

# 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](http://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€

## MENÚ VEGETARIÀ

45€

### Entrants

Hummus amb papadum

Flor de carxofa a la planxa

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

Brownie amb cremós de gianduja i crumble

### 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 54€

## MENÚ VEGÀ

45€

### Entrants

Hummus amb papadum

Flor de carxofa a la planxa

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 llimona amb fruita de temporada

### 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 54€

# Ca la Nuri

## 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](mailto:grups@familianuri.com)

restauradors des de 1962

**FAMILIA NURI**

