



LA NÈCORÀ D'OR

EL MASNOU - TEL. 935554303

~
TOMÁS GARCÍA


















SINCE 1980

"FOUR DECADES AND THREE GENERATIONS BY YOUR SIDE"





*VAT INCLUDED

STARTERS

BOWL OF GAZPACHO <i>COPA DE GAZPACHO</i>		5'00
CATALAN SALAD <i>ENSALADA CATALANA</i>	 	15'00
GREEN SALAD <i>ENSALADA VERDE</i>		8'00
ASPARAGUS <i>ESPÁRRAGOS</i>		8'50
HORS D'OEUVRES <i>ENTREMÉS</i>	 	15'00
MELON WITH PROSCIUTTO <i>MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO</i>		16'50
MUSSELS MARINERA STYLE <i>MEJILLONES A LA MARINERA</i>	  	10'00
ESCALIBADA (SMOKY GRILLED VEGETABLES) <i>ESCALIBADA</i>		9'00
ESQUEIXADA (COD WITH OLIVES AND ONIONS) <i>ESQUEIXADA</i>		10'00
RUSSIAN SALAD <i>ENSALADILLA RUSA</i>		7'50
TUNA SALAD <i>ENSALADA CON ATÚN</i>		11'00
NAUTICAL SALAD <i>ENSALADA NÁUTICA</i>	    	16'50

MEATS

LAMB RIBS WITH CHIPS <i>COSTILLAS DE CORDERO CON PATATAS</i>		14'75
CHICKEN WITH CHIPS <i>POLLO CON PATATAS</i>		10'00
RABBIT WITH CHIPS <i>CONEJO CON PATATAS</i>		12'75
PORK LOIN WITH CHIPS <i>LOMO CON PATATAS</i>		12'50
VEAL "STEAK" WITH CHIPS <i>BISTEC DE TERNERA CON PATATAS</i>		13'50
CATALAN SAUSAGE WITH BEANS <i>BUTIFARRA CON JUDÍAS</i>		12'50
STEAK WITH GARNISH <i>ENTRECOT CON GUARNICIÓN</i>		18'00
CHICKEN CROQUETTES <i>CROQUETAS DE POLLO</i>	 	5'00
FRIED PEPPERS <i>PIMIENTOS FRITOS</i>		4'75



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. ■



*VAT INCLUDED

FISHES AND SEAFOODS

GRILLED CUTTLEFISH <i>SEPIA A LA PLANCHA</i>		16'00
GRILLED SQUID <i>CALAMARES A LA PLANCHA</i>		16'50
GRILLED HAKE <i>MERLUZA A LA PLANCHA</i>		18'00
GRILLED ANGLER FISH <i>RAPE A LA PLANCHA</i>		21'00
GRILLED LANGOUSTINES <i>CIGALAS A LA PLANCHA</i>		25'00
GRILLED SOLE <i>LENGUADO A LA PLANCHA</i>		25'00
GRILLED BABY OCTOPUS <i>PULPITOS A LA PLANCHA</i>		15'00
GRILLED RAZOR CLAMS <i>NAVAJAS A LA PLANCHA</i>		17'00
GRILLED CLAMS <i>ALMEJAS A LA PLANCHA</i>		18'00
GRILLED PRAWNS <i>GAMBAS A LA PLANCHA</i>		SM
SARDINES WITH GARLIC AND PARSLEY <i>SARDINAS CON AJO Y PEREJIL</i>		8'50
ANDALUSIAN STYLE SQUID <i>CALAMARES A LA ROMANA/ANDALUZA</i>	   	16'50
TALLARINAS (BABY CLAMS) <i>TALLARINAS</i>		16'00
CUTTLEFISH <i>CHOCOS</i>	 	12'50
GALICIAN STYLE OCTOPUS <i>PULPO A LA GALLEGA</i>		22'00
SQUID <i>CHIPIRONES</i>	 	14'75
CODFISH <i>BACALAO A LA LLAUNA</i>	 	19'50
GRILL FISH PLATTER (PER PERSON) <i>PARRILLADA DE PESCADO (POR PERSONA)</i>	  	35'00
FISH PAELLA (PER PERSON) <i>PAELLA DE PESCADO (POR PERSONA)</i>	    	19'50
MIXED PAELLA (PER PERSON) <i>PAELLA MIXTA (POR PERSONA)</i>	    	18'00
FIDEUA/NOODLE PAELLA (PER PERSON) <i>FIDEUA (POR PERSONA)</i>	    	19'50
LOBSTER PAELLA (PER PERSON) <i>PAELLA DE BOGAVANTE (POR PERSONA)</i>	    	27'50
BLACK RICE (PER PERSON) <i>ARROZ NEGRO (POR PERSONA)</i>	    	19'50

ALL DISHES WITH GARNISH WILL HAVE A SUPPLEMENT OF 3.00€. PAELLAS ARE FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE.
































