

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUPO 2025

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!



ELS NOSTRES RESTAURANTS



Ca la Nuri

Un clàssic 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)



Nuara

Cocina mediterránea de mercado, lonja y brasa en el Balcón Gastronómico del Puerto Olímpico de Barcelona.

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



Xiroi

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

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



Bar Nuri

Bar Nuri reobre 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 verduras de temporada
con salmón marinado

Patatas bravas con mayonesa de chipotle

Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo

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 o fideuá Familia Nuri de marisco

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

Presa ibérica con patatas fritas especiadas y
jugo de asado

De postres, a escoger

Brownie con cremoso de gianduja y crumble

Pastel de queso con coulis de frutos rojos

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 alioli de
membrillo

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 de marisco

Arroz negro con zamburiñas y calamar

Rodaballo a la plancha con patata hasselback, tomate
seco y donostiarra

Solomillo de ternera con patatas especiadas fritas y jugo
de asado

De postres, a escoger

Brownie con cremoso de gianduja y crumble

Pastel de queso con coulis de frutos rojos

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€

NUARA

Disfruta de la mejor cocina de mercado con el inimitable sabor de la brasa en el Puerto Olímpico de Barcelona.

Amplio y luminoso salón y terraza con espectaculares vistas al puerto, ambos con capacidad para 100 personas.

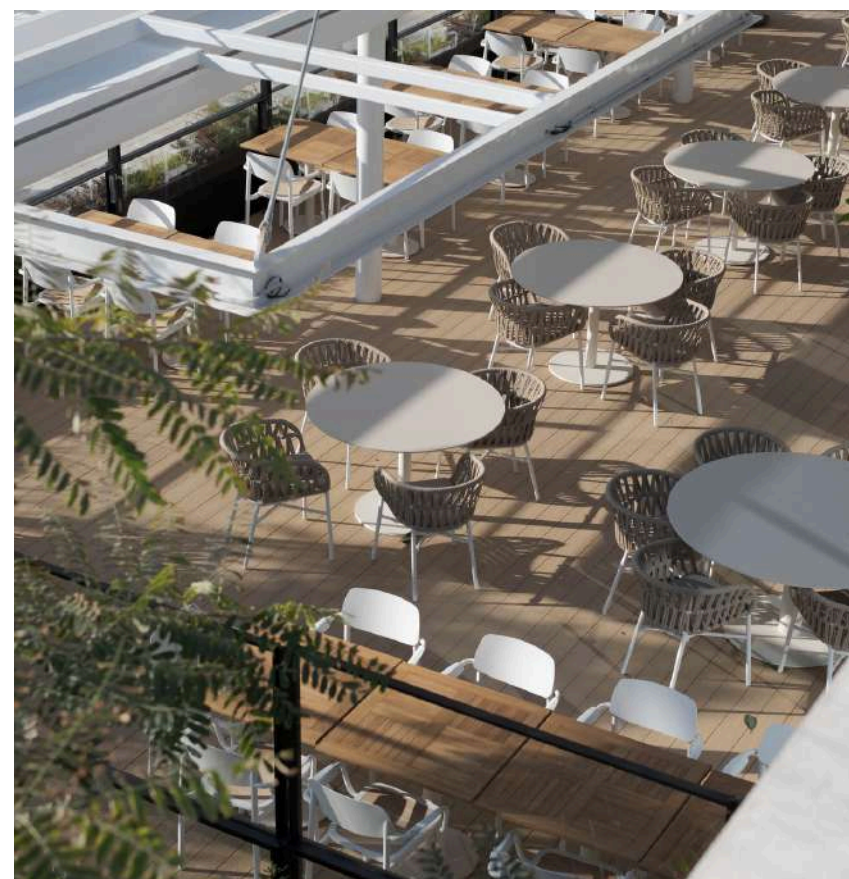
Disponible salón privado con capacidad para 12 personas.

