



LA NÈCORÀ D'OR

EL MASNOU - TEL. 935554303


TOMÁS GARCÍA

















DEPUIS 1980

“QUATRE DÉCENNIES ET TROIS
GÉNÉRATIONS À VOS CÔTÉS”






* TVA INCLUS




ENTRÉES

COUPE DE GASPACHO <i>COPA DE GAZPACHO</i>		5'00
SALADE CATALANE <i>ENSALADA CATALANA</i>	 	15'00
SALADE VERTE <i>ENSALADA VERDE</i>		8'00
ASPERGES <i>ESPÁRRAGOS</i>		8'50
ENTREMETS <i>ENTREMÉS</i>	 	15'00
MELON AVEC JAMBON DE PAYS <i>MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO</i>		16'50
MOULES À LA MARINÈRE <i>MEJILLONES A LA MARINERA</i>	  	10'00
ESCALIVADA <i>ESCALIBADA</i>		9'00
ESQUEIXADA <i>ESQUEIXADA</i>		10'00
SALADE RUSSE <i>ENSALADILLA RUSA</i>		7'50
SALADE DE THON <i>ENSALADA CON ATÚN</i>		11'00
SALADE NAUTIQUE <i>ENSALADA NÁUTICA</i>	   	16'50

VIANDES


CÔTELETTES D'AGNEAU FRITES <i>COSTILLAS DE CORDERO CON PATATAS</i>		14'75
POULET FRITES <i>POLLO CON PATATAS</i>		10'00
LAPIN FRITES <i>CONEJO CON PATATAS</i>		12'75
FILETS DE PORC FRITES <i>LOMO CON PATATAS</i>		12'50
STEAK FRITES <i>BISTEC DE TERNERA CON PATATAS</i>		13'50
BOUTIFARRE HÂRICOTS BLANCS <i>BUTIFARRA CON JUDÍAS</i>		12'50
ENTRECÔTE AVEC GARNITURE <i>ENTRECOT CON GUARNICIÓN</i>		18'00
CROQUETTES DE POULET <i>CROQUETAS DE POLLO</i>	 	5'00
POIVRONS FRITS <i>PIMIENTOS FRITOS</i>		4'75






GLUTEN

CRUSTACÉ

DES OEUFS

POISSON

CACAHUËTES

SOJA

LAKTOSE

NOIX

LE CÉLÉRI

MOUTARDE

SÉSAME

MOLLUSQUE

LUPINS

SULFITE



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. ■



POISSONS ET FRUITS DE MER

SEICHE GRILLÉE <i>SEPIA A LA PLANCHA</i>		16'00
CALAMARS GRILLÉS <i>CALAMARES A LA PLANCHA</i>		16'50
MERLAN GRILLÉ <i>MERLUZA A LA PLANCHA</i>		18'00
LOTTE GRILLÉ <i>RAPE A LA PLANCHA</i>		21'00
ÉCREVISSES GRILLÉES <i>CIGALAS A LA PLANCHA</i>		25'00
SOLES GRILLÉE <i>LENGUADO A LA PLANCHA</i>		25'00
PETITS POULPES GRILLÉS <i>PULPITOS A LA PLANCHA</i>		15'00
COUTEAUX GRILLÉS <i>NAVAJAS A LA PLANCHA</i>		17'00
PALOURDES GRILLÉES <i>ALMEJAS A LA PLANCHA</i>		18'00
GAMBAS GRILLÉES <i>GAMBAS A LA PLANCHA</i>		SM
SARDINES À L'AIL ET AU PERSIL <i>SARDINAS CON AJO Y PEREJIL</i>		8'50
CALMARS A LA ROMAINE/ANDALOUSE <i>CALAMARES A LA ROMANA/ANDALUZA</i>	  	16'50
TENILLES <i>TALLARINAS</i>		16'00
PETITES SEICHES <i>CHOCOS</i>	 	12'50
POULPES À LA GALICIENNE <i>PULPO A LA GALLEGA</i>		22'00
PETITS CALMARS <i>CHIPIRONES</i>	 	14'75
MORUE À LA LLAUNA <i>BACALAO A LA LLAUNA</i>	 	19'50
GRILLADE DE POISSONS (PAR PERSONNE) <i>PARRILLADA DE PESCADO (POR PERSONA)</i>	  	35'00
PAËLLA DE POISSON (PAR PERSONNE) <i>PAELLA DE PESCADO (POR PERSONA)</i>	    	19'50
PAËLLA MIXTE (PAR PERSONNE) <i>PAELLA MIXTA (POR PERSONA)</i>	     	18'00
FIDEUA/PAËLLA AU VERMICELLE (PAR PERSONNE) <i>FIDEUA (POR PERSONA)</i>	     	19'50
PAËLLA AU HOMARD (PAR PERSONNE) <i>PAELLA DE BOGAVANTE (POR PERSONA)</i>	     	27'50
RIZ NOI (PAR PERSONNE) <i>ARROZ NEGRO (POR PERSONA)</i>	     	19'50

