

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



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



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

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 Serrassagué D.O. Empordà
Vi negre Maïans D.O. Pla de Bages
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 de cous cous amb ruca, salmó i vinagreta de menta

Patates braves amb salsa picantona

Bunyols de gambes i bacallà amb maionesa d'all negre

Musclos a la planxa amb all i julivert

Peixet fregit

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

Plat principal, a escollir

Paella familia Nuri de marisc

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 Clos Maïans D.O. Pla de Bages

Vi negre Terra Alta D.O. Terra de Pau

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 planxa amb all i limona

Pernil ibèric

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

Plat principal, a escollir

Arròs sense feina de sèpia, zamburiñas i llagostins

Arròs negre amb calamars i escamarlans

Turbot a l'espatlla amb verdures 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
 @xiroi barcelona



**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 sriracha i chipotle

Fingers de pollastre amb allioli de curry

Musclos a la planxa amb all i julivert

Pa artesà

PLAT PRINCIPAL, a ESCOLLIR

Paella Família Nuri de marisc

Fideuà amb sípia, musclos, llagostí i escamarlà

DE POSTRES, a ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb cacahuets i crumble

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

PER BEURE

Vi blanc Serrassagué D.O. Empordà

Vi negre Maïans D.O. Pla de Bages

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

Calamarsets a la planxa amb all i julivert i patata rostida

Pernil ibèric

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

PLAT PRINCIPAL, a ESCOLLIR

Paella Família Nuri de marisc

Tataki de salmó amb verdures saltades i la nostra salsa asiàtica

Secret de porc ibèric amb salsa ximixurri

pebrots del Padrón i patates rosses

DE POSTRES, a ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb cacauets i crumble

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

PER BEURE

Vi blanc Clos Maïans D.O. Pla de Bages

Vi negre Terra de Pau D.O. Terra Alta

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€

MENÚS de GRUP – XIROÍ

MENÚ FESTIVAL

50€

TAPES PER COMPARTIR

Esferes cruixents amb tàrtar de salmó i maionesa de wasabi

Croquetes de carn d'olla

Musclos a la planxa amb picada d'all i julivert

Zamburiñas a la planxa amb miques ibèriques

Pernil ibèric

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

PLAT PRINCIPAL, a ESCOLLIR

Paella del senyoret

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

Filet de vaca amb parmentier trufat i suc de rostit

Risotto de verdures de temporada

DE POSTRES, a ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb cacauets i crumble

