



# 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

# LA NÈCORA D'OR

## Punt de trobada amb la platja del Masnou

Per Mònica B. Egea



**D**es 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 voleivòl, 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 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



\*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€.



# 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 o 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)	