

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 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 alioli de ajo negro y salsa brava

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 Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vino tinto Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

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 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 Perplejo Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto El Pispá 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.

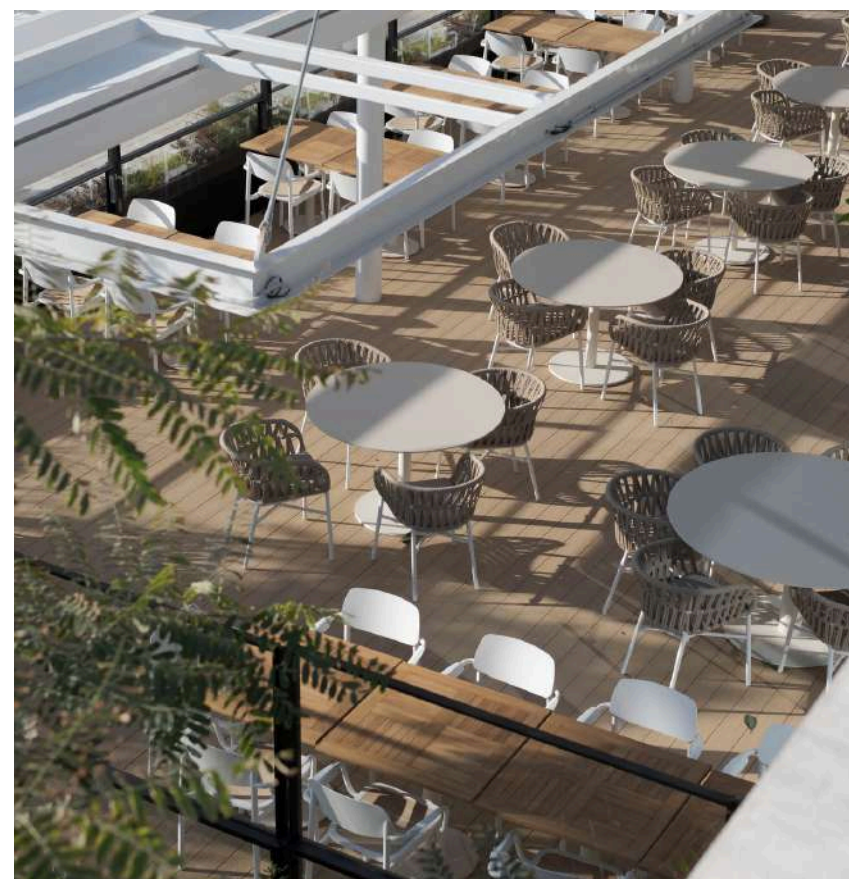
Disponible salón privado con capacidad para 12 personas.

📍 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



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ MAR

70€/persona

PRIMEROS A COMPARTIR

Pan a la brasa con tomate y AOVE Picual

Paleta de bellota 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

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 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 con mango, pepino, crema de almendras y crujiente de pan de algas

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

Fresones marinados con chantilly de vainilla, sorbete de fresa y sablé de almendra

BEBIDAS INCLUIDAS - 2 P.PERSONA

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 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

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 ROSADO

Chivite Las Fincas

DO Navarra

VINO TINTO

Dominio de Elbio Sabio

DO Ribera del Duero

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

 @xiroiBarcelona



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 nueces

Pastel de queso con coulis de frutas del bosque

45€

PARA BEBER **CHIN-CHIN!**

Vino blanco:

Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vino tinto:

Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

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,
jengibre y romero
Mejillones a la plancha con ajo y perejil
Pan artesano



PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri de marisco
Fideuá Familia Nuri de marisco

**POSTRES
CASEROS**

DE POSTRE, A ESCOGER

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

45€

PARA BEBER

Vino blanco:
Hoya de Lobos D.O. Navarra
Vino tinto:
Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà
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

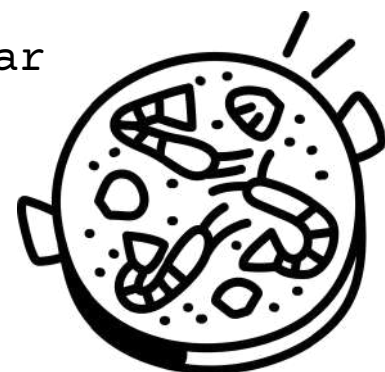
Lomo de bacalao gratinado con alioli y verduritas al wok

Filete de cerdo 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:

Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vino tinto:

Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

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 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

