

restauradors des de 1962

# FAMILIA NURI

**MENÚS DE GRUP 2026**

# 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 allioli d'all negre i salsa brava

Bunyols de bacallà amb mermelada 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 Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vi negre Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

Aigua

Selecció de cafès e 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 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 Perplejo Verdejo D.O. Rueda

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€

# 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.

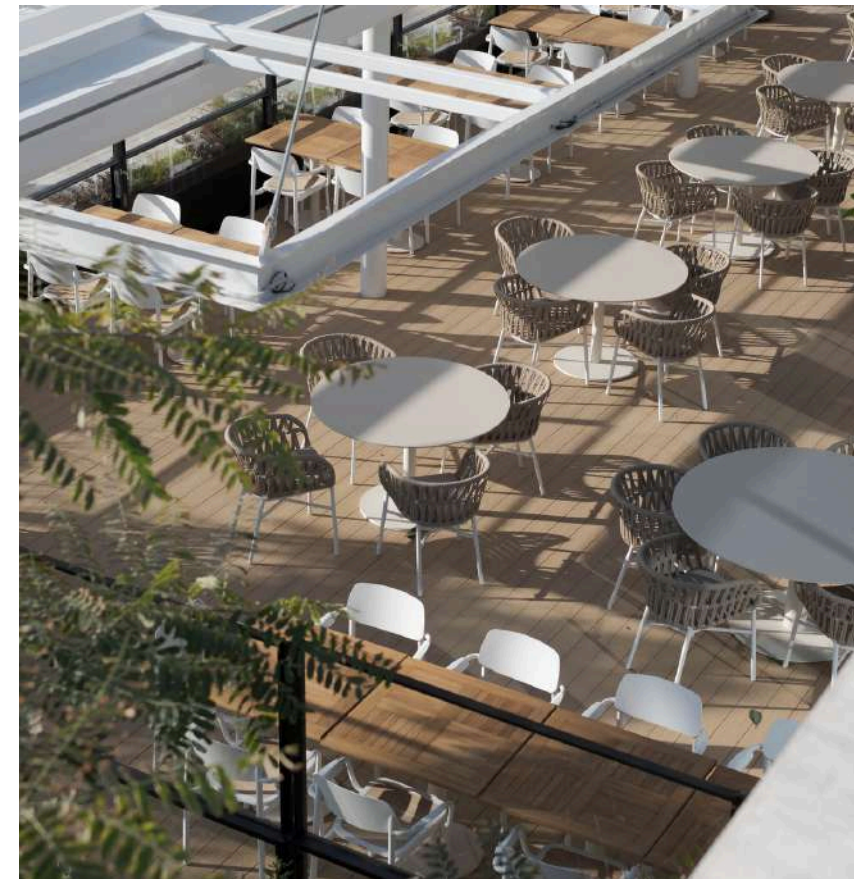
Disponible saló privat amb capacitat per a 12 persones.

📍 Moll de Gregal, local 11,  
Port Olímpic

☎ +34 93 221 67 04

🌐 [restaurantnuara.com](http://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



DOSSIER DE GRUPS

# MENÚ MAR

70€/persona

## PRIMERS A COMPARTIR

Pa a la brasa amb tomàquet i OOVE

Espatlla de gla 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

Pastís cremós de xocolata 70% amb gerds

Sorbet de llimona

## BEGUDES INCLOSES - 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



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 amb mango, cogombre, crema d'ametlles i cruixent de pa d'algues

### 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

Maduixots marinats amb chantilly de vainilla, sorbet de maduixa i sablé d'ametlla

### BEGUDES INCLOSES- 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

## PAQUET CELLER

### INICIAL

VI BLANC

**Perplejo Verdejo**

*DO Rueda*

VI ROSAT

**Can Sumoi La Rosa**

*DO Penedès*

VI NEGRE

**Només**

*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 ROSAT

**Chivite Las Fincas**

*DO Navarra*

VI NEGRE

**Dominio de Elbio Sabio**

*DO Ribera del Duero*

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 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 nous

Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

45€

## PER BEURE

**XIN-XIN!**

Vi blanc:

Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vi negre:

Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

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,  
gingebre i romaní  
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  
Pastís de formatge amb coulis de fruits del  
bosc

45€

## PER BEURE

Vi blanc:  
Hoya de Lobos D.O. Navarra  
Vi negre:  
Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà  
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 verduretes al wok

Filet de porc 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:

Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vi negre:

Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

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 amb verdures i donostiarra

Melós de vedella amb parmentier trufada

Risotto 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 Perplejo Verdejo D.O. Rueda

