

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUP 2024

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.

Més de 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
[@xiroidbarcelona](https://www.instagram.com/xiroidbarcelona)



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 ESTRELLA

50€

Entrants per compartir

Amanida de cous cous amb ruca, salmó i vinagreta de menta

Patates braves amb maionesa de chipotle

Bunyols de bacallà amb coulis de tomàquet

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 Família Nuri de marisc

Peix de mercat a la donostiarra amb tomàquet sec i patata hasselback

Presa ibèrica amb patatones i suc de rostit

De postres, a escollir

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastís de formatge amb coulis de mango

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 59€

MENÚ GASTRONÒMIC

55€

Entrants per compartir

Amanida d'hortalisses km. 0

Daus de salmó marinats a casa amb mostassa i miso

Bunyols de bacallà amb coulis de tomàquet

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 calamar, zamburiñas i llagostins

Arròs negre amb calamars i escamarlans

Turbot a la planxa amb espinacs, vinagreta de tomàquet i orenga fresca

Filet de vedella amb patata hasselback, pebrots de Padrón i suc de rostit

De postres, a escollir

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastís de formatge amb coulis de mango

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 64€

XIROI

El restaurant més
simpàtic de la Família
Nuri, on la cuina, el bon
rotllo i el mar fan la
recepta perfecta



Pg. Marítim 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 Tapes

TAPES PER COMPARTIR

- Amanida verda amb crudités de verdures
- Patates braves amb sriracha i chipotle
- Croquetes de rostit
- Pebrots de Padró amb escates de sal i espècies
- Musclos a la planxa amb all i julivert
- Pernil ibèric
- Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva
- Arròs del senyoret (tapa)



DE POSTRES, A ESCOLLIR

- Brownie de xocolata i avellanes
- Pastís de formatge amb coulis d'albercoc

XIROI

45€

PER BEURE **XIN-XIN!**

- 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
<u>NO</u> acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

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



Menú Celebració

TAPES PER COMPARTIR

Amanida verda amb crudités de verdures
Patates braves amb sriracha i chipotle
Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre
Musclos a la planxa amb all i julivert
Pa artesà



PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella Família Nuri de marisc
Fideuá Família Nuri de marisc

POSTRES CASOLANES DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i avellanes
Pastís de formatge amb coulis d'albercoc

XIROI

45€

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
<u>NO</u> acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

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



Menú Xiroi

TAPES PER COMPARTIR

Amanida verda amb crudités de verdures

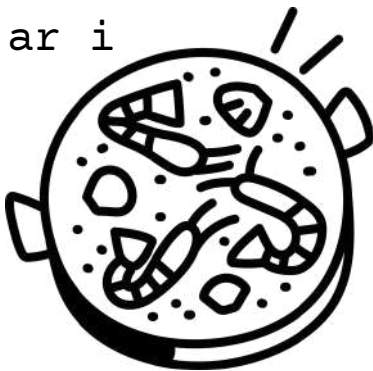
Croquetes de carn d'olla **NYAM!**

Calamarcets a la planxa amb all i julivert i patata rostida

Musclos a la planxa amb picada d'all i julivert

Pernil ibèric

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



PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella Família Nuri de marisc

Llom de bacallà gratinat amb allioli i patates forneres

Filet de porc ibèric amb papas arrugás i mojo picón

DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i avellanes

Pastís de formatge amb coulis d'albercoc

XIROI

50€

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
<u>NO</u> acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

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



Menú Festival

TAPES PER COMPARTIR

Esferes cruixents amb tàrtar de salmó i maionesa de wasabi

Croquetes de carn d'olla **SON ÚNICS!**

Musclos a la planxa amb picada d'all i julivert

Zamburinyes a la planxa amb oli d'all i llimona

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

Melós de vedella amb graten de patata i suc del rostit

Rissotto de verdures de temporada

DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i avellanes

Panna cotta d'hibiscus amb fruita fresca

55€

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
<u>NO</u> acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 64€





ESPai IDEAL PER A GRANS ESDEVENIMENTS

Consulta'ns els 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 al vapor amb vi blanc i romaní

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

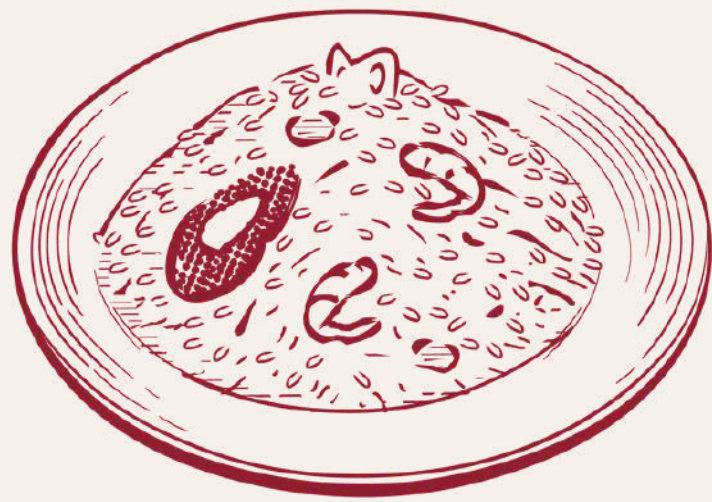
Aigua

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

38€

TAPES PER COMPARTIR

Ensaladilla russa amb tonyina

Croquetes de carn d'olla

Patates braves

Musclos de roca al vapor amb vi blanc i romaní

Bunyols de bacallà amb melmelada de tomàquet

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
- Màxim 30 comensals



ARROZAL

FAMILIA NURI

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

