



LA NÈCORÀ D'OR

EL MASNOU - TEL. 935554303

~
TOMÁS GARCÍA



DES DE 1980

“QUATRE DÈCADES I TRES
GENERACIONS AL TEU COSTAT”

*IVA INCLÒS

ENTRANTS

COPA DE GASPATXO		5'00
AMANIDA CATALANA	 	15'00
AMANIDA VERDA		8'00
ESPÀRRECS		8'50
ENTREMÈS	 	15'00
MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC		16'50
MUSCLOS A LA MARINERA	  	10'00
ESCALIVADA		9'00
ESQUEIXADA		10'00
AMANIDA RUSSA		7'50
AMANIDA AMB TONYINA		11'00
AMANIDA NÀUTICA	    	16'50

CARNS

COSTELLES DE XAI AMB PATATES		14'75
POLLASTRE AMB PATATES		10'00
CONILL AMB PATATES		12'75
LLOM AMB PATATES		12'50
BISTEC DE VEDELLA AMB PATATES		13'50
BOTIFARRA AMB MONGETES		12'50
ENTRECOT AMB GUARNICIÓ		18'00
CROQUETES DE POLLASTRE	 	5'00
PEBROTS FREGITS		4'75



GLUTEN



CRUSTACI



OUS



PEIX



CACAUETS



SOJA



LACTOSA



FRUITS CLOSCA



API



MOSTASSA



SÈSAM



MOL-LUSC



TRAMUSSOS



SULFITS

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 INCLÒS

PEIX I MARISC

SÍPIA A LA PLANXA 	16'00
CALAMARS A LA PLANXA 	16'50
LLUÇ A LA PLANXA 	18'00
RAP A LA PLANXA 	21'00
ESCAMARLANS A LA PLANXA 	25'00
LLENGUADO A LA PLANXA 	25'00
POPETS A LA PLANXA 	15'00
NAVALLES A LA PLANXA 	17'00
CLOÏSSES A LA PLANXA 	18'00
GAMBES A LA PLANXA 	SM
SARDINES AMB ALL I JULIVERT 	8'50
CALAMARS A LA ROMANA/L'ANDALUSA   	16'50
TALLARINES 	16'00
CHOCOS  	12'50
POPS A LA GALLEGA 	22'00
CALAMARSETS  	14'75
BACALLÀ A LA LLAUNA  	19'50
GRAELLADA DE PEIX (PER PERSONA)   	35'00
PAELLA DE PESCADO (PER PERSONA)     	19'50
PAELLA MIXTA (PER PERSONA)     	18'00
FIDEUÀ (POR PERSONA)     	19'50
PAELLA DE LLAMÀNTOL (PER PERSONA)     	27'50
ARRÒS NEGRE (PER PERSONA)     	19'50

TOTS ELS PLATS AMB GUARNICIÓ TINDRAN UN SUPLEMENT DE 3'00€. LES PAELLES COM A MÍNIM PER A 2 PERSONES.



GLUTEN



CRUSTACI



OUS



PEIX



CACAUETS



SOJA



LACTOSA



FRUITS CLOSCA



API



MOSTASSA



SÈSAM



MOL·LUSC



TRAMUSSOS



SULFITS



FESTA MAJOR DE SANT PERE





*IVA INCLÒS

TAPES

OLIVES AMANIDES		3'50
OLIVES FARCIDES		3'00
CLOÏSSES A LA PLANXA		18'00
ESCOPINYES		9'00
BOSSES VARIADES DE PATATES		1'70
SEITONS EN VINAGRE		6'50
SEITONS FREGITS		9'50
CALAMARS A LA ROMANA/L'ANDALUSA		16'50
CROQUETES DE POLLASTRE		5'00
CALAMARSETS		14'75
ENSALADA RUSSA		7'50
MUSCLOS A LA MARINERA		10'00
PATATES BRAVES		6'00
PATATES FREGIDES		3'50
PEBROTS FREGITS		4'75
POPETS A LA PLANXA		15'00
FORMATGE MANXEC SEMI		7'00
PERNIL IBÈRIC		15'00
TALLARINES		16'00
TRUITA DE PATATES AMB PA AMB TOMAQUET		7'50
CHOCOS		12'50
SÍPIA A LA PLANXA		16'00
SARDINES AMB ALL I JULIVERT		8'50
GAMBES A LA PLANXA		SM
NAVALLES		17'00
POP A LA GALLEGA		22'00

GLUTEN
CRUSTACI
OUS
PEIX
CACAEUS
SOJA
LACTOSA










FRUITSCLOSCA
API
MOSTASSA
SISAM
MOL·LISC
TRAMISSOS
SULTIS





*IVA INCLÒS

ENTREPANS

ENTREPÀ DE TUNYINA 	6'00
ENTREPÀ DE ANXOVES 	6'00
ENTREPÀ DE XORIÇO	5'00
ENTREPÀ DE LLONGANISSA	5'00
ENTREPÀ DE PENIL IBÈRIC	11'00
ENTREPÀ DE PERNIL YORK	4'75
ENTREPÀ DE FORMATGE DE BOLA 	4'75
ENTREPÀ DE FORMATGE MANXEC 	6'00
ENTREPÀ DE LLOM	6'00
ENTREPÀ DE BISTEC DE VEDELLA	8'50
ENTREPÀ DE BOTIFARRA DE CARN	6'50
ENTREPÀ DE TRUITA DE PATATES 	5'50
ENTREPÀ DE TRUITA A LA FRANCESA 	4'75
ENTREPÀ DE BACÓ	4'00
ENTREPÀ DE BACÓ AMB FORMATGE	5'00
BIKINI 	3'50
FRANKFURT	3'00
HAMBURGUESA	4'00
HAMBURGUESA AMB FORMATGE 	5'00
HAMBURGUESA AMB CEBA	5'00
HAMBURGUESA COMPLETA 	7'50
ENTREPÀ DE FUET	5'00

EL SUPLEMENT DE FORMATGE O CEBA TÉ UN AFEGIT DE 1€. TOT TIPUS DE PA QUE UTILITZEM PORTA



GLUTEN



CRUSTACI



OUS



PEIX



CACAUETS



SOJA



LACTOSA



FRUITS CLOSCA



API



MOSTASSA



SÈSAM



MOL-LUSC



TRAMUSSOS



SULFITS



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 INCLÒS

VINS I CAVES

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

*IVA INCLÒS

POSTRES

MELÓ	5'50
SÍNDRIA	5'50
RAÏM	4'25
TARONJA, PLÀTAN, POMA	2'50
PRÉSSEC DEL TEMPS	3'50
FORMATGE SEMI 	7'00
MADUIXES	5'00
MADUIXES AMB NATA O SUC DE TARONJA 	7'75
PIJAMA 	10'00
PRÉSSEC EN ALMÍVAR	4'00
PINYA EN ALMÍVAR	4'00
FLAM	2'75
FLAM AMB NATA 	5'00
SUC DE TARONJA NATURAL	3'00
AMANIDA DE FRUITES	11'00
GELATS VARIATS (CARTA NESTLÉ)	

