

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUP 2023

FAMILIA NURI

Amb una àmplia història i trajectòria,
treballem per oferir cada dia la mateixa
excel·lència dels nostres plats i servei.
Som especialistes en organització
d'esdeveniments i celebracions de grup.

60 anys d'història!



ELS NOSTRES RESTAURANTS



Ca la Nuri

Un clàssic a la platja de la Barceloneta. Reconegut pels seus arrossos i plats mariners i per la privilegiada terrassa sobre la sorra.

restaurantcalanuri.com
[@calanuri](https://www.instagram.com/calanuri)



Xiroi

La versió més desenfadada de Família Nuri, on gaudir d'arrossos, tapes i còctels a primera línia de mar.

restaurantxiroi.com
[@xiroicalanuri](https://www.instagram.com/xiroicalanuri)



Sal Mar

Cuina mediterrània amb un toc de fusió per gaudir dels millors sabors del món a primera línia de mar.

restaurantsalmar.com
[@salmarbarcelona](https://www.instagram.com/salmarbarcelona)



Bar Nuri

Bar Nuri reobre al Poblenou 60 anys després per tornar als orígens. Cuina de barri amb les tapes i platets de sempre.

barnuribarcelona.com
[@barnuribcn](https://www.instagram.com/barnuribcn)



Arrozal

Ubicat al cor logístic del Port de Barcelona, a l'Arrozal hi ha l'essència de Família Nuri i el sabor inimitable de la brasa.

restaurantarrozal.com
[@arrozalcalanuri](https://www.instagram.com/arrozalcalanuri)

Ca la Nuri

Un clàssic a la platja de la Barceloneta. Reconegut pels seus arrossos i plats mariners seva privilegiada terrassa sobre la sorra.

📍 Pg. Marítim de la Barceloneta, 55

☎ +34 932 213 775

🌐 restaurantcalanuri.com

📷 @calanuri



Un saló amb amplis finestrals i vistes panoràmiques al mar. La terrassa a la mateixa sorra de la platja, equipada per a qualsevol època de l'any.

MENÚ PLATJA

40€

Entrants per compartir

Amanida d'hortalisses km. 0
Patates braves amb salsa picantona
Croquetes de carn d'olla
Musclos a la planxa amb all i julivert
Pa artesà

Plat principal, a escollir

Paella Família Nuri de marisc
Fideuà amb sèpia, musclos, llagostí i escamarlà

De postres, a escollir

Brownie de xocolata amb nous i crumble
Pastís de formatge amb fruits vermells

Per beure

Vi blanc Laus D.O. Somontano
Vi negre Mas Airos. Empordà
Aigua
Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DEL MENÚ

- IVA inclòs
- 10% increment a terrassa
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 48€

MENÚ ESTRELLA

45€

Entrants per compartir

Amanida amb taboulé de salmó i vinagreta de menta
Patates braves amb salsa picantona
Bunyols de gambes i bacallà amb maionesa d'all negre
Musclos del Delta a la marinera
Peixet fregit
Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

Plat principal, a escollir

Paella familia Nuri de marisc
Arròs negre amb calamars i escamarlans
Peix de mercat al forn amb patates
Presa ibèrica amb patatones i suc de rostit

De postres, a escollir

Brownie de xocolata amb nous i crumble
Pastís de formatge amb fruits vermells

Per beure

Vi blanc Font Calenta D.O. Terra Alta
Vi negre Laus D.O. Somontano
Aigua
Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DEL MENÚ

- IVA inclòs
- 10% increment a terrassa
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 53€

MENÚ GASTRONÒMIC

50€

Entrants per compartir

Amanida d'hortalisses km. 0

Daus de salmó marinats a casa amb mostassa i miso

Bunyols de gambes i bacallà amb maionesa d'all negre

Cloïsses a la marinera

Pernil ibèric

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

Plat principal, a escollir

Arròs sense feina de sèpia, vieires i llagostins

Turbot amb cremós de carbassa i mantega d'herbes

Filet de vedella amb suc de rostit i patates

De postres, a escollir

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastís de formatge amb fruits vermells

Per beure

Vi blanc Nékora D.O. Rueda

Vi negre Les Sorts Jove D.O. Montsant

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DEL MENÚ

- IVA inclòs
- 10% increment a terrassa
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 58€



**La versió més
desenfadada de família
NURI, on gaudir
d'arrossos, tapes i
cocktails a primera
línia de mar.**

 Pg. Marítim de la Nova Icària, 38
 +34 932 213 558
 restaurantxiroi.com
 @xiroicalanuri



