00 €
Carpaccio de crevette blanche de Cambrils au caviar d'Esturión de Sarrión et huile de notre coopérative

Esturión de Sarrión sturgeon tartare with pickled citrus
and premium Esturión de Sarrión caviar 36,00 €
Tartare d'esturgeon de Sarrión aux agrumes marinés et caviar premium d'Esturión de Sarrión

3. ROCK STARS

Macarrilla's greatest hits. Legendary recipes, signature creations and dishes that never go out of style.
Les grands succès de Macarrilla. Recettes légendaires, créations d'auteur et plats indémodables.

Our electric oyster with apple, celery and Sichuan flower vichyssoise 16,00 €
Notre huître électrique avec vichyssoise de pomme, céleri et fleur de Sichuan

Our sea urchin with red prawn, langoustines,
foam from their heads and salmon caviar 16,00 €
Notre oursin avec crevette rouge, langoustines, écume de leurs têtes et caviar de saumon

Our lobster cream, a special family recipe since 1966 22,00 €
Notre velouté de homard, recette spéciale de la famille depuis 1966

Octopus with buttered sweet potato purée, cured egg yolk,
diced Iberian pork jowl, roasted eggplant and eel 32,00 €
Poulpe avec purée de patate douce beurrée, jaune d'œuf affiné, dés de bajoue ibérique, aubergine rôtie et anguille

Squid stuffed with caramelized onion, tikka masala
and prawn head foam with citrus notes 34,00 €
Calamar farci à l'oignon caramélisé, tikka masala et écume de têtes de crevettes aux notes d'agrumes

4. THE GARDEN IS ALSO ROCK & ROLL

From the field to the table. Seasonal vegetables, fire, roots and lots of flavor. Because it wasn't all going to be fish.
Du champ à la table. Légumes de saison, feu, racines et beaucoup de saveur. Parce que tout n'allait pas être du poisson.

Confit leek with hazelnut soup and typical Cambrils romesco 18,00 €
Poireau confit avec soupe de noisettes et romesco typique de Cambrils

Egg with Jerusalem artichoke, seasonal mushrooms, tarragon and radish 24,00 €
Œuf au topinambour, champignons de saison, estragon et radis

Cauliflower with browned butter and seasonal mushrooms 24,00 €
Chou-fleur au beurre noisette et champignons de saison

5. HOT: SEA AND LAND

From the fire to memory. Traditional stews, local products, and flavors discovered around the world.
Du feu à la mémoire. Ragoûts de toujours, produits locaux et saveurs découvertes à travers le monde.

Mussels since 1966, with a secret family recipe 16,00 €
Moules depuis 1966, recette secrète de la famille

Warm Tom Kha Kai soup with Delta razor clams (6 pcs) 18,00 €
Soupe Tom Kha Kai tiède aux couteaux du Delta (6 pcs)

Roasted chicken, beef and pork ear cannelloni with truffled béchamel 26,00 €
Cannelloni de poulet rôti, bœuf et oreille de porc à la béchamel truffée

Iberian pork cheek stewed in chocolate with Priorat red wine 26,00 €
Joue de porc ibérique mijotée au chocolat et au vin rouge du Priorat

Open ravioli with stewed oxtail, Spanish sauce and seasonal mushrooms 32,00 €
Ravioli ouvert de queue de bœuf mijotée, sauce espagnole et champignons de saison

Dry-aged beef ribeye (500 g) with its bone marrow and pepper sauce 66,00 €
Côte de bœuf maturé (500 g) avec sa moelle et sauce au poivre

6. RICE AND NOODLES

Rice Sundays since 1966. The sea, the fire and that blessed habit of gathering around a table.
Diumenges d'arròs des de 1966. El mar, el foc i aquest beneït costum de reunir-nos al voltant d'una taula.

Dry sea fennel rice with squid cooked two ways and mild saffron aioli 24,00 €/pers.
Riz sec à la criste marine avec calamar en deux cuissons et aïoli doux au safran

Squid and cuttlefish black rice with black chanterelles and truffled mayonnaise 28,00 €/pers.
Riz noir de seiche et calamar aux trompettes de la mort et mayonnaise truffée

Iberian pork cheek surf and turf rice with its own demi-glace 28,00 €/pers.
Riz terre et mer à la joue de porc ibérique et demi-glace de son jus

Rice "Sabor a Temporal" with rockfish and fish market broth 32,00 €/pers.
Riz "Sabor a Temporal" aux poissons de roche et bouillon de la criée

Noodles "rossos" with national lobster 38,00 €/pers
Nouilles "rossos" au homard national

