

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
[@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 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.

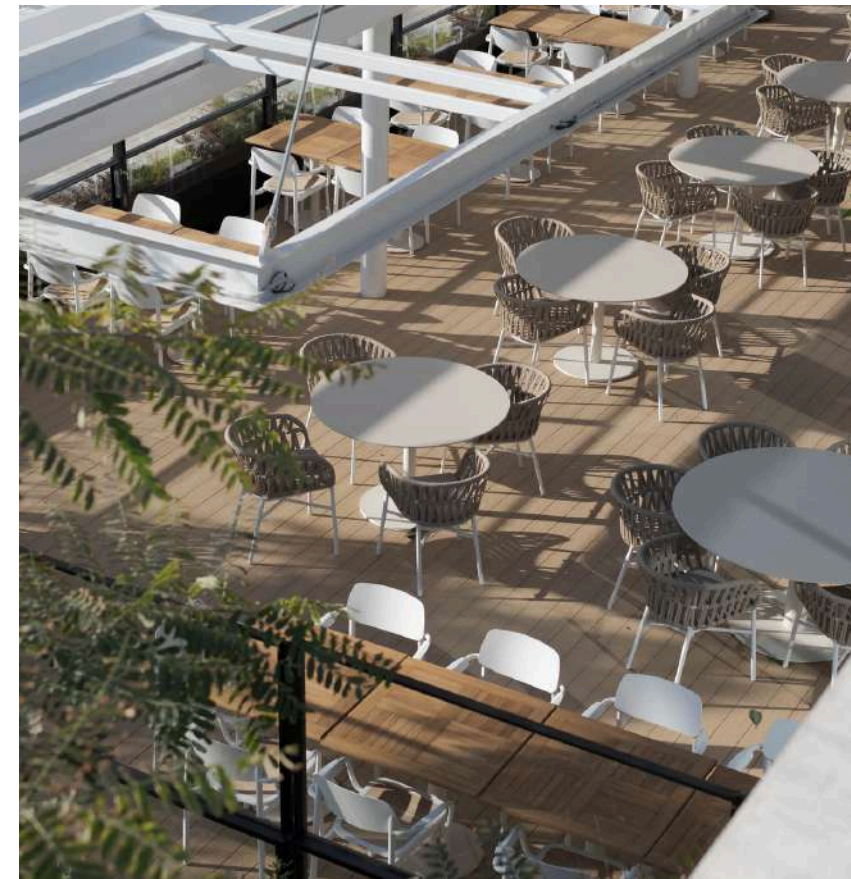
Disponible saló privat amb capacitat per a 12 persones.

📍 Moll de Gregal, local 11,
Port Olímpic

☎ +34 93 221 67 04

🌐 restaurantnuara.com

📷 @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 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

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 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

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

 @xiroibarcelona



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 allioli d'all negre
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 Pispá 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
📷 @barnuribarcelona



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



MENU COR CONTENT

38€

TAPES 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

DE POSTRES

Pastís de formatge amb nous garrapinyades
i caramel de ratafia

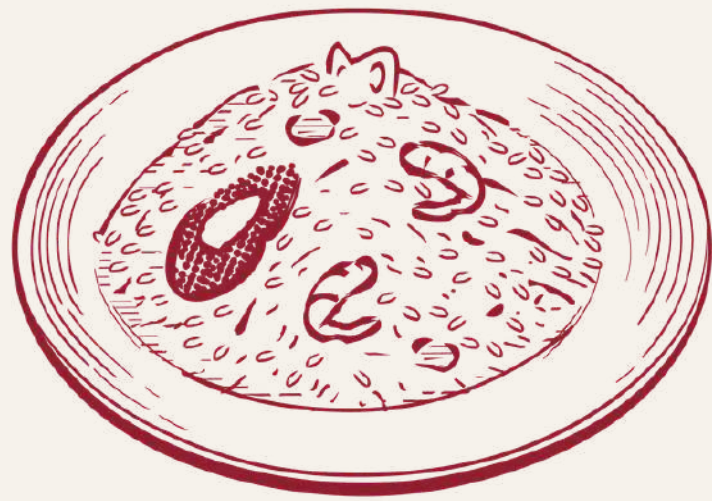
PER BEURE

Vi blanc Hoya de Lobos D.O. Navarra
Vi negre Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà
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
- 10% increment a terrassa
- No acceptem pagaments individuals



MENU PANXA PLENA

45€

TAPES 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

Tapas d'arros mar i muntanya

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana amb carquinyolis

Pastís de formatge amb nous garrapinyades i caramel de ratafia

PER BEURE

Vi blanc Perplejo Verdejo D.O. Rueda

Vi negre El Pispa D.O. Montsant

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
- Máxim 30 comensals
- 10% increment a terrassa
- No acceptem pagaments individuals

