

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 cous cous con rúcula, salmón y vinagreta de menta

Patatas bravas con mayonesa de chipotle

Buñuelos de bacalao con coulis de tomate

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 Familia Nuri de marisco

Pescado de mercado a la donostiarra con patata hasselback, tomate seco

Presa ibérica con patatas y jugo de asado

De postres, a escoger

Brownie de chocolate con nueces y crumble

Pastel de queso con coulis de mango

Para beber

Vino blanco Clos Maians D.O. Pla de Bages

Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta

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 54€
- Celebra la Navidad añadiendo una copa de cava y turrónes por 4€

MENÚ GASTRONÓMICO

55€

Entrantes para compartir

Ensalada de hortalizas km.0

Dados de salmón marinado con
mostaza y miso

Buñuelos de bacalao con coulis de
tomate

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 con calamar, zamburiñas y langostinos

Arroz negro con calamares y cigalas

Rodaballo a la plancha con espinacas y vinagreta de
tomate y orégano fresco

Solomillo de ternera con patata hasselback, pimientos de
Padrón y jugo de asado

De postres, a escoger

Brownie de chocolate con nueces y crumble

Pastel de queso con coulis de mango

Para beber

Vino blanco Nékora D.O. Rueda

Vino tinto Les Sorts Jove 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€
- Celebra la Navidad añadiendo una copa de cava y turrónes por 4€

MENÚ NAVIDAD

60€

Aperitivo

“Escudella” en vaso

Entrantes para compartir

Ensalada de cogollos con langostinos crujientes y salsa César

Jamón ibérico

Almejas gallegas con ajo y limón

Croquetas de marisco

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

Plato principal, a escoger

Arroz seco de marisco con cigala XL y berberechos
Pescado de mercado con patata hasselback, tomate seco y donostiarra

Canelón de meloso de ternera con bechamel de cepas gratinados con Idiazábal

De postre

Coulant de chocolate con interior de turrón y helado de nata

Turrones y barquillos

Para beber

Vino blanco Sot Neral D.O. Costers del Segre

Vino tinto Om D.O. Montsant

Cava Jofre Brut Nature

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 69€

Ca la Nuri

CONDICIONES DE LA RESERVA

 Pg. Marítim de la Barceloneta, 55

 +34 932 213 775

 restaurantcalanuri.com

 @calanuri

- Mínimo 10 comensales.
- La reserva quedará confirmada al recibir el 50% del presupuesto total.
- Los extras del evento se facturarán al finalizar dicho evento.
- El cierre final de comensales debe comunicarse 48 horas previas al evento, pasado este plazo no se aceptarán cambios en el número final y este será el definitivo a efectos de facturación.
- No aceptamos pagos individuales.
- Los menús, dietas especiales y extras escogidos deberán confirmarse 3 días laborables previos al evento.
- Rogamos puntualidad del grupo completo. La cocina iniciará el servicio como máximo pasada una hora de la llegada pactada.
- Rogamos respetar la hora de cierre del establecimiento como se indica 00h.

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

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