Escuma de crema catalana cremada amb crumble

d'avellanes i pols de cítrics

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€

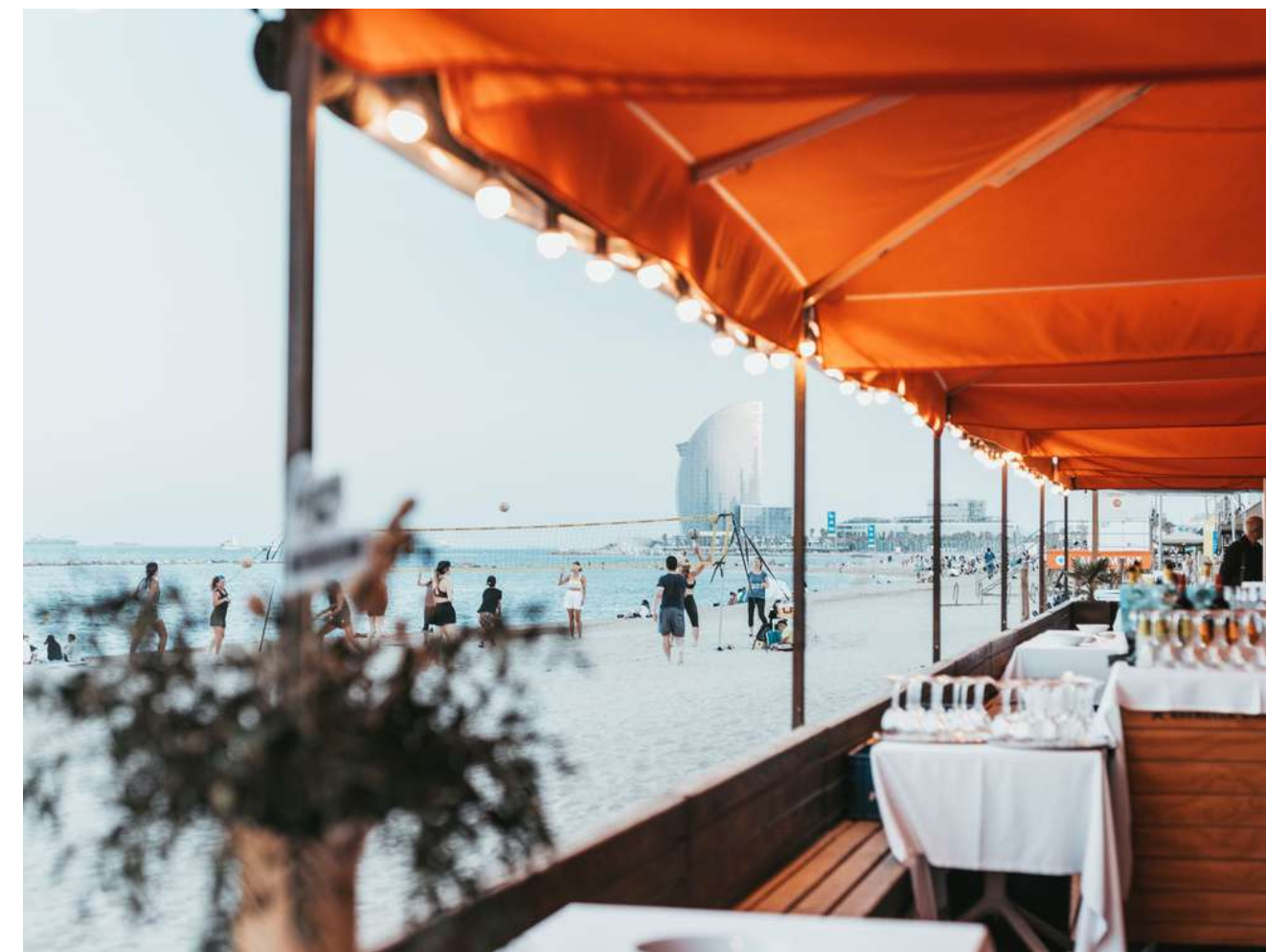
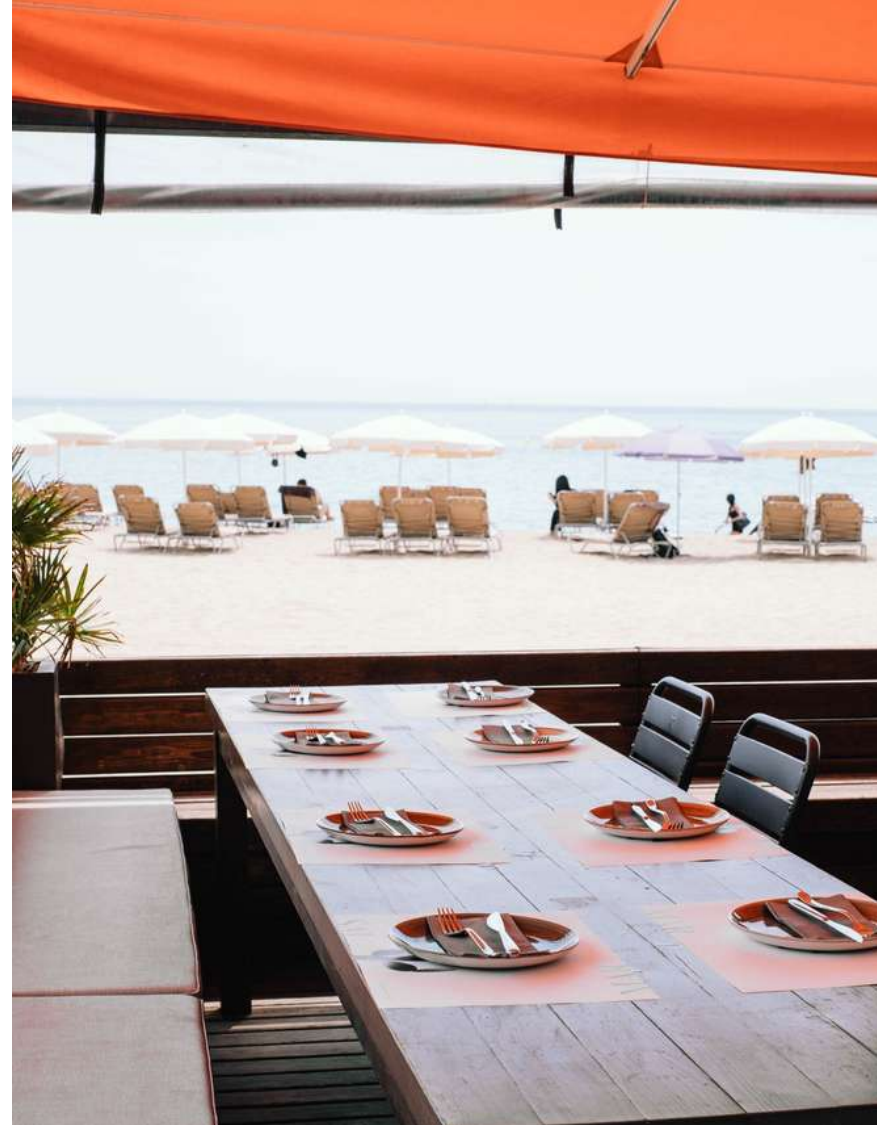


