

La Carta, de Tapas o lo que surja... :

Entrantes fríos y ensaladas :

Ostra “La Nostra” al natural o estilo Nacra “mango spicy” (6,12,13) 4,5 € / 5 €

Gilda mediterránea con aceite de oliva Cosecha propia (4,12) 3,5 € (ud)

Jamón ibérico D.O. Guijuelo (100gr) (1,8) 21 €

Tabla de quesos del Maestrazgo (1,7,8) 15 €

Anchoas del Cantábrico XL (14 uds) (1,4) 18 €

“Pallaeta” Berberechos, mejillones, anchoas y aceitunas (enlatados) (4,12,13) 15 €

Ensalada de tomates, cebolla dulce y ventresca de atún (4) 14 €

Ensaladilla cítrica con langostinos de Peñíscola y huevo poché (2,3,12) 13 €

Del Mar:

Carpaccio de carabinero, vinagreta de pipa y parmesano (2,7,8,12) 26 €

Gamba roja a la sal (2) 3,6 € (ud)

Langostino de Peñíscola encebollado (2) 19 €

Pulpo plancha sobre crema de batata y espuma de kimchi (1,3,6,7,13) 23 €

Zamburiña con jengibre, espuma de kimchi, romero y lima (2,3,6) 3,2 € (ud)

Tellinas (“Pipas del mar”) en salsa verde y Verdejo (12,13) 17 €

Navajas en salsa verde (12uds) (12,13) 16 €

Mejillones vapor (13) 10 €

Boquerón frito (4) 9 €

Entrantes calientes:

- Chips de alcachofa fritos con nuestra romesco y tacos de jamón (8) 12 €**
- Croqueta cremosa de carrillera (1,3,6,7,12) 3 € (ud)**
- Croqueta cremosa de gambas al ajillo (1,2,3,7,12) 3 € (ud)**
- Croqueta cremosa de alcachofa DO y jamón Ibérico DO (1,2,3,7,12) (Edición Limitada, hasta fin de existencias) 3,5 € (ud)**
- Flor de alcachofa confitada con gamba roja y foie (2) 5,2 € (ud)**
- Costilla ibérica a baja temp. con bechamel de boletus (3,6,7,12) (Edición Limitada, hasta fin de existencias) 4,2 € (ud)**
- Pollo frito fusión con Salsa Satay (cacahuete picante) y Salsa Tzatziki (yogur, eneldo) (1,4,5,6,7,11) 14 €**
- Brioche de patata con meloso de carrillera de ternera, cebolla encurtida y salsa mango-Siracha (1,2,3,7,12) 7,2 € (ud)**
- Bravas Nacra (3,6,12) 9 €**
- Huevos rotos con jamón ibérico (3,12) 14 €**
- Huevos rotos con gambas al ajillo (2,3,12) 14 €**

Cocas Selectas:

- Foie, anchoa, berenjena y miel, rúcula y emulsión de aguacate (1,4) 19 €**
- Revuelto de baldana y picadillo de sobrasada Mallorquina, tomate cherry y pesto (1,3,8,12) 16 €**
- Meloso de carrillera de ternera, Grana Padano, cebolla encurtida y mayonesa de kimchee (1,3,7,12) 18 €**

NACRA

BRUNCH & DRUNCH

Pescados:

Rodaballo salvaje al horno con verduras y patatas (450/600gr) (4) 24 €

Lenguado al horno con verduras y patatas (350gr) (4) 26 €

Carnes:

(todas nuestras carnes se acompañan con guarnición de patatas)

La Templario: Burger 200gr carne de vaca madurada, queso cheddar,

cebolla crispy y salsa "Nacra style" (1,3,6,7,10) 16,5 €

Entrecot Black Angus "Supreme" 400gr 21 €

Pan de cristal con tomate (1) 6 €

Extra pan cristal (1) 4,5 €

Pan Sin Gluten 3,5 €

Salsa All-i-Oli (3) 2,5 €

El establecimiento dispone de envases para los clientes que quieran llevarse los alimentos que no hayan consumido. (Suplemento de 0,20 € por envase)

En cumplimiento con la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo en crudo y/o frescos son congelados previamente a temperaturas inferiores a -18°C durante un mínimo de 24 horas

ALÉRGENOS

1. Gluten
2. Crustaceos
3. Ovoproductos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos con cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces



IVA Incluido