

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUPO 2024

FAMILIA NURI

Con una amplia historia y trayectoria, trabajamos para ofrecer cada día la misma excelencia de nuestros platos y servicio. Somos especialistas en organización de eventos y celebraciones de grupo.

¡Más de 60 años de historia!



NUESTROS RESTAURANTES



Ca la Nuri

Un clásico en la playa de la Barceloneta. Reconocido por sus arroces y platos marineros y por su privilegiada terraza sobre la arena.

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



Xiroi

La versión más desenfadada de Familia Nuri, donde disfrutar de arroces, tapas y cócteles en primera línea de mar.

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



Bar Nuri

Bar Nuri reabre en Poblenou 60 años después para volver a los orígenes. Cocina de barrio con tapas y platillos de siempre.

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



Arrozal

Ubicado en el corazón logístico del Puerto de Barcelona, en Arrozal se encuentra la esencia de Familia Nuri y el sabor inimitable de la brasa.

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

Ca la Nuri

Un clásico en la playa de la Barceloneta. Reconocido por sus arroces y platos marineros y por su privilegiada terraza sobre la arena.

📍 Pg. Marítim de la Barceloneta, 55

☎ +34 932 213 775

🌐 restaurantcalanuri.com

📷 @calanuri



Un salón con amplios ventanales y vistas panorámicas al mar. La terraza en la misma arena de la playa, equipada para cualquier época del año.

MENÚ ESTRELLA

50€

Entrantes para compartir

Ensalada de cous cous con rúcula, salmón y vinagreta de menta

Patatas bravas con mayonesa de chipotle

Buñuelos de bacalao con coulis de tomate

Mejillones a la plancha con ajo y perejil

Pescadito frito

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

Plato principal, a escoger

Paella Familia Nuri de marisco

Pescado de mercado a la donostiarra con patata hasselback, tomate seco

Presa ibérica con patatas y jugo de asado

De postres, a escoger

Brownie de chocolate con nueces y crumble

Pastel de queso con coulis de mango

Para beber

Vino blanco Clos Maians D.O. Pla de Bages

Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafes e infusiones



CONDICIONES DEL MENÚ

- IVA incluido
- 10% incremento en terraza
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos
- Mínimo 10 comensales

PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 59€

MENÚ GASTRONÓMICO

55€

Entrantes para compartir

Ensalada de hortalizas km.0

Dados de salmón marinado con
mostaza y miso

Buñuelos de bacalao con coulis de
tomate

Almejas a la plancha con ajo y limón

Jamón ibérico al plato

Pan de coca con tomate de colgar y
aceite de oliva

Plato principal, a escoger

Arroz del señorito con calamar, zamburiñas y langostinos

Arroz negro con calamares y cigalas

Rodaballo a la plancha con espinacas y vinagreta de
tomate y orégano fresco

Solomillo de ternera con patata hasselback, pimientos de
Padrón y jugo de asado

De postres, a escoger

Brownie de chocolate con nueces y crumble

Pastel de queso con coulis de mango

Para beber

Vino blanco Nékora D.O. Rueda

Vino tinto Les Sorts Jove D.O. Montsant

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DEL MENÚ

- IVA incluido
- 10% incremento en terraza
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos
- Mínimo 10 comensales

PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 64€

MENÚ NAVIDAD

60€

Aperitivo

“Escudella” en vaso

Entrantes para compartir

Ensalada de cogollos con langostinos crujientes y salsa César

Jamón ibérico

Almejas gallegas con ajo y limón

Croquetas de marisco

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

Plato principal, a escoger

Arroz seco de marisco con cigala XL y berberechos
Pescado de mercado con patata hasselback, tomate seco y donostiarra

Canelón de meloso de ternera con bechamel de cepas gratinados con Idiazábal

De postre

Coulant de chocolate con interior de turrón y helado de nata

Turrones y barquillos

Para beber

Vino blanco Sot Neral D.O. Costers del Segre

Vino tinto Om D.O. Montsant

Cava Jofre Brut Nature

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DEL MENÚ

- IVA incluido
- 10% incremento en terraza
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos
- Mínimo 10 comensales

PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 69€

XIROI

El restaurante más simpático de la Familia Nuri, donde la cocina, el buen rollo y el mar hacen la receta perfecta

 Pg. Marítim Nova Icària, 38

 +34 932 213 558

 restaurantxiroi.com

 @xiroiBarcelona



Un salón con excelentes vistas al mar. Dispone de proyector, equipo de sonido y micrófono.

