

## PAELLAS BY THE SEA

PAELLA AU BORD DE LA MER



This menu is the result of a lifetime cooking.

The product is excellent and the chefs don't even mention it! I hope you enjoy our cuisine as much as Jordi and I did.

We have been cooking these dishes for so many years and they have given us so many joys and stories that we could write a book about them!

With love,

*Nuri*

ENJOY  
BON APPÉTIT

## To Start With | Pour Commencer

### CLASSICS TO SHARE | CLASSIQUES À PARTAGER

Crystal bread with vine tomato  
and arbequina oil 🌱 🌱  
*Pain "cristal" avec tomate de vigne  
et huile d'arbequina*  
3,10

Iberian ham with crystal bread  
*Jambon ibérique avec pain "cristal" à la  
tomate*  
19,70

Meat croquettes (4 units)  
*Croquettes de rôti (4 unités)*  
8,10

Fried calamari Andalusian style  
*Calamars à l'andalouse*  
14,20

"Bravas" (fried potatoes  
in spicy sauce) 🌱  
*Patates "bravas"*  
7,80

Prawn and cod fritters  
with black garlic mayonnaise  
*Beignets de crevettes et morue  
avec mayonnaise à l'ail noir*  
9,10

Padrón peppers with salt flakes  
and spices 🌱 🌱  
*Poivrons de Padrón avec écailles  
de sel et épices*  
6,80

### STARTERS | ENTRÉES

Organic summer salad  
with apple vinaigrette 🌱 🌱 🌱  
*Salade d'été bio à la  
vinaigrette de pomme*  
9,40

Km0 tomatoes with tuna belly,  
spring onion and Kalamata olives 🌱  
*Tomates Km0 avec ventrèche de thon,  
cébette et olives Kalamata*  
15,20

Homemade marinated salmon  
cubes with mustard and miso  
*Dés de saumon avec marinade  
de moutarde et miso*  
15,20

Grilled cuttlefish with garlic  
and parsley 🌱  
*Seiche grillée avec ail et persil*  
12,50

Clams in green sauce  
with saffron cream 🌱  
*Palourdes en sauce verte  
à la crème de safran*  
14,90

Andalusian style  
fresh fish  
*Petits poissons frais  
à l'andalouse*  
11,00

Red tuna tartare with toasts  
*Tartare de thon rouge avec toasts*  
18,80

Grilled mussels from Delta de  
l'Ebre with garlic and parsley 🌱  
*Moules grillées du Delta avec ail et persill*  
10,90

## Sea and Mountain | Mer et Montagne

Cod with honey, potatoes  
and flame cooked pepper  
*Cabillaud au miel, pommes de terre  
et poivrons flambés*  
17,20

Baked market fish  
with potatoes 🌱  
*Poisson du marché cuit au four  
avec pommes de terre*  
21,90

Grilled sea bass  
with seasonal vegetables 🌱  
*Bar grillé aux légumes de saison*  
24,60

Beef fillet steak in its juice  
with baked potatoes 🌱  
*Filet de boeuf dans son jus  
avec pommes de terre*  
21,80

Gnocchi caponata  
with basil and capers 🌱  
*Gnocchi a la caponata  
au basilic et câpres*  
13,70

## Ca la Nuri's Paellas | Les Paellas de Ca la Nuri

Price per person | Prix par personne

Paella Família Nuri 🌱  
*Paella Família Nuri*  
21,50

Black paella with red prawn 🌱  
*Paella au riz noir avec crevettes rouges*  
23,50

Baked rice with Dublin  
bay prawn and cockless 🌱  
*Riz cuit au four avec langoustine  
et coques*  
24,70

Duck with pears paella 🌱  
*Riz de canard aux poires*  
19,80

Noodle paella with shrimp, Dublin  
bay prawn, mussels and clams  
*Paella de vermicelles avec crevettes,  
langoustines, moules et palourdes*  
20,20

Eco vegetable paella with creamy  
roasted pumpkin and enoki  
mushrooms 🌱 🌱 🌱  
*Riz aux légumes bio avec cremeux  
de potiron rôti et champignons enoki*  
18,20

**60th anniversary rice sponsored by Quim Masferrer\***  
*Paella pour les 60 ans parrainé par Quim Masferrer\**

Surf and turf paella with chicken, prawns and a veil of Iberian bacon 🌱  
*Paella mer et montagne au poulet, crevettes et voile de lard ibérique*  
21,20

\*0.50€ is donated to Bombers amb Causa, which raises funds for research into childhood diseases  
and social care programs for children at risk of exclusion from the centers of St. Juan de Dios.  
\*0,50 € est reversé à Bombers amb Causa, qui collecte des fonds pour la recherche sur les maladies infantiles  
et les programmes de prise en charge sociale des enfants menacés d'exclusion des centres de St. Juan de Dios.

🌱 Celiacs | Coeliaque 🌱 Vegetarians | Végétarien 🌱 Vegans | Végétalien

We have a menu for food allergies and food intolerances | Nous disposons d'un menu d'allergènes et d'intolérances alimentaires

VAT INCLUDED • 10% surcharge on the terrace | TVA INCLUSE • Terrasse: supplément de 10%