**Un saló amb excel·lents vistes al
mar. Disposa de projector, equip
de so i micròfon.**

**Terrassa al passeig marítim,
equipada per a qualsevol
època de l'any.**

MENÚ CELEBRACIÓ

40€

TAPES PER COMPARTIR

Amanida verda amb crudités de verdures

Patates braves amb oli fumat i paprika

Aletes de pollastre estil oriental

Musclos a la planxa amb all i julivert

Pa artesà

PLAT PRINCIPAL, a ESCOLLIR

Paella Familia Nuri de marisc

Fideuà amb sèpia, musclos, llagostí i escamarlà

DE POSTRES, a ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastisset de formatge amb coulis de maduixa

PER BEURE

Vi blanc Laus D.O. Somontano

Vi negre Mas Airos. Empordà

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DEL MENÚ

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals
- NO acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 49€

MENÚS de GRUP – XIROI

MENÚ XIROI 45€

TAPES PER COMPARTIR

Amanida verda amb crudités de verdures

Croquetes de carn d'olla

Musclos a la planxa amb picada d'all i julivert

Calamarcets a la planxa amb salsa pesto i patata rostida

Pernil ibèric

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

PLAT PRINCIPAL, a ESCOLLIR

Paella Familia Nuri de marisc

Arròs negre amb calamars i escamarlans

Tataki de salmó amb verdures saltades i la nostra salsa asiàtica

Secret de porc ibèric amb pebrots del Padrón i patates rosses

DE POSTRES, a ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastisset de formatge amb coulis de maduixa

PER BEURE

Vi blanc Font Calenta D.O. Terra Alta

Vi negre Laus D.O. Somontano

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DEL MENÚ

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals
- NO acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 54€

MENÚ FESTIVAL

50€

TAPES PER COMPARTIR

Tàrtar de salmó en brioix amb ceba tendra i sèsam

Croquetes de carn d'olla

Musclos al vapor amb salsa marinera

Pop amb cremós de patata i cruixents de pebre vermell

Pernil ibèric

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

PLAT PRINCIPAL, a ESCOLLIR

Risotto de marisc

Peix fresc del dia a l'espatlla amb patates al forn

Filet de vaca amb parmantier trufat i suc de rostit

DE POSTRES, a ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastisset de formatge amb coulis de maduixa

PER BEURE

Vi blanc Nékora D.O. Rueda

Vi negre Les Sorts Jove D.O. Montsant

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DEL MENÚ

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals
- NO acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 59€