📍 Moll de Gregal, local 11,
Puerto Olímpico

☎ +34 93 221 67 04

🌐 restaurantnuara.com

📷 @nuarabarcelona



CONDICIONES DE RESERVA

- IVA incluido
- Pack bodega aparte
- Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos
- Mínimo 10 comensales
- No se aceptan pagos individuales

NUARA



Válido del 28 de febrero al 7 de marzo.
Sujeto a disponibilidad.
Es necesario contactar con el restaurante
para reservar.

MENÚ MWC

85€/persona
Mínimo 2 comensales

APERITIVO

Ostra Guillardéau nº3 con ponzu de tomate y cítricos

Croquetas de marisco

PRIMEROS A ESCOGER

Puerros escabechados con meunière de ceps, avellanas y brotes

Tártar de atún Balfegó con stracciatella y pistachos

SEGUNDO A ESCOGER

Solomillo de ternera a la brasa con escalopa de foie

Suprema de pescado salvaje con verduras de temporada

Arroz de gamba roja

POSTRES A ESCOGER

Coulant de avellanas con helado de yogur

Nuestra pavlova de fresas

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refresco y café

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ MAR

70€/persona

PRIMEROS A COMPARTIR

Pan a la brasa con tomate y AOVE Picual

Paleta de bellota 100% ibérica Juan Manuel (DO Guijuelo)

Boquerones marinados en emulsión de oliva Gordal y piparras

Croquetas de marisco

Mejillones con limón y romero

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz mar y montaña de calamar a la brasa, panceta ibérica y setas

Entrecot de vaca (300 g) a la brasa con patatas fritas

Morro de bacalao confitado con pimientos a la leña

POSTRE A ESCOGER

Tarta cremosa de chocolate 70% con frambuesas

Sorbete de limón

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ BRASA

90€/persona

APERITIVO

Aperitivo del día

PRIMEROS A ESCOGER

Puerros escabechados con meunière de ceps, avellanas y brotes

Tartar de atún Balfegó con stracciatella y pistachos

SEGUNDOS A ESCOGER

Filete de vaca a la brasa con escalopa de foie

Suprema de pescado salvaje con verduras de temporada

POSTRE A ESCOGER

Coulant de avellanas con helado de yogur

Nuestra pavlova de fresas

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

PACK BODEGA

INICIAL

VINO BLANCO

Pardas Rupestris

DO Penedès

VINO TINTO

Viniric Finques Incansables

DO Empordà

ESCUMOSO

Ars Collecta Blanc de Blancs

DO Penedès

20€/persona

1 botella cada dos personas

PREMIUM

VINO BLANCO

Can Matons Pansa Blanca

DO Alella

VINO TINTO

LaFou Sender

DO Terra Alta

ESCUMOSO

Àtica Cava Brut Gran Reserva

DO Penedès

25€/persona

1 botella cada dos personas




ESPACIO DISPONIBLE PARA GRANDES EVENTOS

Consulta nuestros menús de cocktail


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

 @xiroi-barcelona



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
Cheesecake de requesón y miel

45€

PARA BEBER **CHIN-CHIN!**

Vino blanco Serrassagué D.O. Empordà
Vino tinto Maïans 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 mermelada de tomate
Mejillones a la plancha con ajo y perejil
Pan artesano



PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri de marisco
Fideuá Familia Nuri de marisco

DE POSTRE, A ESCOGER

**POSTRES
CASEROS**

Brownie de chocolate y nueces
Cheesecake de requesón y miel

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

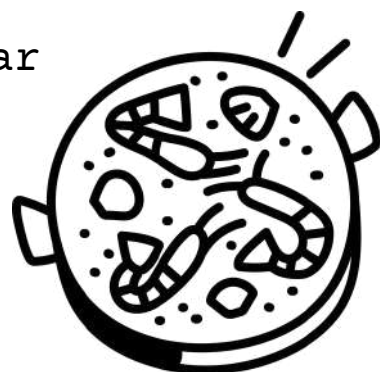
Lomo de bacalao gratinado con alioli y patatas panadera