7. SEAFARING LEGENDS

From the fisherman grandfather to today's Macarrilla. 3 generations among nets, casseroles and embers. Tradition that evolves without forgetting its roots. *Du grand-père pêcheur au Macarrilla d'aujourd'hui. 3 générations entre filets, casseroles et braises. Une tradition qui évolue sans oublier ses racines.*

Wild mullet with Cambrils tomatoes, a tribute to the Ebro Delta 28,00 €
Mulet sauvage aux tomates de Cambrils, hommage au delta de l'Èbre

Monkfish with almond cream and seasonal mushrooms 34,00 €
Lotte avec crème d'amandes et champignons de saison

Grilled turbot with garlic sauté 42,00 €
Turbot grillé avec poêlée d'ail

Fish market suquet with traditional picada, a recipe from Cambrils fishermen 44,00 €
Suquet de poisson de la criée et picada ancienne, recette des pêcheurs de Cambrils

Fresh fish and seafood from our fish markets: most of the fish and seafood of the day are offered off-menu.
Poissons et fruits de mer frais de nos criées : la plupart des poissons et fruits de mer du jour sont proposés hors carte

MACARRILLA
RESTAURANT DES DE 1966

Prêt à commencer un voyage à travers l'histoire de Macarrilla?

Depuis 1966, au cœur du port, au 14 rue Barques à Cambrils, Macarrilla conserve l'essence vivante de trois générations qui ont fait de la mer leur refuge, leur inspiration et leur vérité. Ici, chaque plat est mémoire, feu et sel.

Tout a commencé avec mes grands-parents : le grand-père qui, la nuit, partait pêcher avec sa barque, guidé par la lune, pour offrir le lendemain ce que la Méditerranée lui donnait. Sa cuisine était simple, honnête, pure, un chant marin né de l'effort et de l'amour pour le produit authentique.

Mon père a repris cet héritage et l'a porté plus loin : il a fusionné la tradition familiale avec la force et le caractère de la cuisine basque, et avec l'élégance des touches françaises, donnant naissance à une nouvelle manière de comprendre l'héritage sans le trahir.

Aujourd'hui, c'est à mon tour de continuer à écrire cette histoire. Ma cuisine est le reflet fidèle de qui je suis : de la façon dont je vois, ressens et comprends la vie. Elle est le résultat de mes voyages, de mes blessures, de mes apprentissages et de mes émotions. Une cuisine vivante, qui respire la liberté et le risque, mais qui n'oublie jamais ses origines : ces racines marines qui battent dans chaque plat, chaque regard, chaque saveur.

MACARRILLA
RESTAURANT DES DE 1966

ORIGIN MENU

Three generations of seafood cuisine, family tradition and local produce
From Monday to Friday except holidays. Appetizers + Starters to share, one main course, dessert and petit fours

LET THE PARTY BEGIN!

Grandpa Macarrilla's boat: Chicken, beef and roasted pumpkin consommé
+ Our gilda in textures + Our croquette of the day
La barque de grand-père Macarrilla : Consommé de poulet, bœuf et courge rôtie
+ Notre gilda en textures + Notre croquette du jour

STARTERS TO SHARE

Beef tripe croquette
Croquette de tripes de bœuf
Grilled mussels, family recipe since 1966
Moules à la plancha, recette de la famille depuis 1966
Our lobster cream, a special family recipe since 1966
Notre crème de homard, recette spéciale de la famille depuis 1966
Octopus with creamed sweet potato purée, diced Iberian pork jowl and roasted eggplant
Poulpe avec purée de patate douce crémeuse, dés de bajoue ibérique et aubergine rôtie
Confit leek with hazelnut soup and typical Cambrils romesco sauce
Poireau confit avec soupe de noisettes et sauce romesco typique de Cambrils
Aged beef tartare on fried eggplant, caramelized cauliflower and cured egg yolk (3 pcs) (Supl. 5 €)
Tartare de bœuf maturé sur aubergine frite, chou-fleur caramélisé et jaune d'œuf confit (3 pcs) (Supl. 5 €)
Our sea urchin with red shrimp, prawns, foam from their heads and salmon caviar (Supl. 10 €)
Notre oursin aux crevettes rouges, langoustines, écume de leurs têtes et caviar de saumon (Supl. 10 €)

MAIN COURSES TO CHOOSE

Sea fennel rice with squid in two textures
Riz au fenouil marin avec calamar en deux textures
Creamy rice with beach langoustines
Riz crémeux aux langoustines de plage
Low-temperature cooked pork collar with citrus and pickled vegetables
Échine de porc cuite à basse température aux agrumes et légumes marinés
Seafood and fish cannelloni with parsnip cream
Cannellonis de poissons et fruits de mer à la crème de panais
Wild mullet with Cambrils tomatoes, a tribute to the lands of the Ebro Delta (Supl. 3 €)
Mulet sauvage aux tomates de Cambrils, hommage aux terres du Delta de l'Èbre (Supl. 3 €)
Beef tataki with roasted vegetables (Supl. 10 €)
Tataki de bœuf aux légumes rôtis (Supl. 10 €)

