



LA NÈCORÀ D'OR

EL MASNOU - TEL. 935554303

~
TOMÁS GARCÍA


















DESDE 1980

“CUATRO DÉCADAS Y TRES
GENERACIONES A TU LADO”





*IVA INCLUIDO

ENTRANTES

COPA DE GAZPACHO		5'00
ENSALADA CATALANA	 	15'00
ENSALADA VERDE		8'00
ESPÁRRAGOS		8'50
ENTREMÉS	 	15'00
MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO		16'50
MEJILLONES A LA MARINERA	  	10'00
ESCALIBADA		9'00
ESQUEIXADA		10'00
ENSALADILLA RUSA		7'50
ENSALADA CON ATÚN		11'00
ENSALADA NÁUTICA	    	16'50

CARNES

COSTILLAS DE CORDERO CON PATATAS		14'75
POLLO CON PATATAS		10'00
CONEJO CON PATATAS		12'75
LOMO CON PATATAS		12'50
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS		13'50
BUTIFARRA CON JUDÍAS		12'50
ENTRECOT CON GUARNICIÓN		18'00
CROQUETAS DE POLLO	 	5'00
PIMIENTOS FRITOS		4'75



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS



LA NÈCORA D'OR

Punt de trobada amb la platja del Masnou

Per Mònica B. Egea



Des de la Nècora d'Or, restaurant que és situat a la platja del Masnou, al costat del Club Nàutic, i a un cop de pedra del port, puc veure, tot mirant el mar, els serveis que aquesta platja ens ofereix: l'aigua cristal·lina, per si mateixa, la sorra neta, les xarxes de voleivol, els serveis d'amarraments, els patins, els «xiringuitos», i d'altres.



















































Però avui em centraré del tot en la boníssima gastronomia d'aquest restaurant que Tomàs Garcia ens ofereix, i per això, què millor que unes fotografies... i, més tard, a degustar. ■





*IVA INCLUIDO

PESCADOS Y MARISCOS

SEPIA A LA PLANCHA 	16'00
CALAMARES A LA PLANCHA 	16'50
MERLUZA A LA PLANCHA 	18'00
RAPE A LA PLANCHA 	21'00
CIGALAS A LA PLANCHA 	25'00
LENGUADO A LA PLANCHA 	25'00
PULPITOS A LA PLANCHA 	15'00
NAVAJAS A LA PLANCHA 	17'00
ALMEJAS A LA PLANCHA 	18'00
GAMBAS A LA PLANCHA 	SM
SARDINAS CON AJO Y PEREJIL 	8'50
CALAMARES A LA ROMANA/ANDALUZA   	16'50
TALLARINAS 	16'00
CHOCOS  	12'50
PULPO A LA GALLEGA 	22'00
CHIPIRONES  	14'75
BACALAO A LA LLAUNA  	19'50
PARRILLADA DE PESCADO (POR PERSONA)   	35'00
PAELLA DE PESCADO (POR PERSONA)     	19'50
PAELLA MIXTA (POR PERSONA)     	18'00
FIDEUA (POR PERSONA)     	19'50
PAELLA DE BOGAVANTE (POR PERSONA)     	27'50
ARROZ NEGRO (POR PERSONA)     	19'50

TODOS LOS PLATOS CON GUARNICIÓN TENDRÁN UN SUPLEMENTO DE 3'00€. LAS PAELLAS COMO MÍNIMO PARA 2 PERSONAS.



FIESTA MAYOR DE "SANT PERE"





*IVA INCLUIDO

TAPAS

ACEITUNAS ALIÑADAS		3'50
ACEITUNAS RELLENAS		3'00
ALMEJAS A LA PLANCHA		18'00
BERBERECHOS		9'00
BOLSAS VARIADAS DE PATATAS		1'70
BOQUERONES EN VINAGRE		6'50
BOQUERONES FRITOS		9'50
CALAMARES A LA ROMANA/ANDALUZA		16'50
CROQUETAS DE POLLO		5'00
CHIPIRONES		14'75
ENSALADILLA RUSA		7'50
MEJILLONES A LA MARINERA		10'00
PATATAS BRAVAS		6'00
PATATAS FRITAS		3'50
PIMIENTOS FRITOS		4'75
PULPITOS A LA PLANCHA		15'00
QUESO MANCHEGO SEMI		7'00
JAMÓN IBÉRICO		15'00
TALLARINAS		16'00
TORTILLA DE PATATAS CON PAN CON TOMATE		7'50
CHOCOS		12'50
SEPIA A LA PLANCHA		16'00
SARDINAS CON AJO Y PEREJIL		8'50
GAMBAS A LA PLANCHA		SM
NAVAJAS		17'00
PULPO A LA GALLEGA		22'00



