

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUP 2024

FAMÍLIA 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 verdures de temporada amb salmó marinat

Patates braves amb maionesa de chipotle

Bunyols de bacallà amb allioli de codony

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 o fideuà Família Nuri de marisc

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

Presa ibèrica amb patates fregides especiades i suc de rostit

De postres, a escollir

Brownie amb cremós de gianduja i crumble

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Per beure

Vi blanc Clos Maians 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 allioli de codony

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 marisc

Arròs negre amb zamburinyes i calamar

Turbot a la planxa amb patata hasselback,
tomàquet sec i donostiarra

Filet de vedella amb patates especiades
fregides i suc de rostit

De postres, a escollir

Brownie amb cremós de gianduja i crumble

Pastís de formatge amb coulis de 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 64€

MENÚ DE NADAL

60€

Aperitiu

Escudella en got

Entrants per compartir

Amanida de cabdells amb llagostins cruixents i salsa Cèsar

Pernil ibèric

Cloïsses gallegues amb all i llimona

Croquetes de marisc

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

Plat principal, a escollir

Arròs sec de marisc amb escamarlà XL i escopinyes

Peix de mercat amb patata hasselback, tomàquet sec i donostiarra

Caneló de melós de vedella amb beixamel de ceps gratinats amb Idiazábal

De postres

Coulant de xocolata amb interior de torró i gelat de nata

Torrans i neules

Per beure

Vi blanc Sot Neral D.O. Costers del Segre

Vi negre Om D.O. Montsant

Cava Jofre Brut Nature

Aigua

Selecció de cafés 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 teu menú amb una copa, el preu serà de 69€


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

 @xiroibarcelona



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

Cheesecake de mel i mató

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

NO 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 mermelada de tomàquet
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 nous
Cheesecake de mel i mató

45€

PER BEURE

Vi blanc Serrassagué D.O. Empordà
Vi negre Maians 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 54€



Menú Xiroi

TAPES PER COMPARTIR

Amanida verda amb crudités de verdures

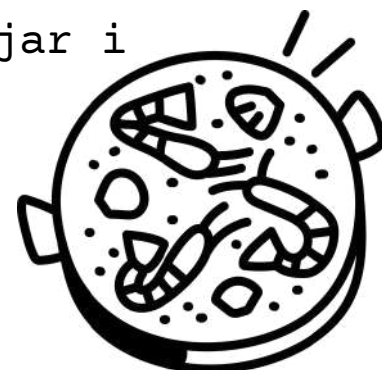
Croquetes de carn d'olla **NYAM!**

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 wok de verdures i sweet-chili

DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i nous
Cheesecake de mel i mató

50€

PER BEURE

Vi blanc Clos Maians 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 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 parmentier trufada

Rissotto de verdures de temporada

DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i nous
Cheesecake de mel i mató



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

NO acceptem pagaments individuals

PROMOCIÓ

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



Menú Nadal

APERITIU

Escudella en got



TAPES PER COMPARTIR

Esferes cruixents amb tàrtar de salmó i maionesa de wasabi

Pernil ibèric

Croquetes de carn d'olla

"Pulpo a feira" en broqueta

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

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Turbot a la planxa amb espàrrecs i el seu pil pil

Filet de vedella amb milfulls de patata i salsa de tòfona



DE POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Torrans i neules

60€

PER BEURE

Vi blanc Nékora D.O. Rueda

Vi negre Les Sorts Jove D.O. Montsant

Cava Jofre Brut Nature

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 69€





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 platillos de sempre!

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



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



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

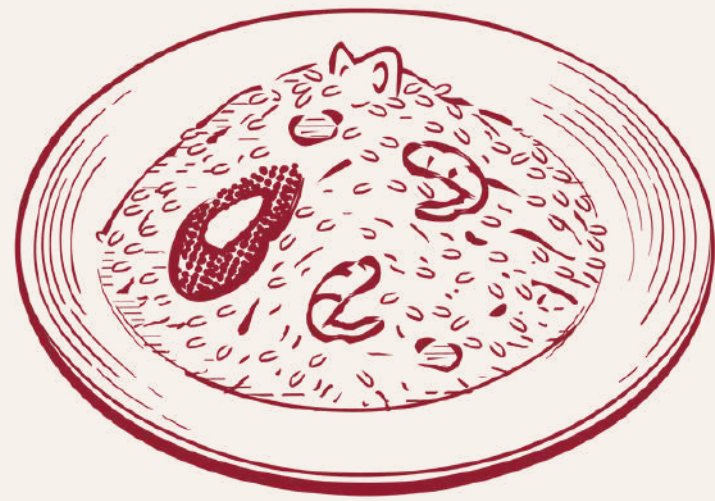
Aigua

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 moniato amb mel trufada

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
- 10% increment a terrassa
- No acceptem pagaments individuals