Terraza en el paseo marítimo, equipada para cualquier época del año.

Menú Tapas

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras
Patatas bravas con sriracha y chipotle
Croquetas de cocido
Pimientos de Padrón con escamas de sal y especias
Mejillones a la plancha con ajo y perejil
Jamón ibérico
Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva
Paella del señorito (tapa)



DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas
Pastel de queso con coulis de albaricoque

45€

PARA BEBER **CHIN-CHIN!**

Vino blanco Serrassagué D.O. Empordà
Vino tinto Maians D.O. Pla de Bages
Agua
Selección de cafés e infusiones

CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos comensales

Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

PROMOCIÓN

Si quieres completar el menú con una copa, el precio será de 54€



Menú Celebración

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras
Patatas bravas con sriracha y chipotle
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro
Mejillones a la plancha con ajo y perejil
Pan artesano



PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri de marisco
Fideuá Familia Nuri de marisco

POSTRES CASEROS

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas
Pastel de queso con coulis de albaricoque

45€

PARA BEBER

Vino blanco Serrassagué D.O. Empordà
Vino tinto Maians D.O. Pla de Bages
Agua
Selección de cafés e infusiones

CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos comensales

Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

PROMOCIÓN

Si quieres completar el menú con una copa, el precio será de 54€



Menú Xiroi

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras

Croquetas de cocido **ÑAM!**

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil y patata asada

Mejillones a la plancha con ajo y perejil

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri de marisco

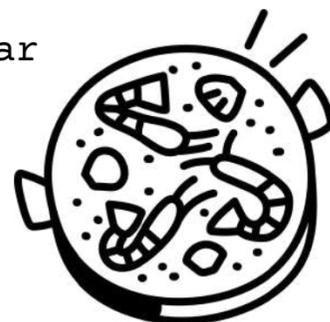
Lomo de bacalao gratinado con alioli y patatas panadera

Filete de cerdo ibérico con papas arrugás y mojo picón

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas

Pastel de queso con coulis de albaricoque



50€

PARA BEBER

Vino blanco Clos Maians D.O. Pla de Bages

Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos comensales

Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

PROMOCIÓN

Si quieres completar el menú con una copa, el precio será de 59€



Menú Festival

TAPAS PARA COMPARTIR

Esferas crujientes con tartar de salmón y mayonesa de wasabi

Croquetas de cocido

SON ÚNICOS!

Mejillones a la plancha con picada de ajo y perejil

Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo y limón

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella del señorito

Pescado fresco del día a la espalda con patatas al horno

Meloso de ternera con graten de patata y jugo de asado

Risotto de verduras de temporada

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas

Panna cotta de hibiscus con fruta fresca



55€

PARA BEBER

Vino blanco Nékora D.O. Rueda

Vino tinto Les Sorts Jove D.O. Montsant

Agua

Selección de cafés e infusiones

CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos comensales

Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

PROMOCIÓN

Si quieres completar el menú con una copa, el precio será de 64€



Menú Navidad

APERITIVO

“Escudella” en vaso



TAPAS PARA COMPARTIR

Esferas crujientes con tartar de salmón y mayonesa de wasabi

Jamón ibérico

Croquetas de cocido

“Pulpo a feira” en brocheta

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Turbot a la planxa amb espàrrecs i el seu pil pil



Solomillo de ternera con milhojas de patata y salsa de trufa

DE POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Turrone y barquillos

60€

PARA BEBER

Vino blanco Nékora D.O. Rueda

Vino tinto Les Sorts Jove D.O. Montsant
ava Jofre Brut Nature

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos
comensales

Válido todos los días excepto fines
de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

PROMOCIÓN

Si quieres completar el menú con una
copa, el precio será de 69€





ESPACIO IDEAL PARA GRANDES EVENTOS

¡Consúltanos sobre nuestros menús de cocktail!

BAR NURI

Bar Nuri reabre 60 años después para volver a los orígenes de la Familia Nuri. ¡Ven a probar nuestra cocina de barrio con las tapas y platos de siempre!