XIROI

55€

PARA BEBER

Vino blanco Perplejo Verdejo D.O. Rueda

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

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

DOSSIER DE GRUPOS





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

COR CONTENT

38€

IVA incluido · Mínimo 8 comensales

Platillos para compartir

Pan de coca con tomate y OOVE

Ensalada de jamón de pato, peras al vino y cremoso de gorgonzola

Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca y mayonesa acevichada

Croquetas de cocido

Patatas bravas

Mejillones de roca al vapor con vino blanco y romero

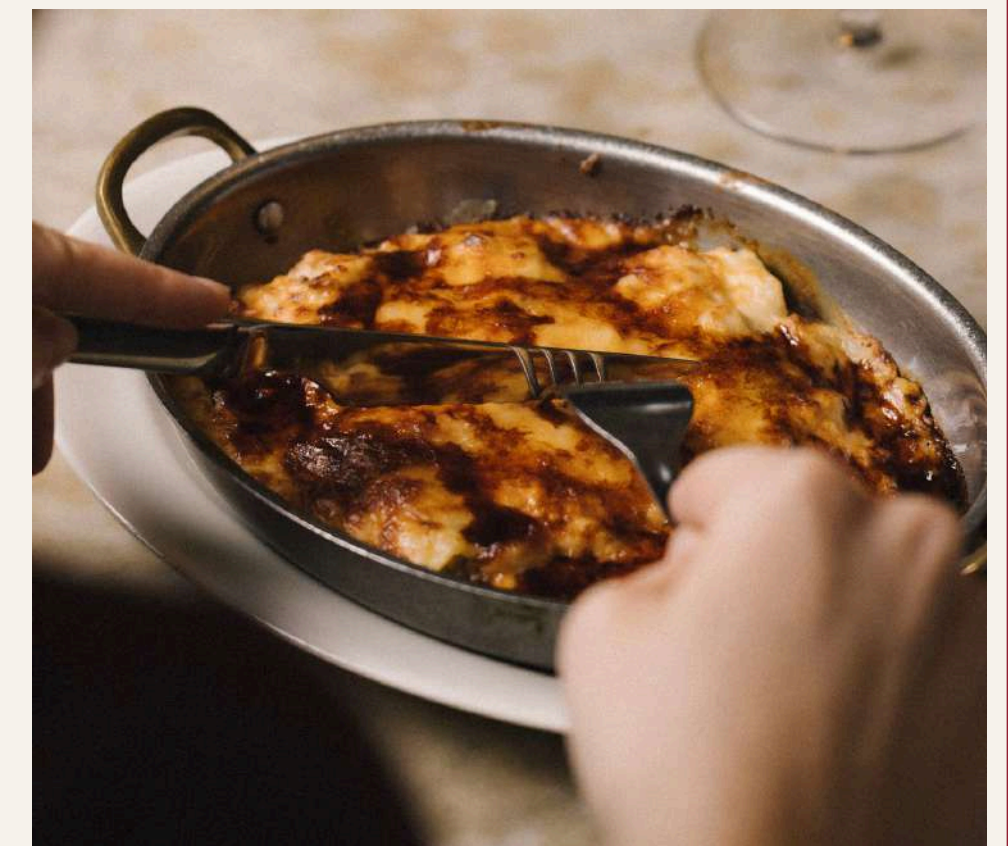
Canelón de asado

El momento dulce

Pastel de queso con nueces caramelizadas y caramelo de ratafia

Bebida incluida

Vino blanco (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vino negro (Indispensable, D.O. Empordà), Agua y Café o infusión.



PANXA PLENA

45€

IVA incluido · Mínimo 8 comensales

Platillos para compartir

Pan de coca con tomate y OOVE

Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca y mayonesa acevichada

Croquetas de jamón ibérico

Berberechos a la plancha con pócima de Getaria

Flores de alcachofa a la plancha con "romesco", puré de "celery" y pistachos

Huevos de Calaf con butifarra del perol, seta maitake y parmentier de patata

Tapa de arroz mar y montaña

Postres, a escoger

Crema catalana con carquiñolis

Pastel de queso con nueces caramelizadas y caramelo de ratafia

Bebida incluida

Vino blanco (Perplejo, D.O. Rueda), Vino negro (El Pispá, D.O. Montsant),

Agua y Café o infusión.



