

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUP 2025

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)



Nuara

Cuina mediterrània de mercat, llotja i brasa al Balcó Gastronòmic del Port Olímpic de Barcelona.

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



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)



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 melmelada de piquillos
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
Magret d'ànec amb parmentier i salsa de Porto

De postres, a escollir

Brownie amb cremós de gianduja i crumble
Pastís de formatge de cabra amb coulis de fruits vermells

Per beure

Vi blanc Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vi negre Encantats D.O. Conca de Barberà
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€
- Gaudeix el Nadal afegint cava i torrons 4€

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 mermelada de piquillos

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 de cabra
amb coulis de fruits vermells

Per beure

Vi blanc Pardas Rupestris D.O. Penedès

Vi negre El Pispà 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€
- Gaudeix el Nadal afegint cava i torrons 4€

NUARA

Gaudeix de la millor cuina de mercat amb l'inimitable sabor de la brasa en el Port Olímpic de Barcelona.

Ampli i lluminós saló i terrassa amb espectaculars vistes al port, els dos espais amb capacitat per a 100 persones.

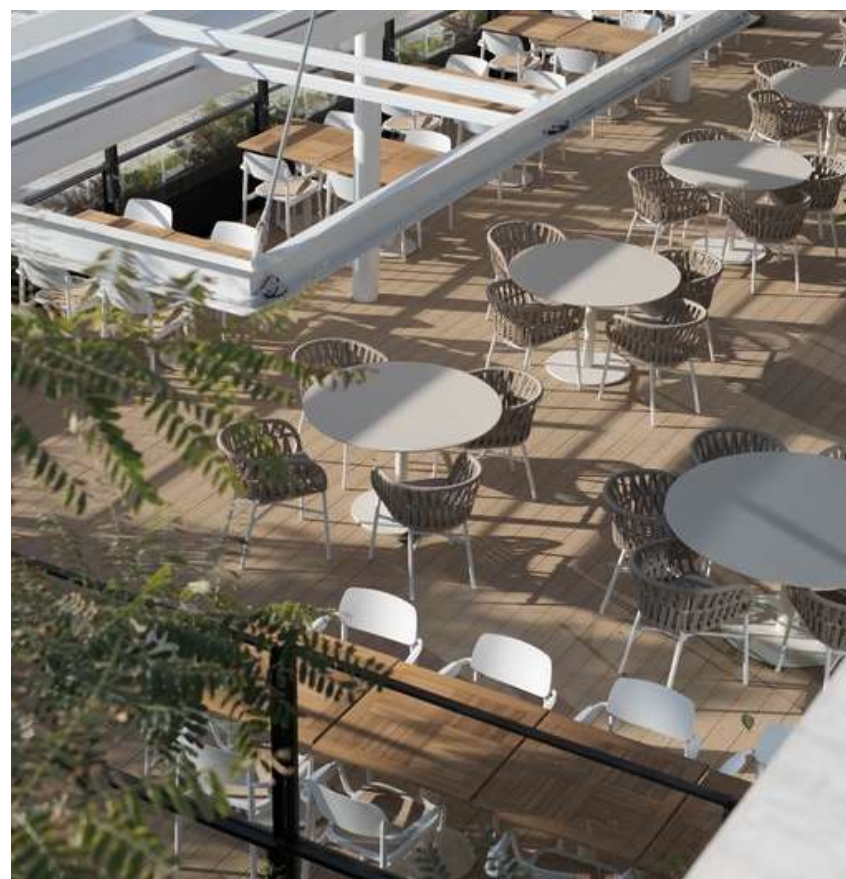
Disponible saló privat amb capacitat per a 12 persones.

📍 Moll de Gregal, local 11,
Port Olímpic

☎ +34 93 221 67 04

🌐 restaurantnuara.com

📷 @nuarabarcelona



CONDICIONS DE RESERVA

- IVA inclòs
- Pack celler a banda
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals
- No acceptem pagaments individuals

NUARA



Gaudeix del Nadal afegint una copa de
cava i turrons per 5€

DOSSIER DE GRUPS

MENÚ MAR

70€/persona

PRIMERS A COMPARTIR

Pa a la brasa amb tomàquet i OOVE

Espatlla de gla 100% ibèrica Juan Manuel (DO Guijuelo)

Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina

Croquetes de rostit

Musclos amb llimona i romani

SEGONS A ESCOLLIR

Arròs mar i muntanya de calamar a la brasa, cansalada ibèrica i ceps

Entrecot de vaca (300 g) a la brasa amb patates

Morro de bacallà confitat amb pebrots a la llenya

POSTRES A ESCOLLIR

Pastis cremós de xocolata 70% amb gerds

Sorbet de llimona

BEGUDES INCLOSES - 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



Gaudeix del Nadal afegint una copa de
cava i turrons per 5€

DOSSIER DE GRUPS

MENÚ BRASA

90€/persona

APERITIU

Aperitiu del dia

PRIMERS A ESCOLLIR

Pop a la brasa amb cremós de patata, kimchee i “migas” cruixents

Tàrtar de tonyina Balfegó sobre flor de carxofa a la brasa i stracciatella

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella a la brasa amb escalopa de foie

Suprema de peix salvatge amb verdures de temporada

POSTRES A ESCOLLIR

Coulant d'avellanes amb gelat de iogurt

Pasta de full amb pinya, crema i gelat de coco

BEGUDES INCLOSES- 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

PAQUET CELLER

INICIAL

VI BLANC

Pardas Rupestris

DO Penedès

VI NEGRE

Viniric Finques Incansables

DO Empordà

ESCUMÓS

Ars Collecta Blanc de Blancs

DO Penedès

20€/persona

1 ampolla cada dues persones

PREMIUM

VI BLANC

Can Matons Pansa Blanca

DO Alella

VI NEGRE

LaFou Sender

DO Terra Alta

ESCUMÓS

Àtica Cava Brut Gran Reserva

DO Penedès

25€/persona

1 ampolla cada dues persones



ESPAI DISPONIBLE PER A GRANS ESDEVENIMENTS

Consulta'ns els nostres menús de cocktail

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 Xiroi

TAPES PER COMPARTIR

Amanida verda amb crudités de verdures

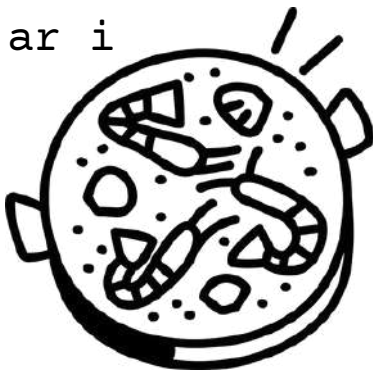
Croquetes de carn d’olla **NYAM!**

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 verduretes al wok

Filet de porc ibèric amb grills de patata i pebrots del Padrón

DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i nous
Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

XIROI

50€

PER BEURE

Vi blanc Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vi negre Encantats D.O. Conca de Barberà

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€

Gaudeix el Nadal afegint cava i torrons 4€



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 amb verdures i donostiarra

Melós de vedella amb parmentier trufada

Rissotto de verdures de temporada

DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i nous
Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc



55€

PER BEURE

Vi blanc Pardas Rupestris D.O. Penedès

Vi negre El Pispa 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€

Gaudeix el Nadal afegint cava i torrons 4€





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



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

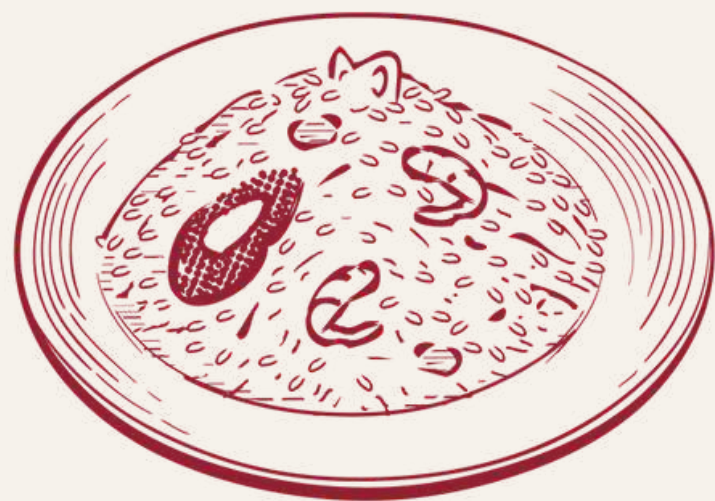


Condicions del menú

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada 3 comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana i festius
- Mínim 8 comensals
- No acceptem pagaments individuals

Promoció

- Gaudeix del Nadal afegint cava i turrons 4€



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

Promoció

- Gaudeix del Nadal afegint cava i turrons 4€



ARROZAL

FAMÍLIA 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

Ensaladilla russa amb tonyina, ou, taperots i
picos

Musclos de roca al vapor amb romaní i cítrics

Croquetes de rostit

Pernil ibèric

Pà de pagès amb tomàquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella Familia Nuri

Entrecot de vedella a la brasa amb patates caliu
i mojo vermell

Corball a la brasa amb pil pil de pastanaga i
verduretes

POSTRES, A ESCOLLIR

Textures de xocolata

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€
- Gaudeix el Nadal afegint cava i torrons 4€

