

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

MENÚS DE GRUPO 2026

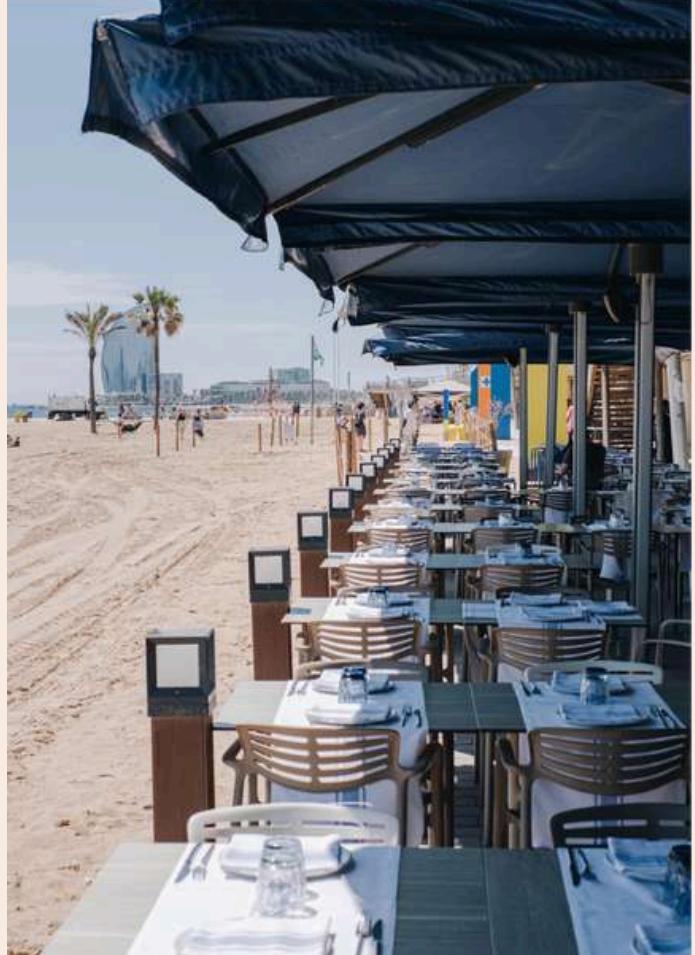
FAMILIA NURI

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 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

Nuara

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

restaurantnuara.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

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

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

Ca la Nuri

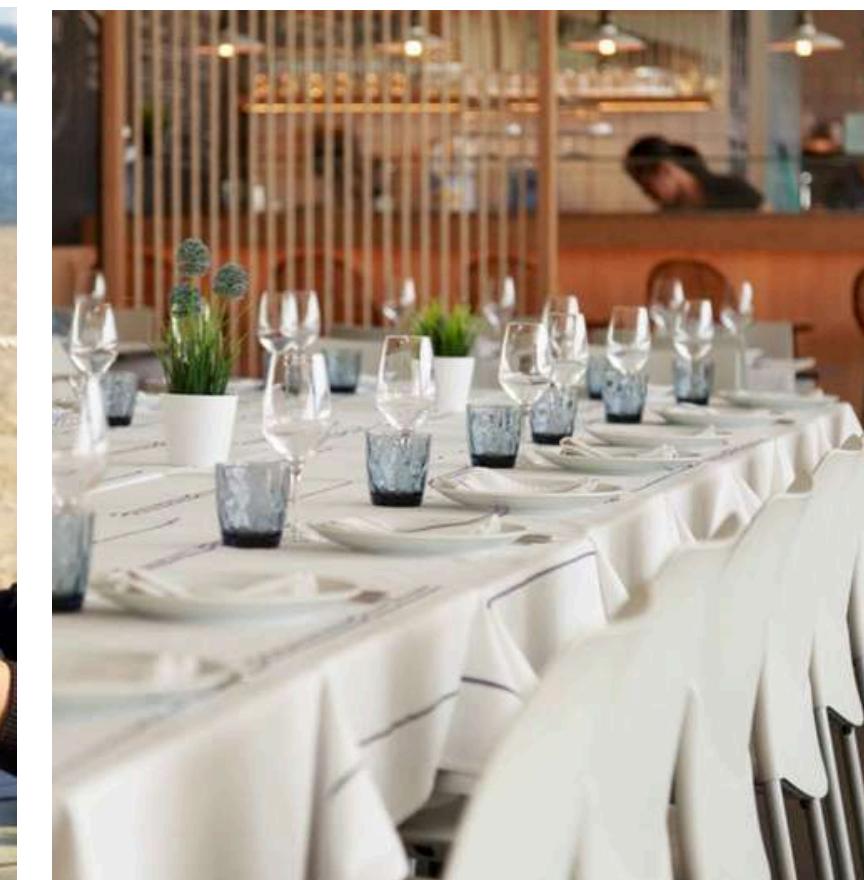
Un clásico en la playa de la Barceloneta. Reconocido por sus arroces y platos marineros y por su privilegiada terraza sobre la arena.

