

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 verduras de temporada
con salmón marinado

Patatas bravas con mayonesa de chipotle

Buñuelos de bacalao con mermelada de piquillos

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 o fideuá Familia Nuri de marisco

Pescado de mercado a la donostiarra

con patata hasselback, tomate seco

Magret de pato con parmentier y salsa de
Oporto

De postres, a escoger

Brownie con cremoso de gianduja y crumble

Pastel de queso de cabra con coulis de frutos rojos

Para beber

Vino blanco Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vino tinto Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

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 59€

MENÚ GASTRONÓMICO

55€

Entrantes para compartir

Ensalada de hortalizas km.0

Dados de salmón marinado con
mostaza y miso

Buñuelos de bacalao con mermelada de
piquillos

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 de marisco

Arroz negro con zamburiñas y calamar

Rodaballo a la plancha con patata hasselback, tomate
seco y donostiarra

Solomillo de ternera con patatas especiadas fritas y jugo
de asado

De postres, a escoger

Brownie con cremoso de gianduja y crumble

Pastel de queso de cabra con coulis de frutos rojos

Para beber

Vino blanco Perplejo Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto El Pispá 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€

MENÚ VEGETARIANO

45€

Entrantes

Hummus con papadum

Flor de alcachofa a la plancha

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

Plato principal, a escoger

Arroz de verduras de temporada

Fideuá de verduras de temporada

De postres

Brownie con cremoso de gianduja y crumble

Para beber

Vino blanco Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vino tinto Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

Agua

Selección de cafes e infusiones



CONDICIONES DEL MENU

- 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€

MENÚ VEGANO

45€

Entrantes

Hummus con papadum

Flor de alcachofa a la plancha

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

Plato principal, a escoger

Arroz de verduras de temporada

Fideuá de verduras de temporada

De postres

Sorbete de limón con fruta de temporada

Para beber

Vino blanco Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vino tinto Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

Agua

Selección de cafes e infusiones



CONDICIONES DEL MENU

- 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€



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 aceptaran cambios 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