ESPai ideal PER a GRANS esdeveniments
CONSULTA'NS ELS NOSTRES MENÚS DE CÒCTEL!

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

40€

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
- Rollito thai de verdures i sweet chilli
- Broqueta de pollastre amb ametlles i salsa yakitori

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

- Paella de pollastre de pagès i gambes
- Bacallà confitat amb tomàquet cassé i kalamata
- Terrina de melós de vedella amb patates palla i escalunyes al Priorat

DE POSTRES

- Pecat de xocolata

PER BEURE

- Portell Blanc de Blancs D.O. Conca de Barberà
- Viña Salceda Crianza D.O. Rioja
- 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 48€



MENÚ MAR

45€

ENTRANTS PER COMPARTIR

- Amanida de formatge de cabra 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
- Orada amb nyoca de fruits secs i mango
- Entrecot de vaca madurada a la brasa amb patates rosses i pebrots del padró

DE POSTRES

- Pecat de xocolata

PER BEURE

- Portell Blanc de Blancs D.O. Conca de Barberà
- Viña Salceda Crianza D.O. Rioja
- 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€



MENÚ GALA

89€

APERITIU DE BENVINGUDA

Mini còctel de pinya, cranc i gamba vermella

Tartaleta de tatin de poma amb formatge de cabra

ENTRANT

Carpaccio de pop amb llagostins, mango i oli de gingebre i llima

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Suquet de cueta de rap de costa amb gambes i cloïsses

Medallons de filet amb demiglasé, atell de verdures i pastís de patata

DE POSTRES

Massini de nata i trufa

PER BEURE

Portell Blanc de Blancs D.O. Conca de Barberà

Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

Portell Brut Nature D.O. Cava

Aigua, refrescs, sucs i cerveses

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 10% increment terrassa
- Barra lliure durant el menú
- Mínim 25 comensals

SERVEIS INCLOSOS

- Solista durant l’aperitiu
- Música ambient durant l'esdeveniment
- Servei DJ (2h)
- 1 Copa de combinat per persona
- Minut personalitzades
- Audioconte del moment