Filete de cerdo ibérico con wok de verduras i sweet-chili

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas

Cheesecake de requesón y miel



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€

XIROI

DOSSIER DE GRUPOS



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 parmentier trufada

Risotto de verduras de temporada

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y nueces

Cheesecake de requesón y miel



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€





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

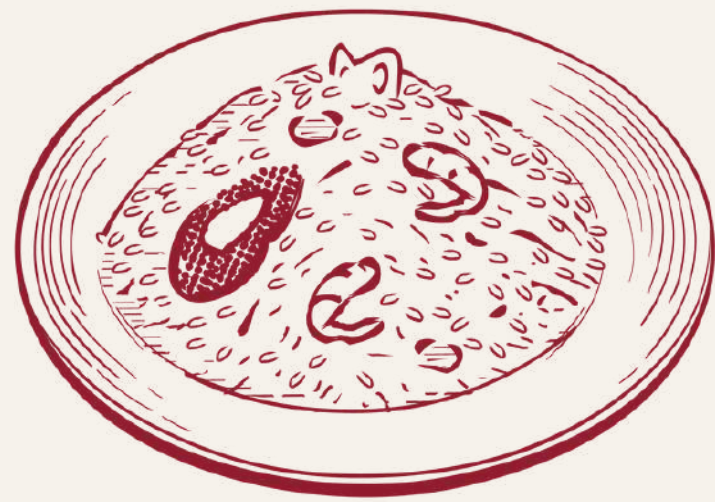
Agua

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

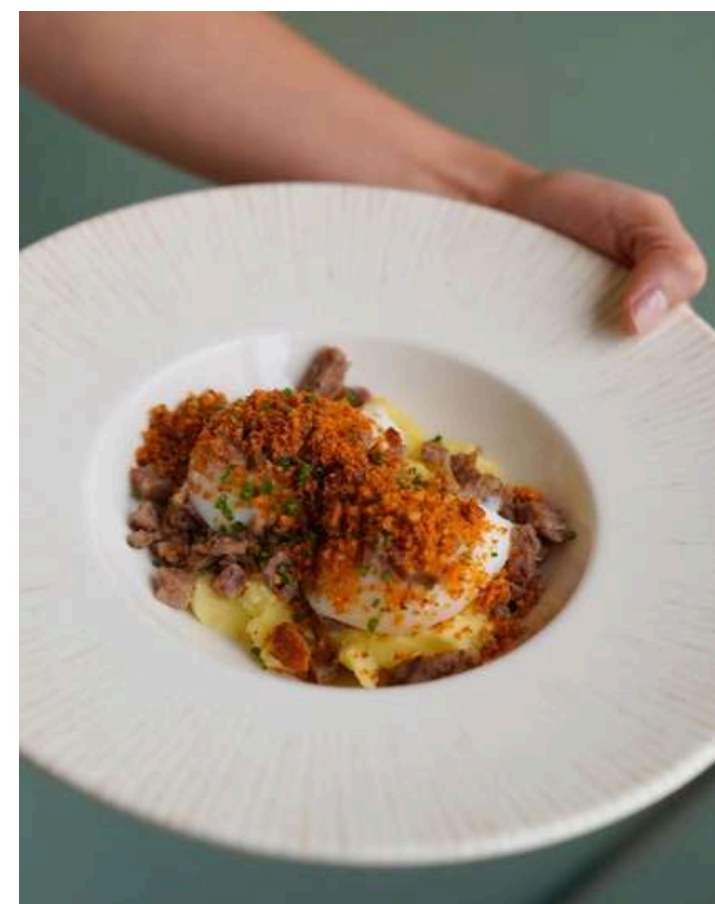


ARROZAL

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€

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

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