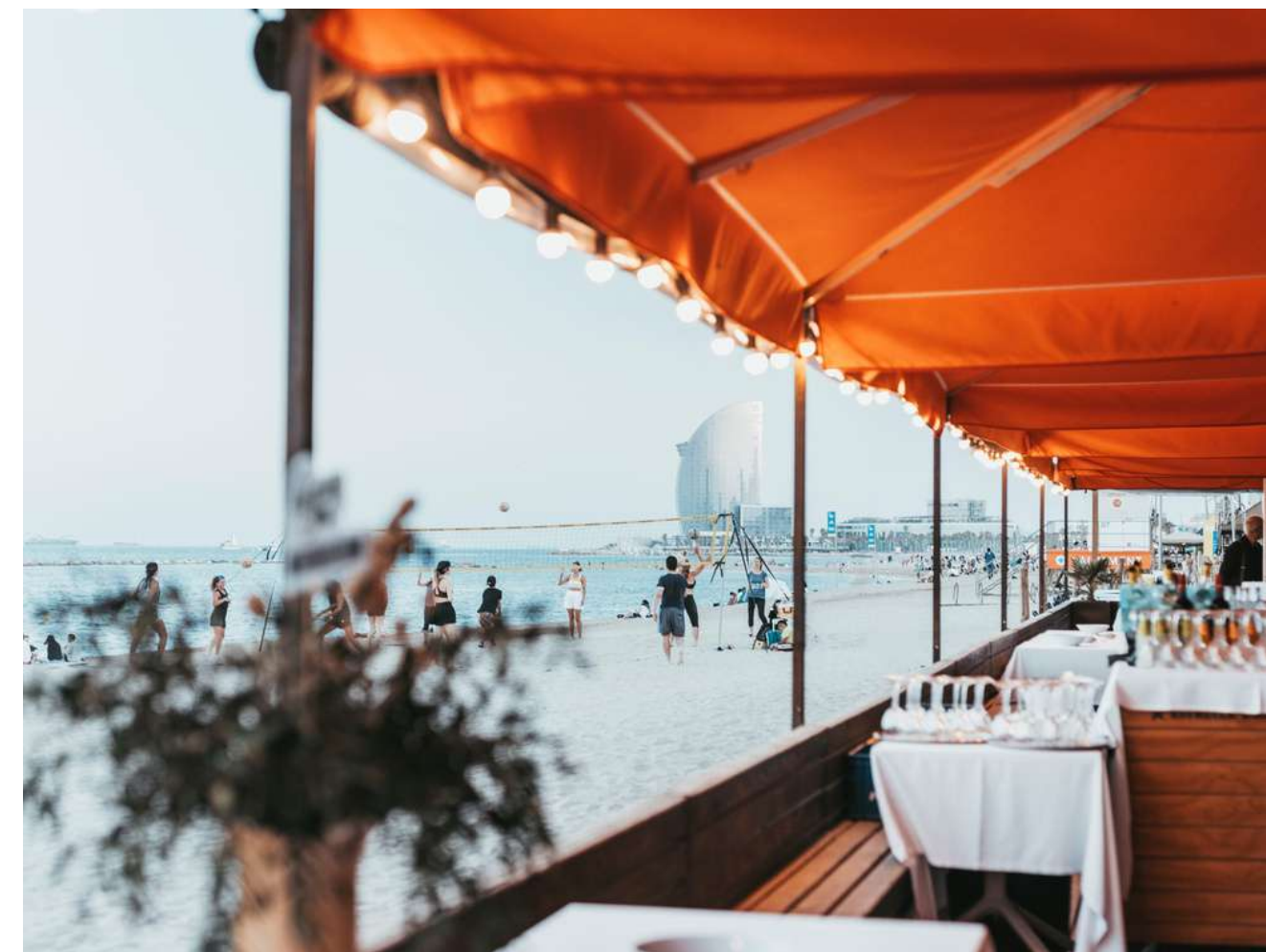
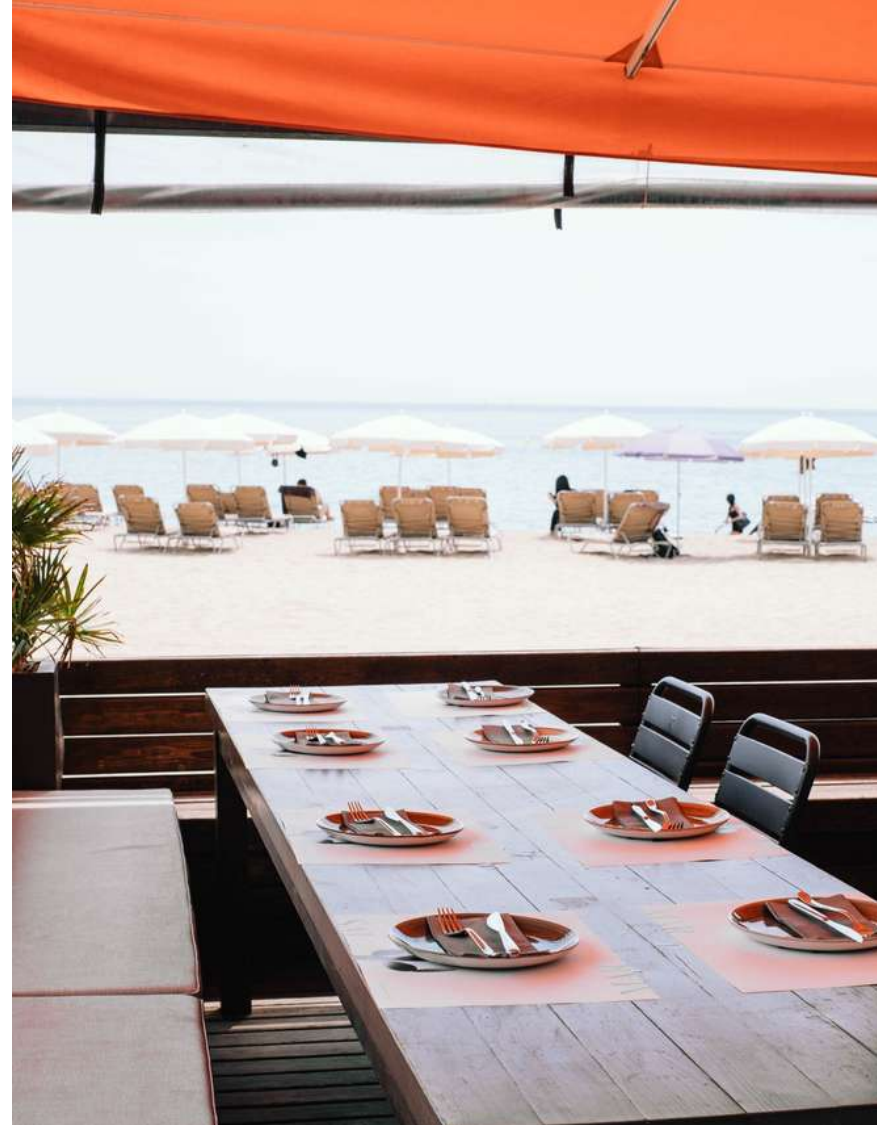