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



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

30€

TAPES PER COMPARTIR

Ensaladilla russa amb tonyina

Croquetes de carn d'olla

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

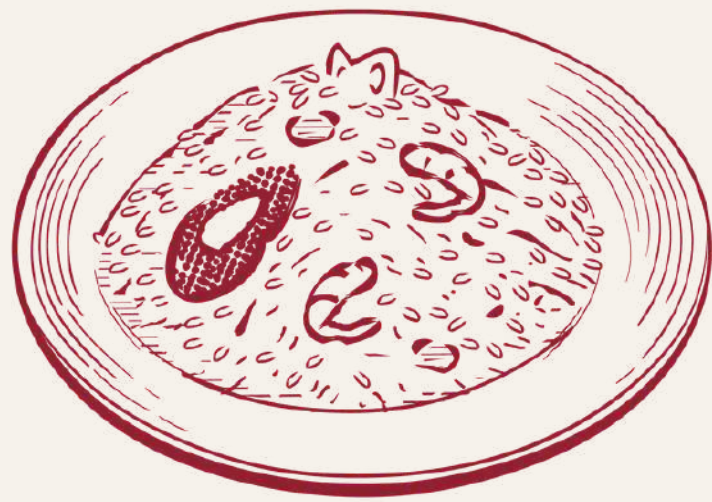
Aigua

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 tonyina

Croquetes de carn d'olla

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

Pollastre a la catalana

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
📷 @arrozalbarcelona



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

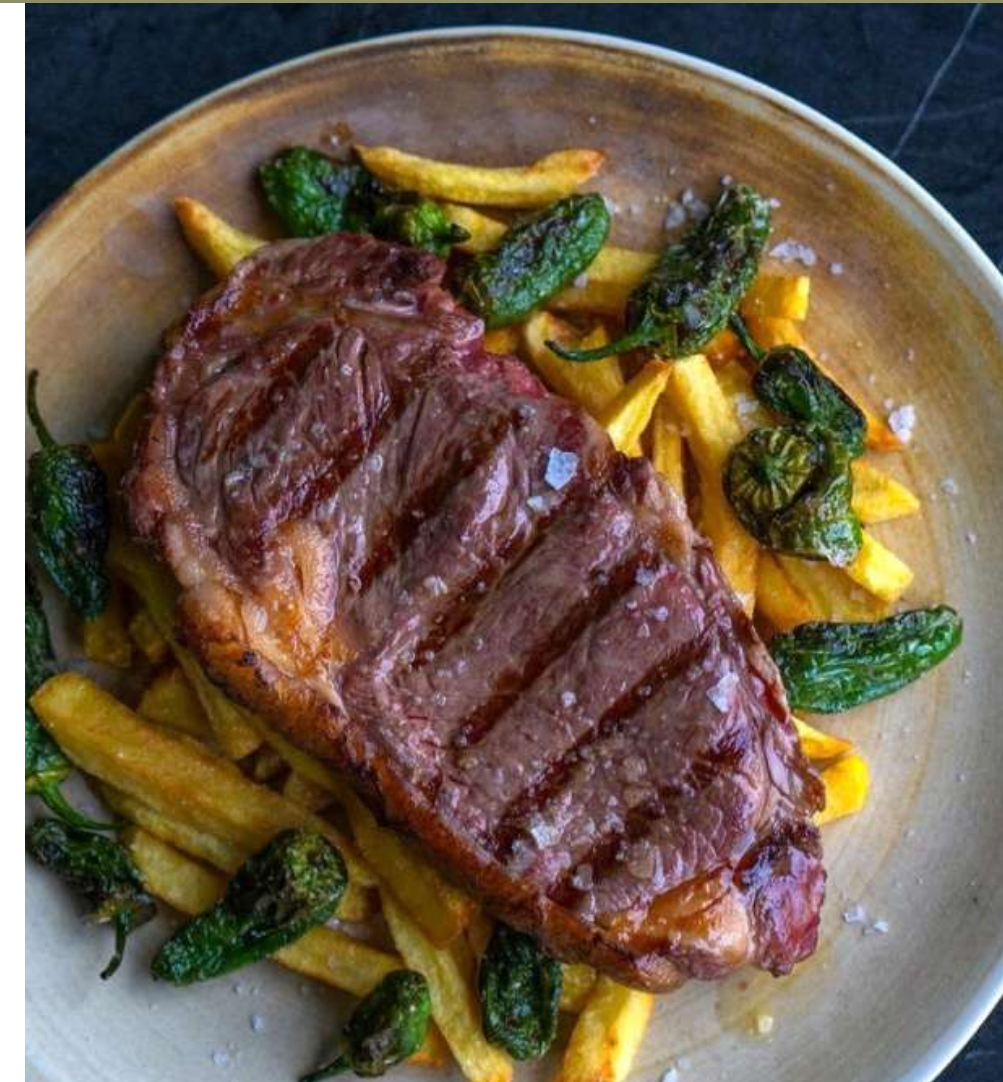
Sorbet de mango

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