DESSERTS TO CHOOSE

Homemade yogurt with seasonal fruits
Yaourt maison aux fruits de saison
80% Peruvian chocolate mousse with extra virgin olive oil
Mousse au chocolat péruvien 80 % à l'huile d'olive vierge extra

PETIT FOURS

Cajuzinho (Brazilian sweet) + Chocolate, hazelnut and salt bonbon
Cajuzinho (douceur brésilienne) + Bonbon au chocolat, noisette et sel

MENU PRICE

39,90 €/PERS.

Menu for the whole table - Menu pour la table complète.
VAT included and drinks not included - TVA incluse et boissons non comprises.

SHARING MENU

Three generations of seafood cuisine to enjoy around a table
Appetizers + one starter, one second course and one third course per person. Choose different ones, share everything

LET THE PARTY BEGIN!

Grandpa Macarrilla's boat: Chicken, beef and roasted pumpkin consommé
+ Our gilda in textures + Our croquette of the day
La barque de grand-père Macarrilla : Consommé de poulet, bœuf et courge rôtie
+ Notre gilda en textures + Notre croquette du jour

FIRST COURSES TO CHOOSE

Cambrils cuttlefish with confit leek and Iberian pork jowl
Seiche de Cambrils avec poireau confit et bajoue de porc ibérique
Our lobster cream, a special family recipe since 1966
Notre velouté de homard, recette spéciale de la famille depuis 1966
Red scorpionfish croquette and its fried skeleton
Croquette de rascasse et son squelette frit
Mussels since 1966, with a secret family recipe
Moules depuis 1966, recette secrète de la famille
Confit leek with hazelnut soup and typical Cambrils romesco
Poireau confit avec soupe de noisettes et romesco typique de Cambrils
Roasted cauliflower with seasonal mushrooms and extra virgin olive oil (Vegan)
Chou-fleur rôti aux champignons de saison et huile d'olive vierge extra (Vegan)

SECOND COURSES TO CHOOSE

Octopus with buttered sweet potato purée, diced Iberian pork jowl and roasted eggplant
Poulpe avec purée de patate douce beurrée, dés de bajoue ibérique et aubergine rôtie
Our sea urchin with red prawn, langoustines, foam from their heads and salmon caviar
Notre oursin avec crevette rouge, langoustines, écume de leurs têtes et caviar de saumon
Creamy sea fennel rice with squid cooked two ways and mild saffron aioli
Riz crémeux à la criste marine avec calamar en deux cuissons et aïoli doux au safran
Iberian pork cheek surf and turf rice with its own demi-glace
Riz terre et mer à la joue de porc ibérique et demi-glace de son jus

THIRD COURSES TO CHOOSE

Monkfish with almond cream and seasonal mushrooms
Lotte avec crème d'amandes et champignons de saison
Roasted chicken, beef and pork ear cannelloni with truffled béchamel
Cannelloni de poulet rôti, bœuf et oreille de porc à la béchamel truffée
Iberian pork cheek stewed in chocolate with Priorat red wine
Joue de porc ibérique mijotée au chocolat et au vin rouge du Priorat
Fish market suquet with traditional picada, a recipe from Cambrils fishermen (Suppl. 10€)
Suquet de poisson de la criée et picada ancienne, recette des pêcheurs de Cambrils (Suppl. 10€)

DESSERTS TO CHOOSE

Chocolate with extra virgin olive oil and salt
Chocolat à l'huile d'olive vierge extra et sel
New York cheesecake-style cottage cheese and honey, with honey and walnuts
Brousse et miel façon New York cheesecake, avec miel et noix
Hazelnut coulant
Coulant à la noisette

MENU PRICE

65,90 €/PERS.

Menu for the whole table - Menu pour la table complète.
VAT included and drinks not included - TVA incluse et boissons non comprises.

SHORT TASTING MENU

A journey through the chef's life, his travels and experiences, the legacy of 3 generations and family tradition.

LET THE PARTY BEGIN!