“SANT PERE’S” TRADITIONAL FESTIVAL





*VAT INCLUDED

TAPAS

OLIVES IN DRESSING <i>ACEITUNAS ALIÑADAS</i>		3'50
FILLED OLIVES <i>ACEITUNAS RELLENAS</i>		3'00
GRILLED CLAMS <i>ALMEJAS A LA PLANCHA</i>		18'00
COCKLES <i>BERBERECHOS</i>		9'00
VARIOUS TYPES OF CRISPS <i>BOLSAS VARIADAS DE PATATAS</i>		1'70
ANCHOVIES IN VINEGAR <i>BOQUERONES EN VINAGRE</i>		6'50
FRIED ANCHOVIES <i>BOQUERONES FRITOS</i>	 	9'50
ANDALUSIAN STYLE SQUID <i>CALAMARES A LA ROMANA/ANDALUZA</i>	  	16'50
CHICKEN CROQUETTES <i>CROQUETAS DE POLLO</i>	 	5'00
SQUID <i>CHIPIRONES</i>	 	14'75
RUSSIAN SALAD <i>ENSALADILLA RUSA</i>		7'50
MARINERA STYLE MUSSELS <i>MEJILLONES A LA MARINERA</i>		10'00
SPICY POTATOES <i>PATATAS BRAVAS</i>		6'00
CHIPS <i>PATATAS FRITAS</i>		3'50
FRIED PEPPERS <i>PIMIENTOS FRITOS</i>		4'75
GRILLED BABY OCTOPUS <i>PULPITOS A LA PLANCHA</i>		15'00
SEMI-MATURE MANCHEGO CHEESE <i>QUESO MANCHEGO SEMI</i>		7'00
PROSCIUTTO <i>JAMÓN IBÉRICO</i>		15'00
TALLARINAS <i>TALLARINAS</i>		16'00
POTATO OMELETTE WITH TOMATO BREAD <i>TORTILLA DE PATATAS CON PAN CON TOMA</i>	 	7'50
CUTTLEFISH <i>CHOCOS</i>	 	12'50
GRILLED CUTTLEFISH <i>SEPIA A LA PLANCHA</i>		16'00
SARDINES WITH GARLIC AND PARSLEY <i>SARDINAS CON AJO Y PEREJIL</i>		8'50
GRILLED PRAWNS <i>GAMBAS A LA PLANCHA</i>		SM
RAZOR CLAMS <i>NAVAJAS</i>		17'00
GALICIAN STYLE OCTOPUS <i>PULPO A LA GALLEGA</i>		22'00

- DRY FRUIT 
- CELERY 
- MUSTARD 
- SESAME 
- GRAINS OF 
- MOLLUSC 
- LUPIN BEAN 
- SULPHITE 
- GLUTEN 
- CRUSTACEAN 
- EGGS 
- FISH 
- PEANUTS 
- SOYBEAN 
- TRACES 
- LACTOSE 