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



Un salón moderno que rememora las antiguas tabernas de barrio y una terraza ubicada en el corazón de la Rambla del Poblenou



MENU COR CONTENT

30€

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa con atún

Croquetas de cocido

Patatas bravas

Mejillones de roca al vapor con vino blanco y romero

Huevos de Calaf estrellados con jamón ibérico

Calamares a la andaluza

Pan con tomate

DE POSTRES

Tarta de queso con coulis de frutos del bosque

PARA BEBER

Vino blanco Nékora DO Rueda

Vino tinto Sara Roca DO Terra Alta

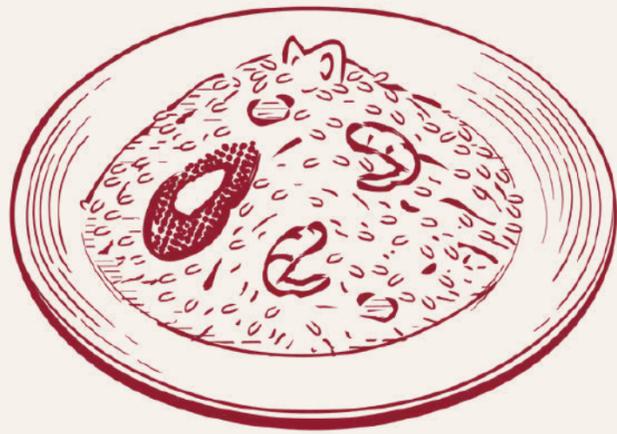
Agua

Cafés e infusiones



Condiciones del menú

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada 3 comensales
- Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos
- Mínimo 8 comensales



MENU PANXA PLENA

38€

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa con atún

Croquetas de cocido

Patatas bravas

Mejillones de roca al vapor con vino blanco y romero

Buñuelos de boniato con miel trufada

Pan con tomate

EL PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella del señorito

Bacalao a la barcelonesa

Fricandó de ternera

DE POSTRES

Crema catalana con carquinyolis

PARA BEBER

Vino blanco Nékora DO Rueda

Vino tinto Sara Roca DO Terra Alta

Agua · Cafés e infusiones



Condiciones del menú

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada 3 comensales
- Válido todos los días excepto fines de semana y festivos
- Mínimo 8 comensales
- Máximo 30 comensales
- 10% incremento en terraza
- No aceptamos pagos individuales

MENU NAVIDAD

50€

APERITIVO

“Escudella” en vaso

TAPAS PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico

Croquetas de cocido

Almejas a la marinera

Buñuelos de boniato con miel trufada

Pan con tomate

EL PRINCIPAL, A ESCOGER

Canelón de meloso de ternera con bechamel de trufa

Arroz de marisco del señorito

DE POSTRES, A ESCOGER

Coulant de chocolate con helado de turrón

Espuma de miel y requesón con nueces

Turrónes y barquillos (incluidos)

PARA BEBER

Vino blanco Olbieta DO Priorat

Vino tinto Les Sorts Jove DO Montsant

Cava Roger de Flor

Agua · Cafés e infusiones



Condiciones del menú

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada 3 comensales
- Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos
- Mínimo 8 comensales
- Máximo 30 comensales



ARROZAL

FAMILIA NURI

UN OASIS EN LA ZONA
LOGÍSTICA ZAL PORT.
OFRECEMOS NUESTRAS
ESPECIALIDADES DE
SIEMPRE Y UNA AMPLIA
SELECCIÓN DE PLATOS
A LA BRASA

 Av. Ports d'Europa, 100
 +34 932 211 342
 restaurantarrozal.com
 @arrozalbarcelona



Con un comedor principal y zona de terraza, donde hacer la pausa para comer, y salones para una mayor privacidad.

SALONES PRIVADOS:

PALS:

- Hasta 6 personas

DELTEBRE:

- Hasta 9 personas

ALBUFERA:

- Hasta 14 personas

MONTSIÀ:

- Hasta 18 personas

ARROZAL:

- Banquete: hasta 45 personas
- Cocktail: 55 personas

MENÚ ARBORI

40€

ENTRANTES A COMPARTIR

Aperitivo de bienvenida

Ensaladilla rusa con gambitas y picos

Mejillones de roca a la brasa con ajo y perejil

Croquetas del Arrozal

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri

Secreto ibérico a la brasa con patatas y salsa de ceps

Corvina a la brasa con verduritas

POSTRES, A ESCOGER

Carrot cake con nata montada y canela

Sorbete de limón

PARA BEBER

Vinos bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DE LOS MENÚS

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Mínimo 10 comensales

PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 48€

MENÚ GESSAMÍ

45€

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Aperitivo de bienvenida

Mini coca de escalivada a la brasa con anchoa

Huevos escalfados con butifarra de Perol, parmantier y migas

Dados de salmón marinado con mayonesa de mostaza y

miso

Buñuelos de bacalao con miel

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella de marisco del señorito