TOUS LES PLATS AVEC GARNITURE FONT L'OBJET D'UN SUPPLÉMENT DE 3'00€.
LES PAËLLAS SONT POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES.



GLUTEN CRUSTACÉ DES OEUFS POISSON CACAHUËTES SOJA LAKTOSE



NOIX LE CÉLERI MOUTARDE SÉSAME MOLLUSQUE LUPINS SULFITE

LA FÊTE DE "SANT PERE"



TAPAS

* TVA INCLUS

OLIVES ASSAISONNÉS <i>ACEITUNAS ALIÑADAS</i>		3'50
OLIVES GARNIES <i>ACEITUNAS RELLENAS</i>		3'00
PALOURDES GRILLÉES <i>ALMEJAS A LA PLANCHA</i>		18'00
COQUES <i>BERBERECHOS</i>		9'00
PAQUETS DE CHIPS AU CHOIX <i>BOLSAS VARIADAS DE PATATAS</i>		1'70
BOQUERONES ANCHOIS AU VINAGRE <i>BOQUERONES EN VINAGRE</i>		6'50
BOQUERONES ANCHOIS FRITS <i>BOQUERONES FRITOS</i>	 	9'50
CALMARS À LA ROMAINE/ANDALOUSE <i>CALAMARES A LA ROMANA/ANDALUZA</i>	  	16'50
CROQUETTES DE POULET <i>CROQUETAS DE POLLO</i>	 	5'00
PETITS CALMARS <i>CHIPIRONES</i>	 	14'75
SALADE RUSSE <i>ENSALADILLA RUSA</i>		7'50
MOULES À LA MARINIÈRE <i>MEJILLONES A LA MARINERA</i>		10'00
PATATAS BRAVES <i>PATATAS BRAVAS</i>		6'00
PATATAS FRITAS		3'50
POIVRONS FRITS <i>PIMIENTOS FRITOS</i>		4'75
PETITS POULPES GRILLÉS <i>PULPITOS A LA PLANCHA</i>		15'00
FROMAGE MANCHEGO (DE LA MANCHE) DEMI SEC <i>QUESO MANCHEGO SEMI</i>		7'00
JAMBON DU PAYS <i>JAMÓN IBÉRICO</i>		15'00
TENILLES <i>TALLARINAS</i>		16'00
OMELETTE POMMES DE TERRE AVEC PAIN TOMATE <i>TORTILLA DE PATATAS CON PAN CON TOMATE</i>	 	7'50
PETITES SEICHES <i>CHOCOS</i>	 	12'50
SEICHE GRILLÉE <i>SEPIA A LA PLANCHA</i>		16'00
SARDINES À L'AIL ET AU PERSIL <i>SARDINAS CON AJO Y PEREJIL</i>		8'50
GAMBAS GRILLÉES <i>GAMBAS A LA PLANCHA</i>		SM
COUTEAUX <i>NAVAJAS</i>		17'00
POULPES À LA GALICIENNE <i>PULPO A LA GALLEGA</i>		22'00