MENÚ VEGANO

38€

IVA incluido · Mínimo 8 comensales

Platillos para compartir

Pan de coca con tomate y OOVE

Flor de alcachofa a la plancha con “romesco” y pistachos

Puerros confitados con vinagreta de mostaza y avellanas

Principal, a escoger

Arroz de verduras y setas

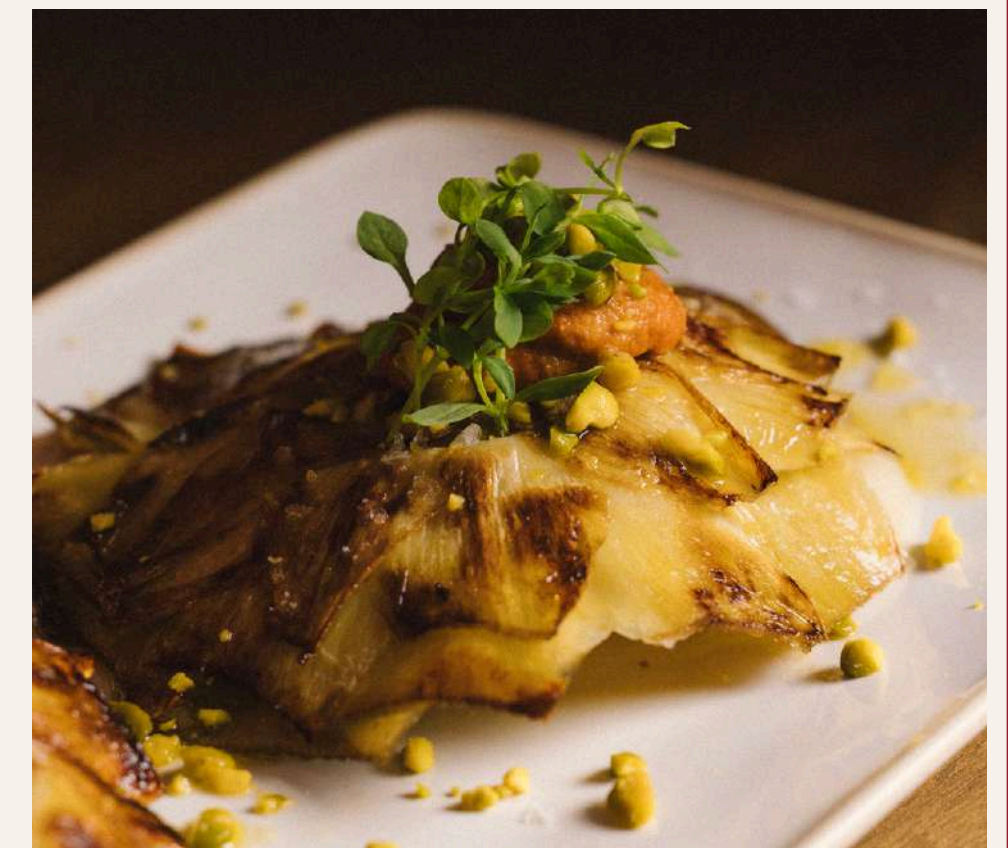
Fideuà de verduras y setas

El momento dulce

Sorbete de limón

Bebida incluida

Vino blanco (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vino negro (Indispensable, D.O. Empordà), Agua y Café o infusión.



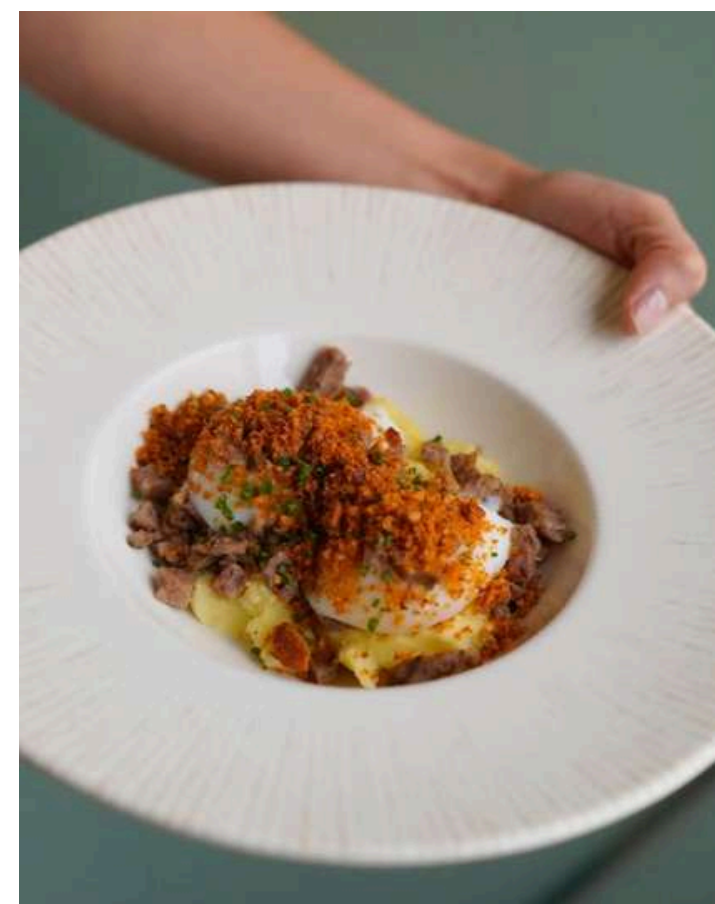


ARROZAL

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

42€

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

Magret de pato a la brasa con parmentier
y salsa de Oporto

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€

MENÚ GESSAMÍ

50€

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

Morro de bacalao confitado con espárragos
y crema de setas

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

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 58€

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

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

