

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 i gamba amb allioli d'all negre

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

Presa ibèrica amb patates fregides especiades i suc de rostit

De postres, a escollir

Brownie amb cremós de gianduja i crumble

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Per beure

Vi blanc Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vi negre Encantats D.O. Conca de Barberà

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 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 i gamba amb allioli d'all negre

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 amb coulis de fruits vermells

Per beure

Vi blanc Pardas Rupestris D.O. Penedès

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€

MENÚ VEGETARIÀ

45€

Entrants per compartir

Amanida d'hortalisses km. 0

Patates braves amb allioli de chipotle i salsa brava

Hummus amb totopos

Flor de carxofa a la planxa

Pebrots de Padró amb escames de sal i espècies

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

Plat principal, a escollir

Arròs de verdures de temporada

Fideuà de verdures de temporada

De postres, a escollir

Brownie amb cremós de gianduja i crumble

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Per beure

Vi blanc Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vi negre Encantats D.O. Conca de Barberà

Aigua

Selecció de cafès i infusion



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 54€

MENÚ VEGÀ

45€

Entrants per compartir

Amanida d'hortalisses km. 0

Patates braves amb salsa chipotle

Hummus amb totopos

Flor de carxofa a la planxa

Pebrots de Padró amb escames de sal i espècies

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

Plat principal, a escollir

Arròs de verdures de temporada

Fideuà de verdures de temporada

De postres

Sorbet de gerds amb fruita de temporada

Per beure

Vi blanc Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vi negre Encantats D.O. Conca de Barberà

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 54€



CONDICIONS DE LA RESERVA

 Pg. Marítim de la Barceloneta, 55
 +34 932 213 775
 restaurantcalanuri.com
 @calanuri

- Mínim 10 comensals.
- La reserva quedarà confirmada en rebre el 50% del pressupost total.
- Els extres de l'esdeveniment es facturaran en finalitzar aquest esdeveniment.
- El tancament final de comensals ha de comunicar-se 48 hores prèvies a l'esdeveniment, passat aquest termini no s'acceptessin canvis el número final i aquest serà el definitiu a l'efecte de facturació.
- No acceptem pagaments individuals.
- Els menús, dietes especials i extres triats hauran de confirmar-se 3 dies laborables previs a l'esdeveniment.
- Preguem puntualitat del grup complet. La cuina iniciarà el servei com a màxim passada una hora de l'arribada pactada.
- Preguem respectar l'hora de tancament de l'establiment com s'indica 00h.

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

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