Grandpa Macarrilla's boat: Chicken, beef and roasted pumpkin consommé
+ Our gilda in textures + Our croquette of the day
La barque de grand-père Macarrilla : Consommé de poulet, bœuf et courge rôtie
+ Notre gilda en textures + Notre croquette du jour

COURSE 1 > SEA AND MOUNTAIN

Octopus with creamed sweet potato purée, cured egg yolk,
diced Iberian pork jowl, roasted eggplant and eel
Poulpe avec purée de patate douce crémeuse, jaune d'œuf confit,
dés de bajoue ibérique, aubergine rôtie et anguille

COURSE 2 > LEGACY AND TRADITION

Our sea urchin with red shrimp, prawns, foam from their heads and salmon caviar
Our lobster cream, a special family recipe since 1966
Notre oursin aux crevettes rouges, langoustines, écume de leurs têtes et caviar de saumon
Notre crème de homard, recette spéciale de la famille depuis 1966

COURSE 3 > OUR PASSION FOR RICE

Dry sea fennel rice with squid in two cooking methods and mild saffron aioli
Riz sec au fenouil marin avec calamar en deux cuissons et aïoli doux au safran

COURSE 4 > TRIBUTE TO THE EBRO DELTA

Wild mullet with Cambrils tomatoes, a tribute to the lands of the Ebro Delta
Mulet sauvage aux tomates de Cambrils, hommage aux terres du Delta de l'Èbre

COURSE 5 > THE MOST CARNIVOROUS SIDE

False oxtail ravioli with seasonal mushrooms
Faux ravioli de queue de bœuf aux champignons de saison

AFTER-DINNER > OUR ROOTS

Curd cheese and honey New York cheesecake style, with honey and walnuts
Brousse et miel façon New York cheesecake, avec du miel et des noix

CHEEKY AFTER-DINNER

Hazelnut coulant / *Coulant à la noisette*

TRAVELING PETIT FOURS

Coconut cloud + Cajuzinho (Brazilian sweet) + Chocolate, hazelnut and salt bonbon
+ White chocolate rock with almond and pailleté
Nuage de coco + Cajuzinho (douceur brésilienne) + Bonbon au chocolat, noisette et sel
+ Rocher au chocolat blanc avec amande et pailleté

MENU PRICE

85,00 €/PERS.

Menu for the whole table - Menu pour la table complète.
VAT included and drinks not included - TVA incluse et boissons non comprises.

LONG TASTING MENU

A journey through the chef's life, his travels and experiences, the legacy of 3 generations and family tradition.

LET THE PARTY BEGIN!

Grandpa Macarrilla's boat: Chicken, beef and roasted pumpkin consommé
+ Our gilda in textures + Our croquette of the day
La barque de grand-père Macarrilla : Consommé de poulet, bœuf et courge rôtie
+ Notre gilda en textures + Notre croquette du jour

COURSE 1 > THE AWAKENING

Our electric oyster with apple, celery and Sichuan flower vichyssoise
Notre huître électrique avec vichyssoise de pomme, céleri et fleur de Sichuan

COURSE 2 > LEGACY AND TRADITION/

Our sea urchin with red prawn, langoustines, foam from their heads and salmon caviar
Our lobster cream, a special family recipe since 1966
Notre oursin avec crevette rouge, langoustines, écume de leurs têtes et caviar de saumon
Notre velouté de homard, recette spéciale de la famille depuis 1966

COURSE 3 > THE CAMBRILS GARDEN

Egg with Jerusalem artichoke, seasonal mushrooms, tarragon and radish
Œuf au topinambour, champignons de saison, estragon et radis

COURSE 4 > OUR PASSION FOR RICE

Roasted and buttered cauliflower with seasonal mushrooms and premium Esturión de Sarrión caviar
Riz noir de seiche et calamar aux trompettes de la mort et mayonnaise truffée

COURSE 5 > GARDEN AND CAVIAR

Coliflor asada y mantecada con setas de temporada y caviar premium de Esturión de Sarrión
Chou-fleur rôti et beurré avec champignons de saison et caviar premium d'Esturión de Sarrión

COURSE 6 > OUR FISH MARKET

Marinera-style monkfish with seasonal mushrooms
Lotte à la marinière avec champignons de saison

COURSE 7 > THE MORE CARNIVOROUS SIDE

False oxtail ravioli with seasonal mushrooms
Faux ravioli de queue de bœuf aux champignons de saison

AFTER-DINNER > OUR ROOTS

New York cheesecake-style cottage cheese and honey, with honey and walnuts
Brousse et miel façon New York cheesecake, avec miel et noix

CHEEKY AFTER-DINNER

Hazelnut coulant / *Coulant à la noisette*

TRAVELING PETIT FOURS

Coconut cloud + Cajuzinho (Brazilian sweet) + Chocolate, hazelnut and salt bonbon
+ White chocolate rock with almond and pailleté feuilletine
Nuage de coco + Cajuzinho (douceur brésilienne) + Bonbon au chocolat, noisette et sel
+ Rocher au chocolat blanc avec amande et pailleté feuilletine

MENU PRICE

105,00 €/PERS.

Menu for the whole table - Menu pour la table complète.
VAT included and drinks not included - TVA incluse et boissons non comprises.