📍 Pg. Marítim de la Barceloneta, 55

📞 +34 932 213 775

🌐 restaurantcalanuri.com

📷 [@calanuri](https://www.instagram.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 mermelada de piquillos

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

Magret de pato con parmentier y salsa de
Oporto

De postres, a escoger

Brownie con cremoso de gianduja y crumble

Pastel de queso de cabra con coulis de frutos rojos

Para beber

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà

Aqua

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 mermelada de piquillos

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 de cabra con coulis de frutos rojos

Para beber

Vino blanco Pardas Rupestris D.O. Penedès

Vino tinto El Pispa D.O. Montsant

Aqua

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
restaurantuara.com
Instagram: @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



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)

Ensalada de tomates con ventresca de atún

Croquetas de cocido

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 - 2 P. PERSONA

Aqua, cerveza, refresco y café

Mínimo 10 comensales



NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ BRASA

90€/persona

APERITIVO

Aperitivo del día

PRIMEROS A ESCOGER

Pulpo a la brasa con parmentier, kimchee y migas crujientes

Tartar de atún Balfegó sobre flor de alcachofa a la brasa y stracciatella

SEGUNDOS A ESCOGER

Filete de vaca a la brasa con escalopa de foie

Suprema de pescado salvaje con verduras de temporada

POSTRE

Coulant de avellanas con helado de yogur

Hojaldre con piña, crema y helado de coco

BEBIDAS INCLUIDAS - 2 P.PERSONA

Agua, cerveza, refresco y café

Mínimo 10 comensales



NUARA

DOSIER DE GRUPOS

PACK BODEGA

INICIAL

VINO BLANCO

Perplejo Verdejo
DO Rueda

VINO ROSADO

Can Sumoi La Rosa
DO Penedès

VINO TINTO

Només
DO Empordà

ESCU MOSO

Ars Collecta Blanc de Blancs
DO Penedès

20€/persona

1 botella cada dos personas

PREMIUM

VINO BLANCO

Can Matons Pansa Blanca
DO Alella

VINO ROSADO

Chivite Las Fincas
DO Navarra

VINO TINTO

Dominio de Elbio Sabio
DO Ribera del Duero

ESCU MOSO

Àtica Cava Brut Gran Reserva
DO Penedès

25€/persona

1 botella cada dos personas



ESPA^CIO DISPONIBLE PARA GRANDES EVENTOS
Consulta nuestros men^ús 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



@xiroiabarcelona



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

45€

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudité de verduras

Patatas bravas con sriracha y chipotle

Croquetas de cocido

Pimientos de Padrón con escamas de sal

y especies

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 nueces

Pastel de queso con coulis de frutas del
bosque

CHIN-CHIN!

PARA BEBER

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà
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

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



Menú Celebración

45€

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudité 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

Brownie de chocolate y nueces
Pastel de queso con coulis de frutas del bosque

POSTRES CASEROS

PARA BEBER

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà
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

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



Menú Xiroi

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras

ÑAM!

Croquetas de cocido

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

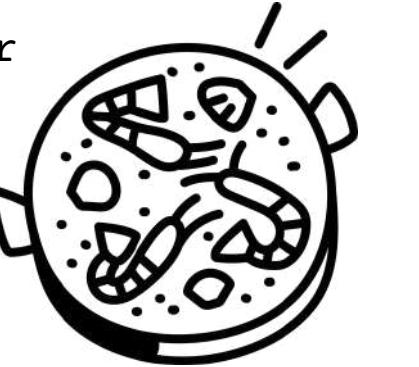
Lomo de bacalao gratinado con alioli y verduritas al wok