MENÚ GESSAMÍ

45€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Aperitiu de benvinguda

Brioix amb anxova i mantega trufada

Croquetes de bolets

Daus de salmó marinat amb 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

Filet de vaca a la brasa

amb parmentier i suc de rostit

Turbot a la brasa amb donostiarra i patates
fornera

POSTRES, A ESCOLLIR

Tarta de formatge

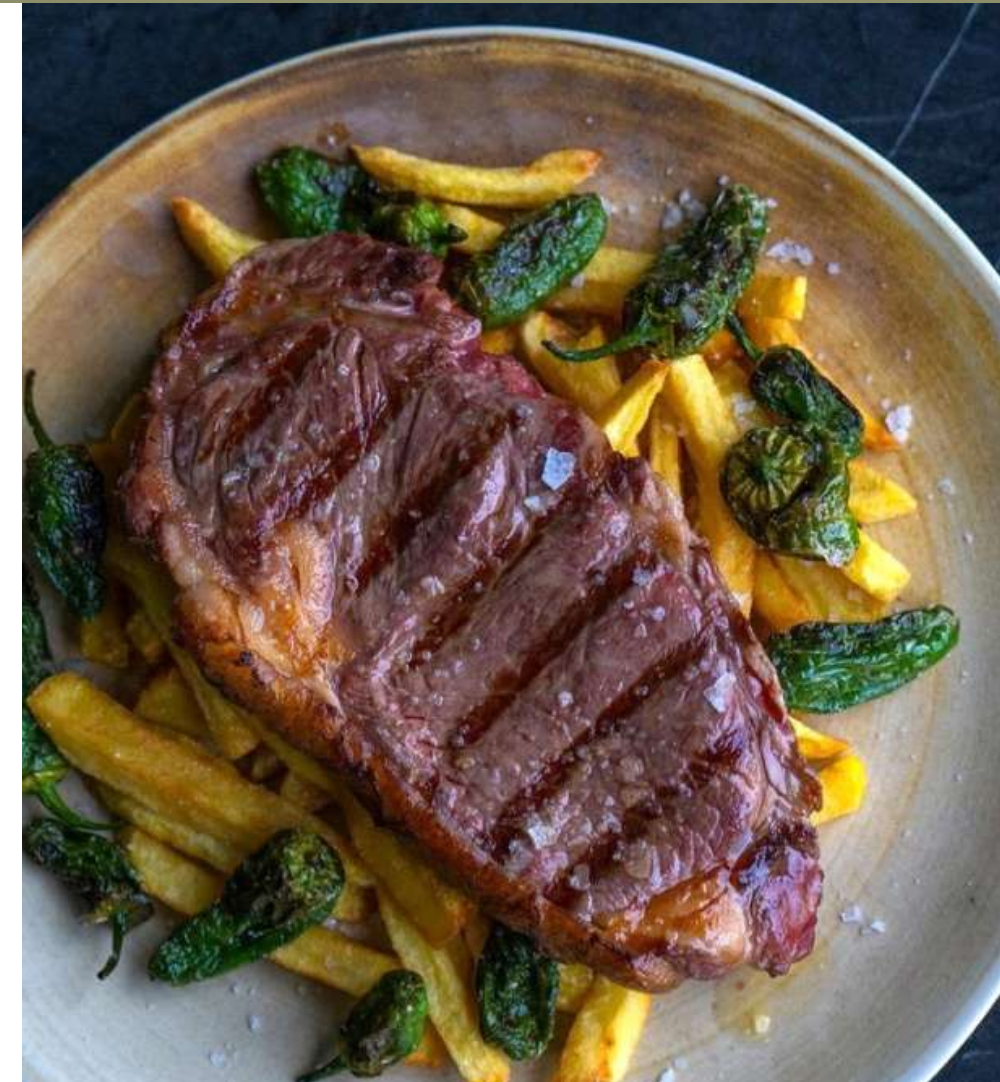
Carpaccio de pinya amb gelat de mango

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 48€
- Gaudeix el Nadal afegint cava i torrons 4€

MENÚ NADAL

60€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Aperitiu: parmentier trufada

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

Esfera cruixent farcida de tartar de salmó i maionesa de wasabi

Bunyols de bacallà amb mel de canya

Cloïsses a la brasa amb oli de cítrics

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 fregides

Morro de bacallà confitat, espàrrecs i salsa de ceps

Arròs de marisc del senyoret

POSTRES, A ESCOLLIR

Pastisset de formatge amb fruits vermells

Sorbet de llimona

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

