vinetur

Casa Macarrilla 1966: el mar de Cambrils en la cocina de Xavier Martí

El niño del Caviar combina el respeto por el producto y técnicas de vanguardia

viernes 27 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



En mi reciente recorrido gastronómico por Cambrils, mi prioridad en agenda era visitar a Xavi Martí en Casa Macarrilla, y probar los sabores de los que tenía tan buena referencia. Es un proyecto muy interesante ya que desde 1966, esta casa familiar del puerto conserva su raíz marinera y la reinterpreta con una mirada creativa. Al frente, el chef de tercera generación construye una propuesta donde la memoria de los

pescadores convive con nuevas técnicas y sabores.



Ingresar a Casa Macarrilla es como trasladarse a un mundo marino. Los tonos blancos y celestes envuelven el salón en una atmósfera luminosa, mientras las lámparas, inspiradas en algas y medusas, parecen flotar sobre las mesas. El mobiliario excéntrico y las chaquetillas firmadas de los chefs que pasaron por sus cocinas suman personalidad y cuentan historias. Cada detalle acompaña la identidad marinera de la casa y convierte la decoración en parte de la experiencia: un fondo submarino, elegante y sorprendente, para disfrutar de la cocina de Cambrils.



En el puerto de Cambrils, en la calle de les Barques, Casa Macarrilla guarda una historia que comenzó con una barca y el pescado recién llegado del Mediterráneo. De noche, el abuelo de Xavier Martí salía a faenar; al día siguiente, la pesca se convertía en cocina. Así nació, en 1966, un establecimiento familiar que fue creciendo junto al puerto y a las generaciones que lo mantuvieron vivo. Hoy es Xavier Martí quien continúa ese legado. Nieto de pescadores y cocineros, el chef combina el respeto por el producto con una personalidad propia. Su cocina mira hacia el mar y a la tradición de Cambrils, pero también incorpora técnicas actuales y referencias de otras culturas gastronómicas, sin perder de vista el origen.

La carta se apoya en pescados, mariscos y arroces, con elaboraciones que buscan expresar el carácter de la costa. Entre las propuestas que identifican la casa aparecen el suquet, las preparaciones con bogavante y los productos de lonja. También hay espacio para creaciones de temporada y menús de edición limitada, como el menú Origen, pensado para recorrer distintos aspectos de la cocina de Martí.



Uno de los platos que mejor resume la historia familiar es La Barca del Abuelo, una creación que evoca los comienzos del restaurante y el trabajo de quienes salían a pescar. La memoria no funciona aquí como una fórmula fija: se transforma en inspiración para una cocina que busca sorprender sin desprenderse de sus raíces. La evolución de Casa Macarrilla ha acompañado la de Cambrils como destino gastronómico. El proyecto, que durante décadas formó parte de la vida cotidiana del puerto, ganó reconocimiento por una propuesta capaz de actualizar la cocina marinera. Su recorrido incluye menciones en publicaciones gastronómicas y la recomendación de la Guía Repsol.



La degustación empezó con un bombón de Gilda, un bocado pequeño que toma la inspiración del clásico aperitivo vasco y la lleva a una presentación delicada. Después llegó la croqueta de temporada, dorada por fuera y cremosa por dentro, con el producto estacional como protagonista. El consomé reducido durante 24 horas aportó profundidad y concentración: una preparación pausada, donde cada cucharada reúne aromas y matices. La ostra eléctrica llevó la experiencia de nuevo al mar, con un perfil fresco y vibrante. En las descripciones disponibles de la propuesta de Macarrilla aparece acompañada por vichyssoise de manzana y apio, y flor de Sichuan, responsable de esa sensación chispeante que inspira su nombre.



El falso ravioli sorprendió por el juego entre apariencia y técnica, mientras que la coliflor a la brasa cerró la secuencia con notas tostadas y una dulzura vegetal realzada por el fuego. La degustación propuso un recorrido de bocados que mostraron la creatividad de Xavier Martí y su dominio de las texturas y las cocciones. La técnica de vanguardia, al servicio del mejor producto local, convirtió cada paso en una experiencia única y de otro nivel.



La cava de vinos de Casa Macarrilla: Una selección que acompaña la propuesta gastronómica con vinos, espumosos, Corpinnats y champagnes. En la carta aparecen etiquetas como Gramona, Torelló y Vilarnau, junto con referencias de regiones como Priorat, Montsant y Terra Alta. Guía Repsol destaca especialmente el protagonismo de los vinos catalanes y la presencia de referencias singulares, elegidas para acompañar una cocina marinera de tradición y mirada actual.



En Casa Macarrilla 1966, cada plato enlaza dos tiempos: el de una familia ligada al mar y el de un chef que sigue escribiendo esa historia desde la cocina, incorporando técnicas de vanguardia y buen gusto. Xavier Martí resume esa búsqueda en una idea sencilla: avanzar, experimentar y crear, sin olvidar de dónde viene cada sabor. Un placer vivir la experiencia.

Casa Macarrilla: Carrer de les Barques, 14, Cambrils, Tarragona

Por Mariana Bergutz Directora | Revista Travel Gourmet

Periodista especializada Food and Wines colaboradora | Vinetur Internacional Turismo • Gastronomía • Vinos • Enoturismo