ESPai ideal PER a GRANS esdeveniments
CONSULTA'NS ELS NOSTRES MENÚS DE CÒCTEL!

SAL MAR

**Els imprescindibles de la cuina
mediterrània amb un toc de
fusió per gaudir dels millors
sabors de cada racó del món
a primera línia de mar.**

📍 Pg. Marítim de la Barceloneta, s/n
☎ +34 93 224 07 07
🌐 restaurantsalmar.com
📷 @salmarbarcelona



MENÚ SAL

39€

ENTRANTS PER COMPARTIR

- Mini amanida asiàtica amb alvocat i salsa de miso blanc
- Mini coca d'escalivada amb formatge de cabra i sucre morè
- Croquetes de pernil ibèric amb maionesa de llima
- Broqueta de pollastre amb ametlles i salsa yakitori
- Broqueta de sípia amb all i julivert i allioli negre

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

- Paella de pollastre de pagès i gambes
- Llobarro amb nyoca de fruits secs i salsa de mango
- Melós de vedella amb patata a la forquilla, espàrrecs i fideus de soja cruixents

DE POSTRES

- Pecat de xocolata

PER BEURE

- Negre D.O. Rioja. Viña Salceda. Criança
- Blanc D.O. Conca de Barberà. Portell Blanc de Blancs
- Aigua
- Selecció de cafès i infusions

CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 10% increment terrassa
- 1 ampolla de vi cada tres comensals
- Mínim 20 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 47€



MENÚ MAR

45€

ENTRANTS PER COMPARTIR

- Mini amanida de formatge de cabra, magrana i vinagreta de fruits vermells
- Cullereta comestible de pop a Feira
- Croquetes de calamarsets amb romesco
- Llagostins cruixents amb salsa Yakiniku
- Dau de filet ibèric amb poma i escates de sal

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

- Paella de marisc del Senyoret
- Filet de salmó amb verdures Thai i papadum
- Secret ibèric amb pinya caramel·litzada, salsa Tonkatsu i patates palla

DE POSTRES

- Brownie de nous amb gelat de vainilla

PER BEURE

- Negre D.O. Rioja. Viña Salceda. Criança
- Blanc D.O. Conca de Barberà. Portell Blanc de Blancs
- Aigua
- Selecció de cafès i infusions

CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 10% increment terrassa
- 1 ampolla de vi cada tres comensals
- Mínim 20 comensals

PROMOCIÓ

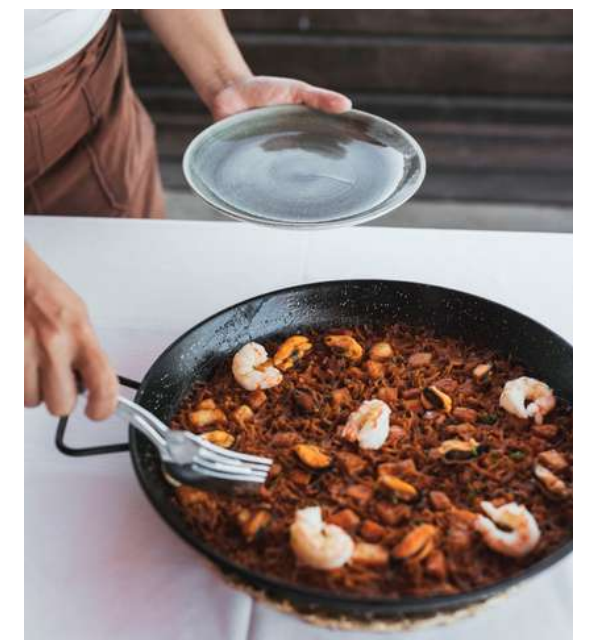
- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 53€



MENÚS DE CÒCTEL

Escollir un lloc especial, no és una decisió fàcil... però si ho és donar-vos l'opció de crear el vostre propi menú de còctel amb una gran varietat de referències que faran que les vostres celebracions siguin úniques.