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

NO acceptem pagaments individuals

## **PROMOCIÓ**

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





**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](http://barnuribarcelona.com)  
📷 @barnuribarcelona



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

## **COR CONTENT**

**38€**

IVA inclòs · Mínim 8 comensals

### **Platets per compartir**

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Amanida de pernil d'ànec, peres al vi i cremós de gorgonzola

Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca i maionesa "acevichada"

Croquetes de carn d'olla

Patates braves

Musclos de roca al vapor amb vi blanc i romaní

Caneló de rostit

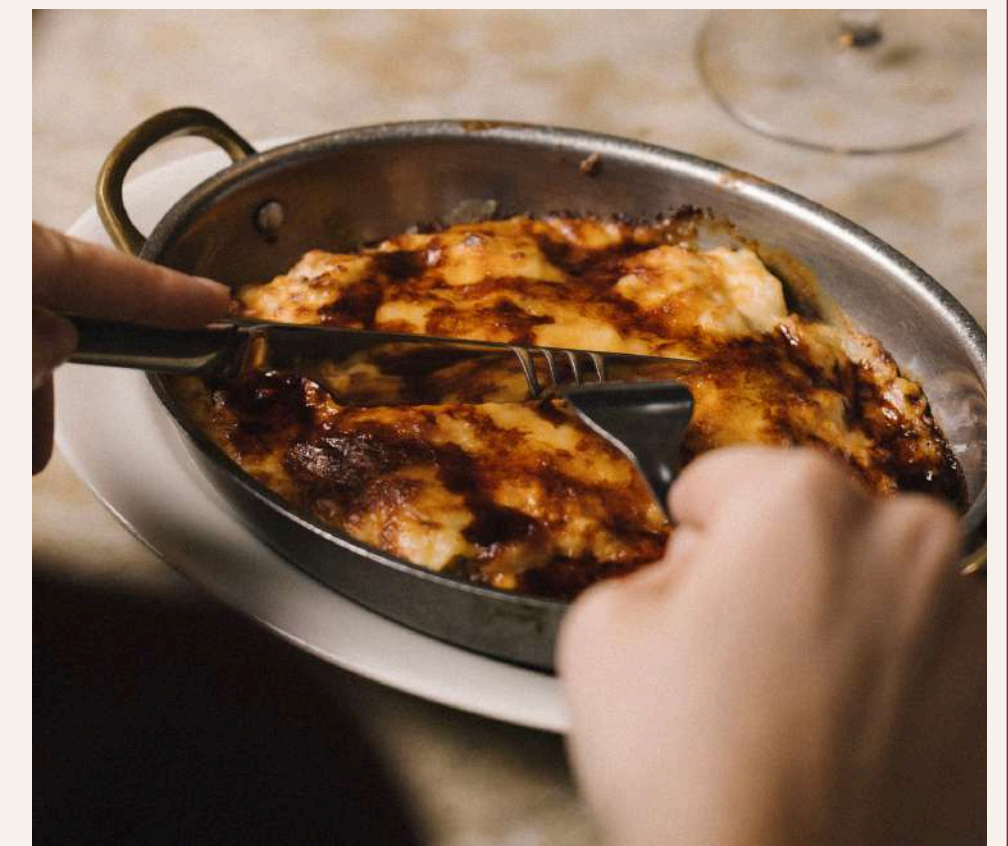
### **El moment dolç**

Pastís de formatge amb nous garrapinyades i caramel de ratafia

### **Beure inclòs**

Vi blanc (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vi negre (Indispensable, D.O. Empordà),

Aigua i Cafè o infusió.



## PANXA PLENA

**45€**

IVA inclòs · Mínim 8 comensals

### Platets per compartir

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca i maionesa "acevichada"

Croquetes de pernil ibèric

Escopinyes a la planxa amb "pócima de Getaria"

Flors de carxofa a la planxa amb romesco, puré de "celery" i festucs

Ous de Calaf amb botifarra de perol, gírgola de castanyer i parmentier

Tapa d'arros mar i muntanya

### Postres, a escollir

Crema catalana amb carquinyolis

Pastís de formatge amb nous garrapinyades i caramel de ratafia

### Beure inclòs

Vi blanc (Perplejo, D.O. Rueda), Vi negre (El Pispá, D.O. Montsant),

Aigua i Cafè o infusió.