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS
















*IVA INCLUIDO

BOCADILLOS

BOCADILLO DE ATÚN 	6'00
BOCADILLO DE ANCHOAS 	6'00
BOCADILLO DE CHORIZO	5'00
BOCADILLO DE SALCHICHÓN	5'00
BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO	11'00
BOCADILLO DE JAMÓN YORK	4'75
BOCADILLO DE QUESO DE BOLA 	4'75
BOCADILLO DE QUESO MANCHEGO 	6'00
BOCADILLO DE LOMO	6'00
BOCADILLO DE BISTEC DE TERNERA	8'50
BOCADILLO DE BUTIFARRA CARNE	6'50
BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATAS 	5'50
BOCADILLO DE TORTILLA A LA FRANCESA 	4'75
BOCADILLO DE BEICON	4'00
BOCADILLO DE BEICON CON QUESO	5'00
BIKINI 	3'50
FRANKFURT	3'00
HAMBURGUESA	4'00
HAMBURGUESA CON QUESO 	5'00
HAMBURGUESA CON CEBOLLA	5'00
HAMBURGUESA COMPLETA 	7'50
BOCADILLO DE FUET	5'00

EL SUPLEMENTO DE QUESO O CEBOLLA TIENE UN AÑADIDO DE 1€.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS





BLANC PESCADOR



El vino de aguja blanco por excelencia.

Su reconocido prestigio se basa en un original punto de aguja natural que le confiere frescor, elegancia y personalidad.

Un vino blanco ideal para acompañar los mejores platos de la gastronomía mediterránea.

Blanc Pescador:
**un Vino de Aguja Natural,
un Vino de Aguja Original.**

Elaboración: Fermentación natural.
Varietades: Macabeo, Parellada y Xarel.lo.
Nota de cata: Pálida y brillante tonalidad amarillo verdosa. Aromático, ligeramente afrutado y delicadamente vigoroso. Chispeante, ligero y de agradable paladar.

15,00

€ / botella







*IVA INCLUIDO

VINOS Y CAVAS

VINO DE LA CASA	11'00
VERDEJO RUEDA SECO	19'00
ALELLA CLASSIC O SECO	23'00
BLANCO PESCADOR	15'00
CRESTA ROSA	15'00
RIOJA	13'00
TORRES DE CASTA	15'00
VINO TURBIO	11'00
ERMITA D'ESPIELLS	20'00
TORRES VIÑA SOL	16'00
TORRES VIÑA ESMERALDA	20'00
CUNE	17'00
MARTÍN CÓDAX	23'00
SANGRÍA (MEDIO LITRO)	13'00
SANGRÍA (UN LITRO)	16'50
SANGRÍA DE CAVA (MEDIO LITRO)	15'00
SANGRÍA DE CAVA (UN LITRO)	18'00
JUVE CAMPS BRUT FAMILIA	27'00
CASTILLO PERELADA (BRUT RESERVA)	17'00

*IVA INCLUIDO

POSTRES

MELÓN	5'50
SANDÍA	5'50
UVA	4'25
NARANJA, PLÁTANO, MANZANA	2'50
MELOCOTÓN DEL TIEMPO	3'50
QUESO SEMI 	7'00
FRESAS	5'00
FRESAS CON NATA O ZUMO DE NARANJA 	7'75
PIJAMA 	10'00
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	4'00
PIÑA EN ALMÍBAR	4'00
FLAN	2'75
FLAN CON NATA 	5'00
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3'00
ENSALADA DE FRUTAS	11'00
HELADOS VARIADOS (CARTA NESTLÉ)	