*Pregunta'ns pels nostres
menús de cocktail!*



BAR NURI

Bar Nuri reobre 60 anys
després per tornar als
orígens de la Família Nuri.
Vine a tastar la nostra cuina
de barri amb les tapes i
plattillos de sempre!

📍 Rambla del Poblenou, 34
☎ +34 932 252 098
🌐 barnuribarcelona.com
📷 @barnuribcn



Un saló modern que
rememora les antigues
tabernes de barri i una
terrassa ubicada al cor de
la Rambla del Poblenou

MENÚS DE GRUP - BAR NURI



MENU COR CONTENT

25€

TAPES PER COMPARTIR

Ensaladilla russa amb gambetes

Xips d'albergínia amb mel de canya i pell de llima

Croquetes de pernil ibèric

Patates braves

Musclos de roca a la planxa amb all i julivert

Ous de Calaf estrellats amb pernil ibèric

Calamars a l'andalusa

Pa amb tomàquet

DE POSTRES

Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

PER BEURE

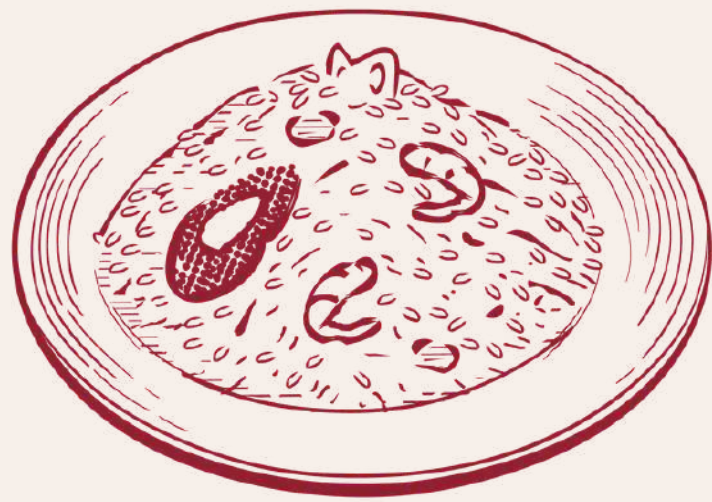
Vi blanc Nékora DO Rueda · Vi negre Sara Roca DO Terra Alta

Aigua · Cafès i infusions



Condicions del menú

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada 3 comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 8 comensals



MENU PANXA PLENA

35€

TAPES PER COMPARTIR

Ensaladilla russa amb gambetes

Croquetes de pernil ibèric

Patates braves

Musclos de roca a la planxa amb all i julivert

Bunyols de bacallà amb allioli de mel

Pa amb tomàquet

EL PRINCIPAL, A TRIAR

Paella del senyoret

Bacallà a la barcelonina

Fricandó de vedella

DE POSTRES

Crema catalana amb carquinyolis

PER BEURE

Vi blanc Nékora DO Rueda · Vi negre Sara Roca DO Terra Alta

Aigua · Cafès i infusions



Condicions del menú

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada 3 comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 8 comensals



UN OASI A LA ZONA
LOGÍSTICA ZAL PORT.
OFERIM LES NOSTRES
ESPECIALITATS DE
SEMPRE I UNA ÀMPLIA
SELECCIÓ DE PLATS A
LA BRASA.

📍 Av. Ports d'Europa, 100
☎ +34 932 211 342
🌐 restaurantarrozal.com
📷 @arrozalcalanuri



Amb un menjador principal
i zona de terrassa, on fer la
pausa per dinar, i salons
per a una major privacitat.