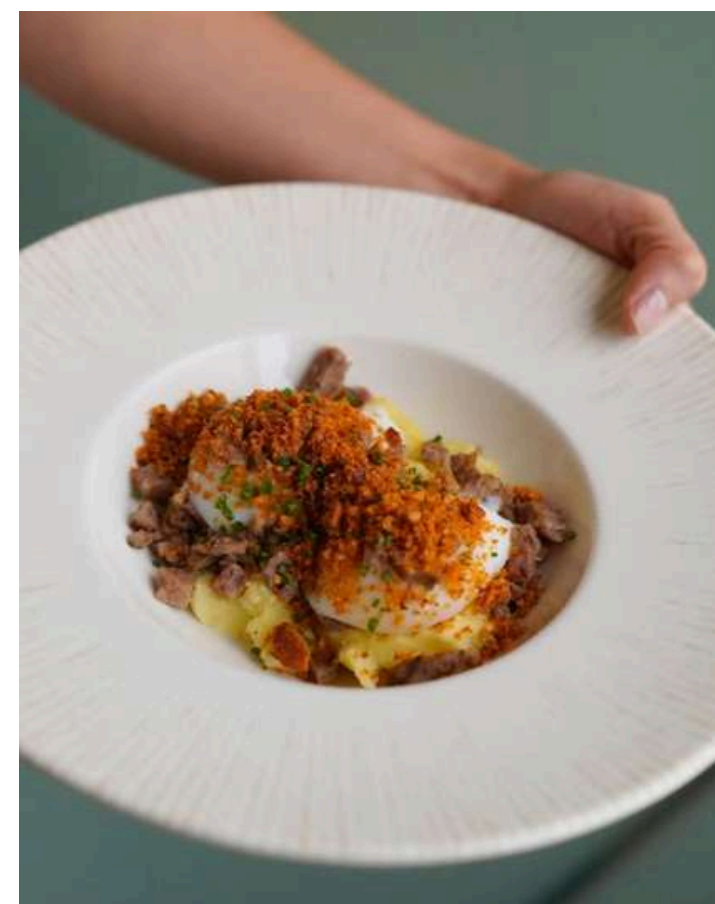


ARROZAL

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
 @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

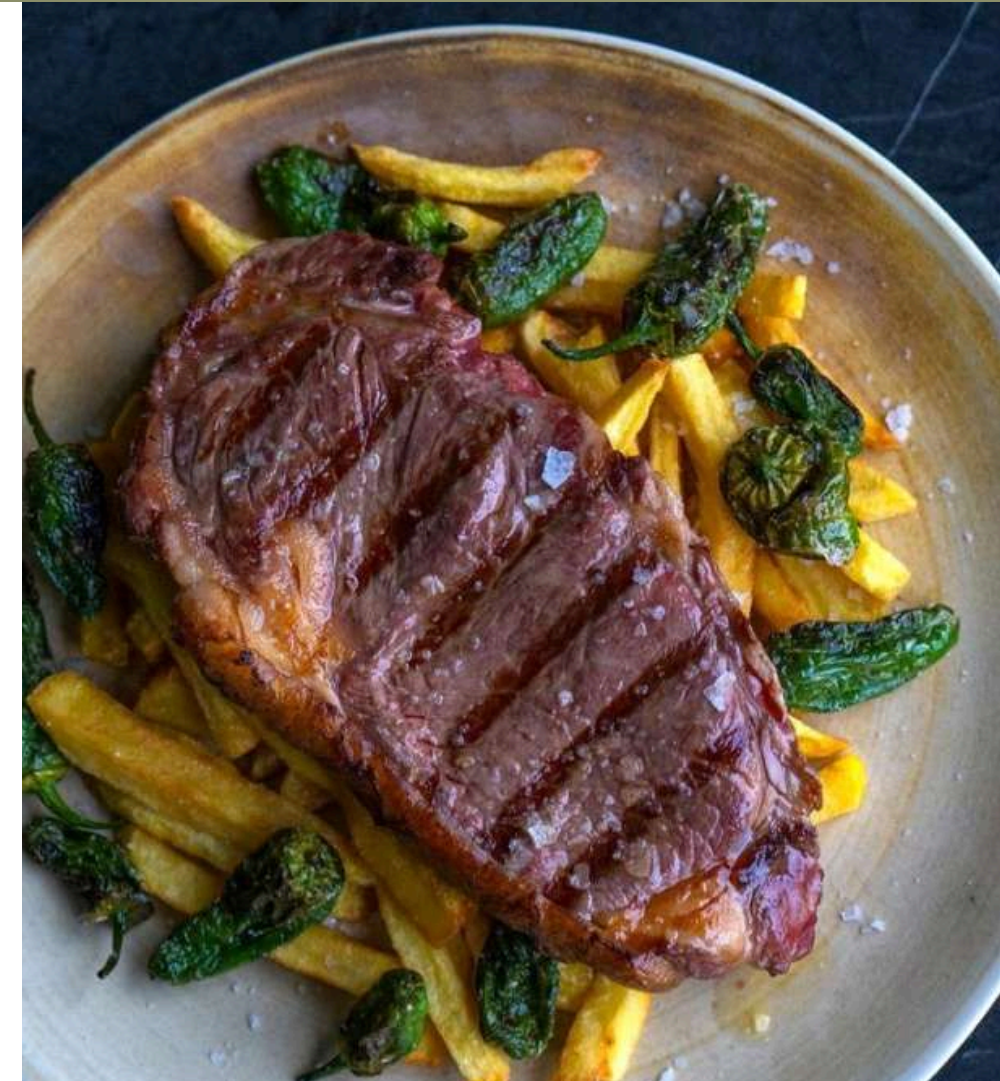
Carpaccio de pinya amb gelat de mango

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