MENU NADAL

50€

APERITIU

Escudella en got

TAPES PER COMPARTIR

Pernil Ibèric

Croquetes de carn d'olla

Cloïsses a la marinera

Bunyols de moniato amb mel trufada

Pa amb tomàquet

EL PRINCIPAL, A TRIAR

Caneló de melós de vedella amb beixamel de tòfona

Arròs de marisc del senyoret

DE POSTRES, A TRIAR

Coulant de xocolata amb gelat de torró

Escuma de mel i mató amb nous

Torrans i neules (Inclusos)

PER BEURE

Vi blanc Olbieta DO Priorat

Vi negre Les Sorts Jove DO Montsant

Cava Roger de Flor

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



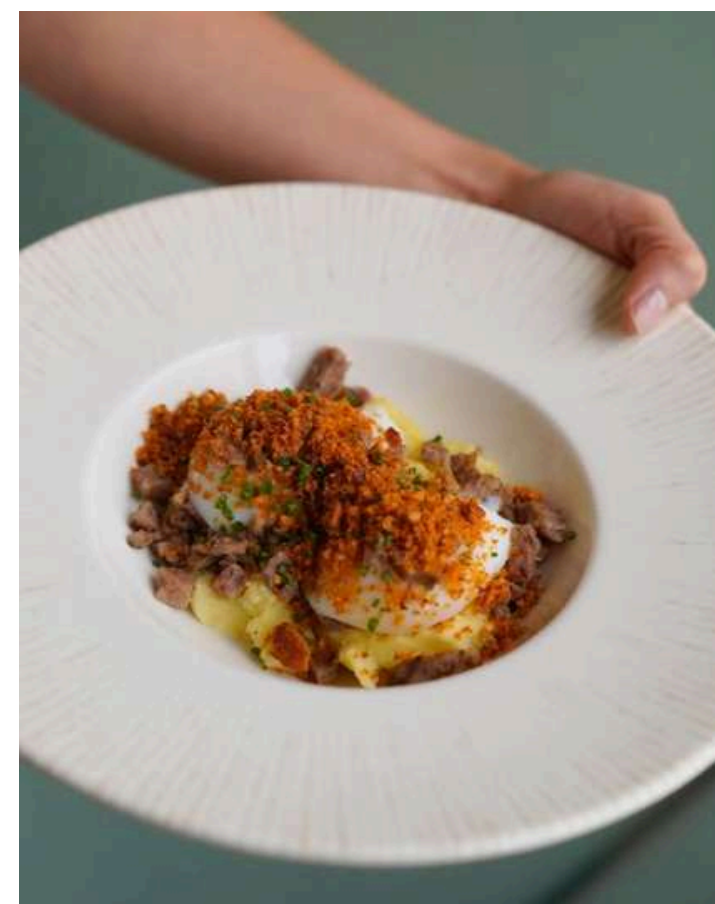
+34 932 211 342



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€

MENÚ NADAL

60€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Mini escudella en got

Piruleta de foie micuit amb pols de kikos i reducció de balsàmic

Esfera cruixent farcida de tartar de salmó i maionesa de miso

Bunyols de bacallà amb mel de canya

Cloïsses amb salsa marinera

Pernil ibèric

Pa de pagès amb tomaquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Entrecot de vaca a la brasa, amb salsa Café de París i patates pont-neuf

Peix del mercat a la brasa amb verduretes

Arròs mariner de gamba vermella i calamar

POSTRES, A ESCOLLIR

Pastisset de formatge amb fruits vermells

La nostra tatin de poma amb gelat de vainilla

PER BEURE

Vins bodega Masroig D.O. Montsant

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Mínim 10 comensals
- Inclou copa de cava i torrons

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 68€

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

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