Filete de cerdo ibérico con gajos de patata y pimientos del Padrón

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas

Pastel de queso con coulis de frutas del bosque



50€

PARA BEBER

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà

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

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



Menú Festival

55€

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 verduras y donsotiarra

Meloso de ternera con parmentier trufada

Risotto de verduras de temporada

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y nueces

Pastel de queso con coulis de frutas del bosque



PARA BEBER

Vino blanco Pardas Rupestris D.O. Penedès

Vino tinto El Pispa 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

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





ESPAZIO IDEAL PARA GRANDES EVENTOS

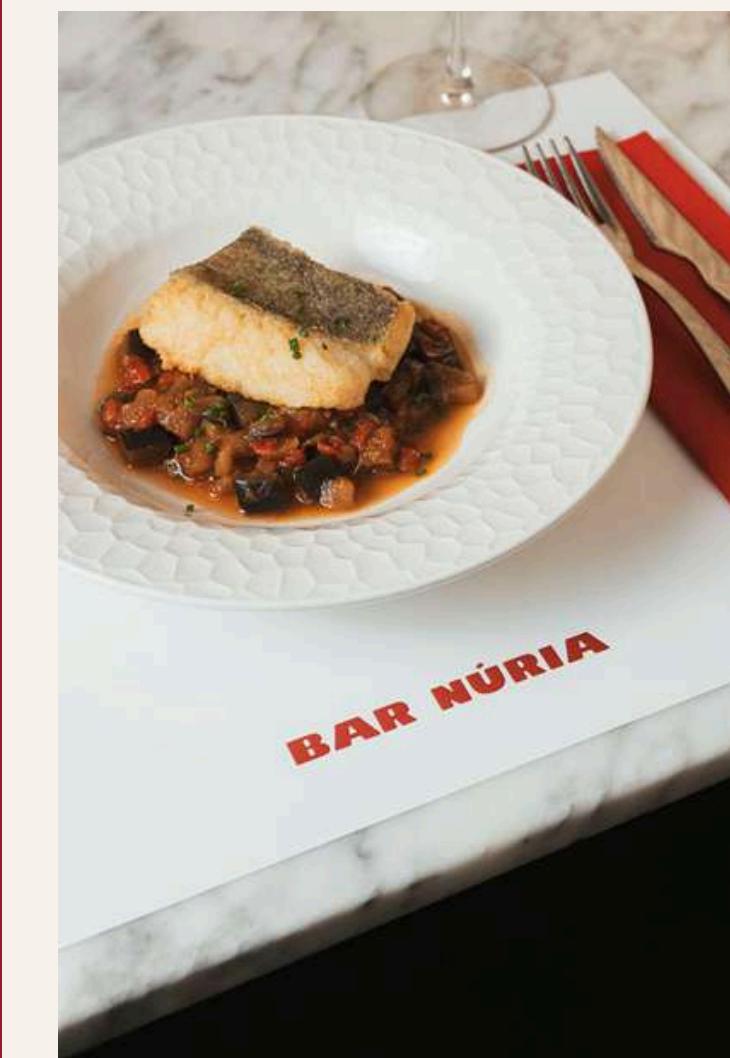
¡Consúltanos sobre nuestros menús de cocktail!

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 platillos 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

MENÚS DE GRUPO - BAR NURI



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

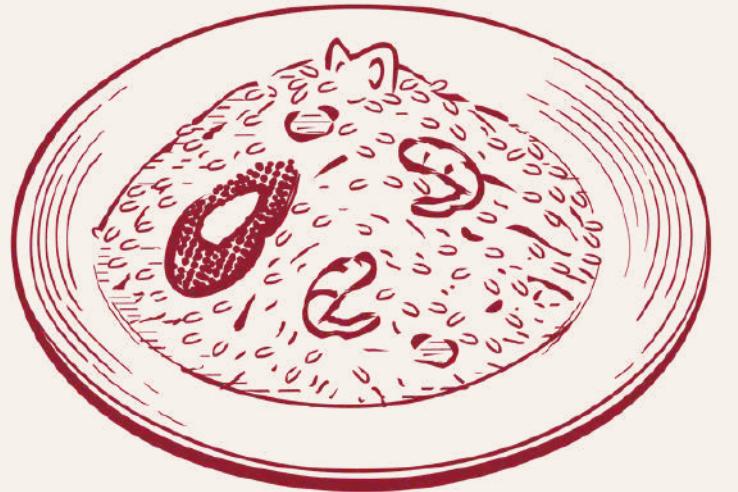
Vino blanco Nékora DO Rueda
Vino tinto Sara Roca DO Terra Alta
Agua
Cafés e infusiones



Condiciones del menú

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

MENÚS DE GRUPO - BAR NURI



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 bacalao con mermelada de tomate
Pan con tomate

EL PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella del señorito
Bacalao con sanfaina
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
- No aceptamos pagos individuales



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
🌐 restauratarrozal.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 atún, huevo, alcaparras y picos

Mejillones de roca al vapor con romero y cítricos

Croquetas de cocido

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri

Entrecot de ternera a la brasa con patatas y mojo rojo

Corvina a la brasa con pil pil de zanahoria y verduritas

POSTRES, A ESCOGER

Texturas de chocolate

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€

MENÚS DE GRUPO - ARROZAL

MENÚ GESSAMÍ

45€

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Aperitivo de bienvenida

Brioix con anchoa y mantequilla trufada

Croquetas de setas

Dados de salmón marinado con 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

Filete de vaca a la brasa

con parmentier y jugo de asado

Rodaballo a la brasa con donostiarra y patatas
panadera



POSTRES, A ESCOGER

Tarta de queso

Carpaccio de piña con helado 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

- Siquieres 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