Entrecot a la brasa con patatas y piquillos

Tronco de rape a la brasa con verduras

POSTRES, A ESCOGER

Brownie de chocolate con nueces y coulis

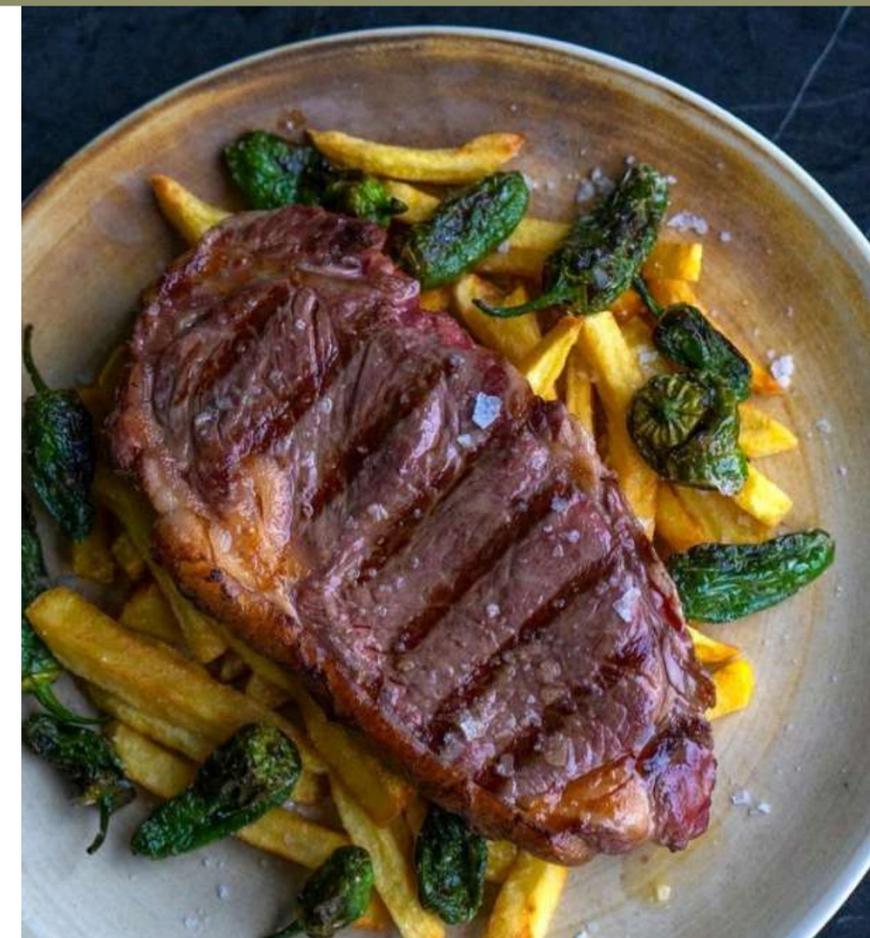
Sorbete de mango

PARA BEBER

Vinos bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DE LOS MENÚS

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Mínimo 10 comensales

PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 53€

MENÚ NAVIDAD

60€

ENTRANTES A COMPARTIR

Mini escudella en vaso

Piruleta de foie micuit con polvo de kikos y reducción de balsámico

Esfera crujiente rellena de tartar de salmón y mayonesa de miso

Buñuelos de bacalao con miel de caña

Almejas con salsa marinera

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Entrecot de vaca a la brasa con salsa Café de París y patatas pont-neuf

Pescado del mercado a la brasa con verduritas

Arroz marinero de gamba roja y calamar

POSTRES, A ESCOGER

Pastel de queso con frutos rojos

Nuestra tatin de manzana con helado de vainilla

PARA BEBER

Vinos bodega Masroig D.O. Montsant

Agua

Selección de cafés e infusiones



CONDICIONES DE LOS MENÚS

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Mínimo 10 comensales
- Incluye copa de cava y turrónes

PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 68€

**¿QUIERES ORGANIZAR UN EVENTO O GRUPO?
CONTÁCTANOS**

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