## **MENÚ VEGÀ**

**38€**

IVA inclòs · Mínim 8 comensals

### **Platets per compartir**

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Flor de carxofa a la planxa amb romesco i festucs

Porros confitats amb vinagreta de mostassa i avellanes

### **Principal, a escollir**

Arròs de verdures i bolets

Fideuà de verdures i bolets

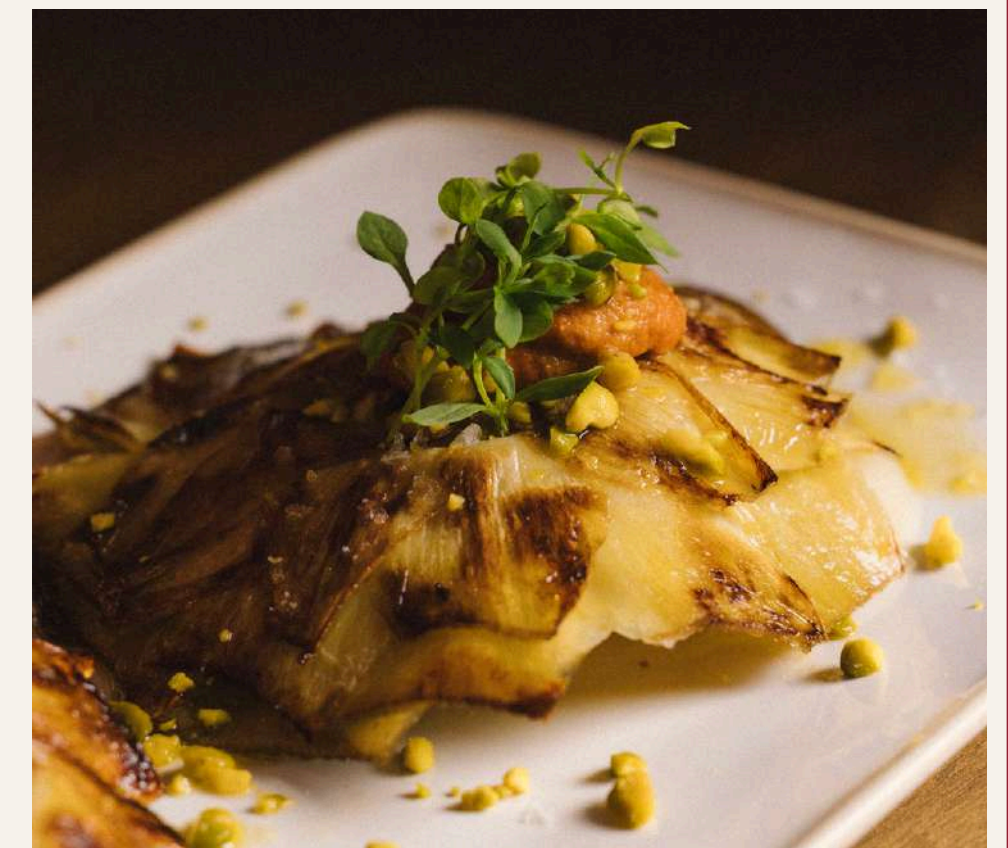
### **El moment dolç**

Sorbet de llimona

### **Beure inclòs**

Vi blanc (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vi negre (Indispensable, D.O. Empordà),

Aigua i Cafè o infusió.



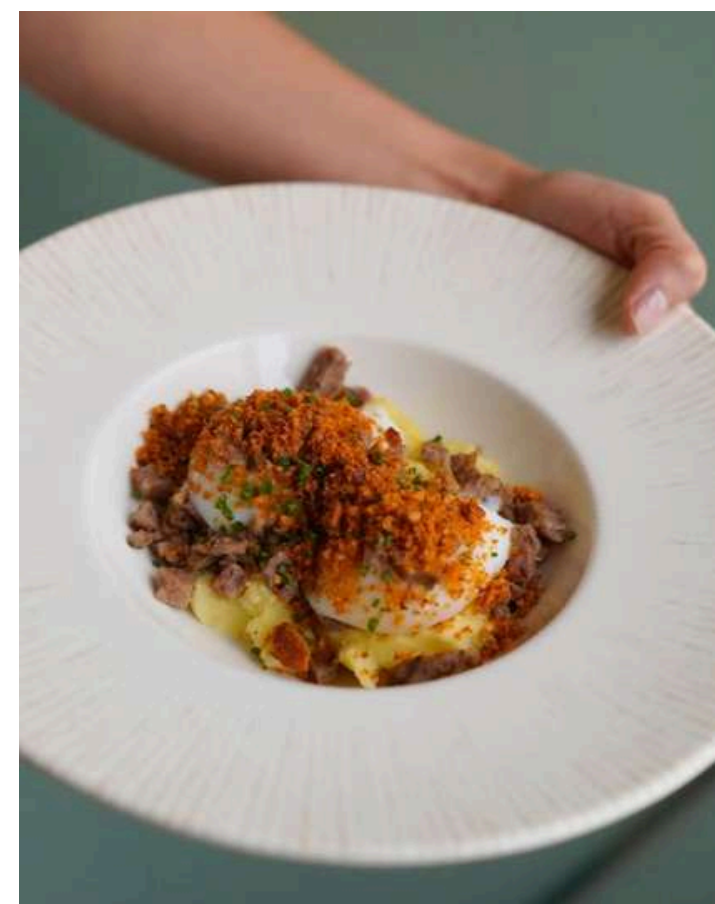


# ARROZAL

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](http://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