SALONS PRIVATS:

PALS:

- Fins a 6 persones

DELTEBRE:

- Fins a 9 persones

ALBUFERA:

- Fins a 14 persones

MONTSIÀ:

- Fins a 18 persones

ARROZAL:

- Banquet: fins a 45 persones
- Cocktail: fins a 55 persones

MENÚ ARBORI

40€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Aperitiu de benvinguda

Amanida russa amb gambetes i picos

Musclos de roca a la brasa amb all i julivert

Croquetes de l'Arrozal

Pernil ibèric

Pà de pagès amb tomàquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella Familia Nuri

Secret ibèric a la brasa amb patates i salsa de ceps

Corball a la brasa amb verduretes

POSTRES, A ESCOLLIR

Carrot cake amb nata muntada i canyella

Sorbet de llimona

PER BEURE

Vins bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 48€

MENÚ GESSAMÍ

45€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Aperitiu de benvinguda

Mini coca d'escalivada a la brasa amb anxova

Ous escalfats amb botifarra de Perol, parmantier i "migas"

Daus de salmó marinat amb maionesa de mostassa i miso

Bunyols de bacallà amb mel

Pernil ibèric

Pa de pagès amb tomàquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella de marisc del senyoret

Entrecot a la brasa amb patates i piquillos

Tronc de rap a la brasa amb verdures

POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb nous i coulis

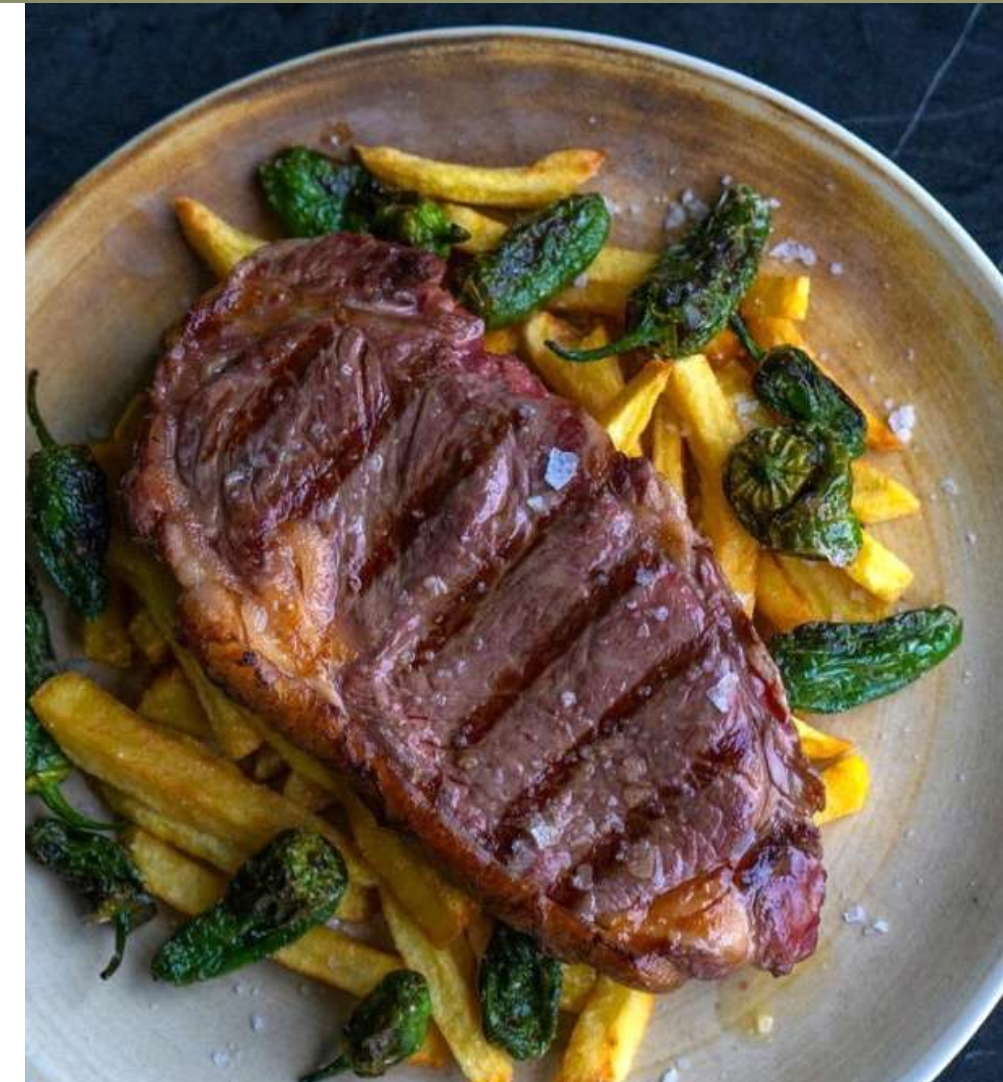
Sorbet de mango

PER BEURE

Vins bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 53€

**VOLS ORGANITZAR UN ESDEVENIMENT O GRUP?
CONTACTA'NS**

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