GLUTEN

CRUSTACÉ

DISQUEURS

POISSON

CACAHUËTES

SOJA

LAKTOSE

NOIX

LE CÉLÉRI

MOUTARDE

SÉSAME

MOLLUSQUE

LUPINS

SULFITE





* TVA INCLUS

SANDWICHES

SANDWICH AU THON <i>BOCADILLO DE ATÚN</i>		6'00
SANDWICH AUX ANCHOIS <i>BOCADILLO DE ANCHOAS</i>		6'00
SANDWICH AU CHORIZO <i>BOCADILLO DE CHORIZO</i>		5'00
SANDWICH AU SAUCISSON <i>BOCADILLO DE SALCHICHÓN</i>		5'00
SANDWICH AU JAMBON BLANC <i>BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO</i>		11'00
SANDWICH AU JAMBON BLANC <i>BOCADILLO DE JAMÓN YORK</i>		4'75
SANDWICH AU FROMAGE EN BOULE <i>BOCADILLO DE QUESO DE BOLA</i>		4'75
SANDWICH AU FROMAGE MANCHEGO <i>BOCADILLO DE QUESO MANCHEGO</i>		6'00
SANDWICH AUX FILETS DE PORC <i>BOCADILLO DE LOMO</i>		6'00
SANDWICH AU STEAK <i>BOCADILLO DE BISTEC DE TERNERA</i>		8'50
SANDWICH À LA BOUTIFARRE <i>BOCADILLO DE BUTIFARRA CARNE</i>		6'50
SANDWICH À L'OMELETTE DE POMMES DE TERRE <i>BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATAS</i>		5'50
SANDWICH À L'OMELETTE NATURE <i>BOCADILLO DE TORTILLA A LA FRANCESA</i>		4'75
SANDWICH AU BACON <i>BOCADILLO DE BEICON</i>		4'00
SANDWICH AU BACON ET FROMAGE <i>BOCADILLO DE BEICON CON QUESO</i>		5'00
CROQUE-MOUNSEIUR <i>BIKINI</i>		3'50
SANDWICH DE SAUCISSE DE FRANCFORT <i>FRANKFURT</i>		3'00
HAMBURGER <i>HAMBURGUESA</i>		4'00
HAMBURGER AVEC FROMAGE <i>HAMBURGUESA CON QUESO</i>		5'00
HAMBURGER AVEC OIGNON <i>HAMBURGUESA CON CEBOLLA</i>		5'00
HAMBURGER COMPLET <i>HAMBURGUESA COMPLETA</i>		7'50
SANDWICH DE FOUET <i>BOCADILLO DE FUET</i>		5'00

SUPPLÉMENT FROMAGE OU OIGNON → 1€.

PAIN



GLUTEN



CRUSTACÉ



DES OEUFS



POISSON



CACAHUËTES



SOJA



LAKTOSE



NOIX



LE CÉLÉRI



MOUTARDE



SÉSAME



MOLLUSQUE



LUPINS



SULFITE



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




* TVA INCLUS

VINS ET 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 (UN DEMI LITRE) <i>SANGRÍA (MEDIO LITRO)</i>	13'00
SANGRÍA (UN LITRE) <i>SANGRÍA (UN LITRO)</i>	16'50
SANGRÍA DE CAVA (UN DEMI LITRE) <i>SANGRÍA DE CAVA (MEDIO LITRO)</i>	15'00
SANGRÍA DE CAVA (UN LITRE) <i>SANGRÍA DE CAVA (UN LITRO)</i>	18'00
JUVE CAMPS BRUT FAMILIA	27'00
CASTILLO PERELADA (BRUT RESERVE)	17'00

* TVA INCLUS

DESSERTS

MELON <i>MELÓN</i>	5'50
PASTÈQUE <i>SANDÍA</i>	5'50
RAISIN <i>UVA</i>	4'25
ORANGE. BANANE, POMME <i>NARANJA, PLÁTANO, MANZANA</i>	2'50
PÊCHE DE SAISON <i>MELOCOTÓN DEL TIEMPO</i>	3'50
FORMAGE DEMI SEC  <i>QUESO SEMI</i>	7'00
FRAISES <i>FRESAS</i>	5'00
FRAISES CHANTILLY OU JUS D'ORANGE  <i>FRESAS CON NATA O ZUMO DE NARANJA</i>	7'75
PYJAMA  <i>PIJAMA</i>	10'00
PÊCHES AU SIROP <i>MELOCOTÓN EN ALMÍBAR</i>	4'00
ANANAS AU SIROP <i>PIÑA EN ALMÍBAR</i>	4'00
FLAN <i>FLAN</i>	2'75
FLAN Â LA CHANTILLY  <i>FLAN CON NATA</i>	5'00
JUS D'ORANGE NATUREL <i>ZUMO DE NARANJA NATURAL</i>	3'00
SALADE DE FRUITS <i>ENSALDA DE FRUTAS</i>	11'00
GLACES AU CHOIX (CARTE) <i>HELADOS VARIADOS (CARTA)</i>	



GLUTEN



CRUSTACÉ



DES OEUFS



POISSON



CACAHUËTES



SOJA



LAKTOSE



NOIX



LE CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



MOLLUSQUE



LUPINS



SULFITE