42€

### 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

Magret d'ànec a la brasa amb parmentier  
i salsa de Oporto

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€

## MENÚ GESSAMÍ

50€

### 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

Morro de bacallà confitat amb espàrrecs  
i crema de ceps

### POSTRES, A ESCOLLIR

Tarta de formatge

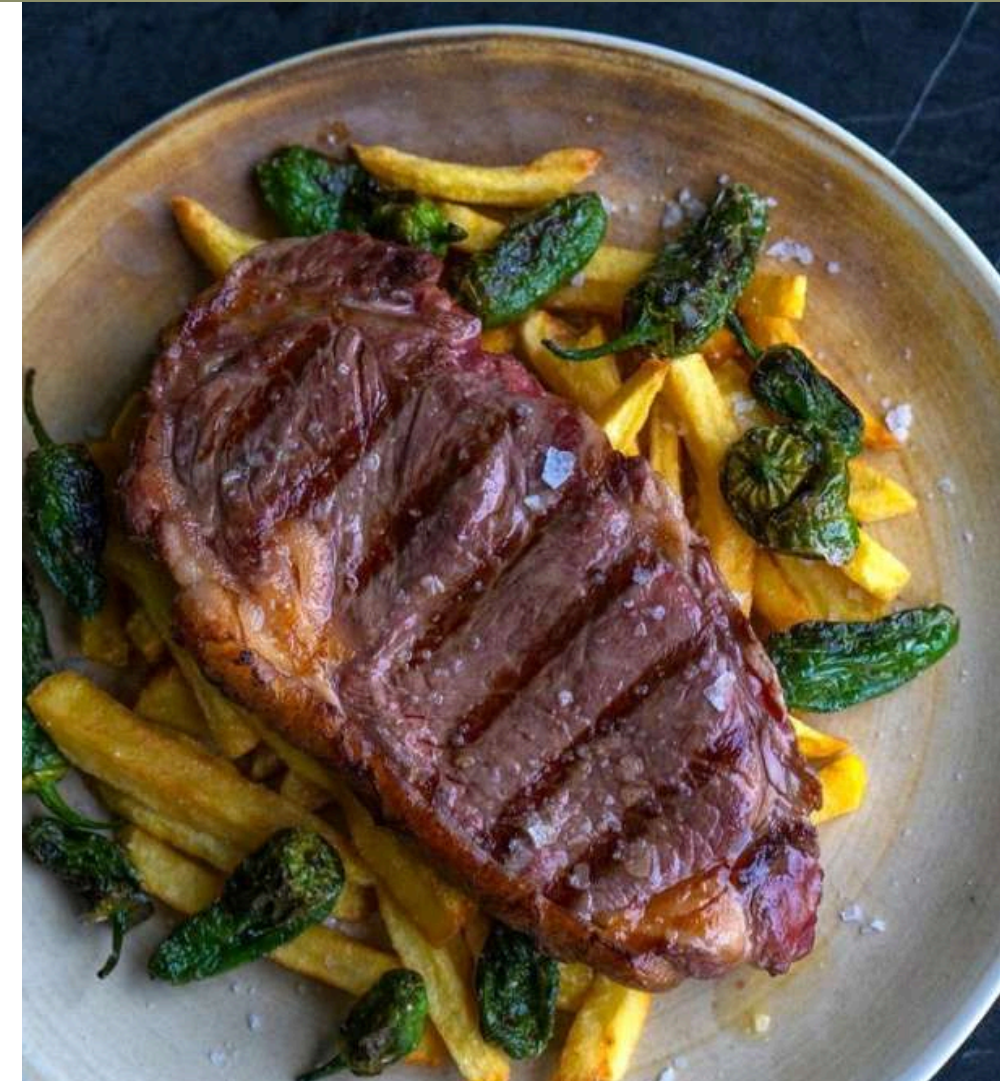
Carpaccio de pinya amb gelat de mango

### 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 53€

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

---

+34 678 319 234  
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

**FAMILIA NURI**