WELCOME

ABOARD

*VAT INCLUDED

SANDWICHES

TUNA SANDWICH <i>BOCADILLO DE ATÚN</i>		6'00
ANCHOVY SANDWICH <i>BOCADILLO DE ANCHOAS</i>		6'00
SPICY SAUSAGE SANDWICH <i>BOCADILLO DE CHORIZO</i>		5'00
SAUSAGE SANDWICH <i>BOCADILLO DE SALCHICHÓN</i>		5'00
PROSCIUTTO SANDWICH <i>BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO</i>		11'00
HAM SANDWICH <i>BOCADILLO DE JAMÓN YORK</i>		4'75
CHEESE SANDWICH <i>BOCADILLO DE QUESO DE BOLA</i>		4'75
MANCHEGO CHEESE SANDWICH <i>BOCADILLO DE QUESO MANCHEGO</i>		6'00
PORK LOIN SANDWICH <i>BOCADILLO DE LOMO</i>		6'00
VEAL "STEAK" SANDWICH <i>BOCADILLO DE BISTEC DE TERNERA</i>		8'50
CATALAN SAUSAGE SANDWICH <i>BOCADILLO DE BUTIFARRA CARNE</i>		6'50
POTATO OMELETTE SANDWICH <i>BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATAS</i>		5'50
PLAIN OMELETTE SANDWICH <i>BOCADILLO DE TORTILLA A LA FRANCESA</i>		4'75
BACON SANDWICH <i>BOCADILLO DE BEICON</i>		4'00
CHEESE AND BACON SANDWICH <i>BOCADILLO DE BEICON CON QUESO</i>		5'00
CHEESE AND HAM SANDWICH <i>BIKINI</i>		3'50
FRANKFURTER <i>FRANKFURT</i>		3'00
HAMBURGER <i>HAMBURGUESA</i>		4'00
HAMBURGER WITH CHEESE <i>HAMBURGUESA CON QUESO</i>		5'00
HAMBURGER WITH ONION <i>HAMBURGUESA CON CEBOLLA</i>		5'00
COMPLETE HAMBURGER <i>HAMBURGUESA COMPLETA</i>		7'50
CURED SAUSAGE SANDWICH <i>BOCADILLO DE FUET</i>		5'00

THE CHEESE OR ONION SUPPLEMENTS COST 1€. ALL KIND OF BREAD HAVE



GLUTEN



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYBEAN
TRACES



LACTOSE



DRY FRUIT



CELERY



MUSTARD



GRAINS OF
SESAME



MOLLUSC



LUPIN BEAN



SULPHITE



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





WINES AND CAVAS

*VAT INCLUDED

HOUSE WINE <i>VINO DE LA CASA</i>	11'00
VERDEJO RUEDA DRY <i>VERDEJO RUEDA SECO</i>	19'00
ALELLA CLASSIC O DRY <i>ALELLA CLASSIC O SECO</i>	23'00
WHITE PESCADOR <i>BLANCO PESCADOR</i>	15'00
CRESTA ROSE <i>CRESTA ROSA</i>	15'00
RIOJA	13'00
TORRES DE CASTA	15'00
CLOUDY WINE <i>VINO TURBIO</i>	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 (HALF LITRE) <i>SANGRÍA (MEDIO LITRO)</i>	13'00
SANGRÍA (HALF LITRE) <i>SANGRÍA (UN LITRO)</i>	16'50
SANGRÍA OF CAVA (HALF LITRE) <i>SANGRÍA DE CAVA (MEDIO LITRO)</i>	15'00
SANGRÍA OF CAVA (LITRE) <i>SANGRÍA DE CAVA (UN LITRO)</i>	18'00
JUVE CAMPS BRUT FAMILIA <i>JUVE CAMPS BRUT FAMILIA</i>	27'00
CASTILLO PERELADA (BRUT RESERVE) <i>CASTILLO PERELADA (BRUT RESERVA)</i>	17'00



*VAT INCLUDED

DESSERTS

MELON <i>MELÓN</i>	5'50
WATERMELON <i>SANDÍA</i>	5'50
GRAPES <i>UVA</i>	4'25
ORANGE, BANANA, APPLE <i>NARANJA, PLÁTANO, MANZANA</i>	2'50
PEACH (IN SEASON) <i>MELOCOTÓN DEL TIEMPO</i>	3'50
SEMI-MATURE MANCHEGO CHEESE  <i>QUESO SEMI</i>	7'00
STRAWBERRIES <i>FRESAS</i>	5'00
STRAWBERRIES WITH CREAM OR ORANGE JUICE  <i>FRESAS CON NATA O ZUMO DE NARANJA</i>	7'75
PIJAMA  <i>PIJAMA</i>	10'00
PEACHES IN SYRUP <i>MELOCOTÓN EN ALMÍBAR</i>	4'00
PINEAPPLE IN SYRUP <i>PIÑA EN ALMÍBAR</i>	4'00
CREME CARAMEL <i>FLAN</i>	2'75
CREME CARAMEL WITH CREAM  <i>FLAN CON NATA</i>	5'00
FRESH ORANGE JUICE <i>ZUMO DE NARANJA NATURAL</i>	3'00
FRUITS SALAD <i>ENSALADA DE FRUTAS</i>	11'00
VARIOUS ICE-CREAMS (SEE LIST) <i>HELADOS VARIADOS (CARTA)</i>	

