Ca la Nuri

CARTA D'AL·LÈRGENS

		Llet	Gluten	Soja	Ous	Cacauets	Sulfits	Peix	Fruita seca	Mostassa	Molluscs	Sèsam	Tramussos	Crustacis	Api
PER PICAR															
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'arbequina	4,00	○	●		○							○			
Matrimoni de seitó i anxova amb olives, maionesa i pa de vidre amb tomàquet	14,50	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○		○	○
Patates braves amb allioli d'all negre i salsa brava	10,00		○		●		●	○			○			○	
Calamars nacionals a l'andalusa	19,50		●					○			●			○	
Croquetes de rostit (4 u.)	10,00	●	●	○	○			○		○	○			○	
Gambes blanques fregides amb ratlladura de llima	10,50		●				●	○			○			●	
Carxofes fregides amb maionesa de llimona i estragó	14,00	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○		○	○
Bunyols de bacallà amb melmelada de piquillos	12,00	●	●		●		●	●			○			○	
ENTRANTS															
Amanida de bacallà i anxova, cirerols, romesco i olives kalamata	14,50	○	●		○		●	●	●			○			
Amanida d'hivern amb pera, nous i vinagreta de tahina	12,50						●		●			●			
Burrata amb pernil ibèric, espinacs, raïm, festucs i vinagreta de gerds	16,00	●					●		●						
Daus de salmó marinat amb maionesa de miso i mostassa	17,00		●	●	●		●	●		●		●			
Vieires a la planxa amb all i julivert	16,50							○			●			○	
Musclos a la planxa amb all i julivert	14,50							○			●			○	
Closca de temporada amb oli d'alls i llimona	18,00							○			●			○	
MAR I MUNTANYA															
Calamar a la planxa amb flor de carxofa, puré de celeri i botifarra de perol	24,00	●			○		●	○			●			○	●
Turbot a la planxa amb patates, cabdell brasejat i salsa donostiarra	25,50						●	●			○			○	
Pop a la planxa amb patata a la forquilla, pesto de julivert amb ametlles i "pimentón de la Vera"	23,50	●			●			○	●		●			○	
Filet de vaca amb suc de rostit i patates fregides especiades	27,50		○				●	○			○			○	●
Caneló d'espinacs a la catalana amb beixamel de ceps i formatge Galmesan	16,00	●	●	○	●				●	○					
ARROSSOS															
Paella de marisc "Família Nuri"	25,00	○	○	○	○		●	●	○	○	●	○		●	●
Arròs negre amb vieiresi allioli de safrà	24,00	●	○	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
Fideuà amb gamba vermella, calamar, musclos i cloïsses	23,50	○	●	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
Arròs al forn d'escamarlà i cloïsses	27,00	○	○	○	○		●	●	○	○	●	○		●	●
Arròs de verdures ecològiques de temporada	22,00	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○		○	●
Arròs de llom baix de vaca amb foie i bolets	28,00	○	○	○	○		●	○	○	○	○	○		○	●
Arròs de botifarra de perol, gamba vermella i allioli gratinat	23,00	○	○	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
POSTRES CASOLANS															
Escuma de crema catalana cremada amb carquinyolis	8,00	●	●	○	●	○			●	○		○			
Brownie de xocolata amb "ganache" cremosa i gelat de vainilla	8,50	●	●	○	●				●						
Pastís de formatge de cabra i praliné de festucs	8,50	●			●	○			●						
Flam cremós de vainilla amb escuma de nata	8,50	●			●										
Bracet de nata de la pastisseria baixas	10,00	●	●	○	●				○						
Gelat de festuc	6,50	●	○						●						
Gelat de coco	6,50	●	○												
Gelat de xocolata	6,50	●	○	●					○						
Gelat de vainilla	6,50	●	○	○	●				○						
Sorbet de llimona	6,50	○													
Sorbet de maduixa	6,50	○													

Nota important: com que preparem el menjar diàriament a les nostres cuines tots els al·lèrgens hi estan presents i és per això que no podem garantir que els productes de la llista estiguin completament exempts de contenir traces de cap altre al·lergen en particular.

○ Traces ● Al·lèrgens

IVA inclòs - Increment del 10% a la terrassa

CAT

Ca la Nuri

CARTA DE ALÉRGENOS

		Leche	Gluten	Soja	Huevos	Cacahuetes	Sulfitos	Pescado	Frutos secos	Mostaza	Moluscos	Sésamo	Altramuces	Crustáceos	Apio
PARA PICAR															
Pan de cristal con tomate y aceite de arbequina	4,00	○	●		○							○			
Matrimonio de boquerón y anchoa con aceitunas, mayonesa y pan de cristal con tomate	14,50	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○		○	○
Patatas bravas con alioli de ajo negro y salsa brava	10,00		○		●		●	○			○			○	
Calamares nacionales a la andaluza	19,50		●					○			●			○	
Croquetas de cocido (4 uds.)	10,00	●	●	○	○			○		○	○			○	
Gambas blancas fritas con ralladura de lima	10,50		●				●	○			○			●	
Alcachofas fritas con mayonesa de limón y estragón	14,00	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○		○	○
Buñuelos de bacalao con mermelada de piquillos	12,00	●	●		●		●	●			○			○	
ENTRANTES															
Ensalada de bacalao y anchoa, tomates cherry, romesco y aceitunas kalamata	14,50	○	●		○		●	●	●			○			
Ensalada de invierno con pera, nueces y vinagreta de tahina	12,50						●		●			●			
Burrata con jamón ibérico, espinacas, uvas, pistachos y vinagreta de frambuesas	16,00	●					●		●						
Dados de salmón marinado con mayonesa de miso y mostaza	17,00		●	●	●		●	●		●					
Vieiras a la plancha con ajo y perejil (6 uds.)	16,50							○			●			○	
Mejillones a la plancha con ajo y perejil	14,50							○			●			○	
Moluscos de temporada con aceite de ajos y limón	18,00							○			●			○	
MAR Y MONTAÑA															
Calamar a la plancha con flor de alcachofa, puré de apionabo y butifarra de perol	24,00	●			○		●	○			●			○	●
Rodaballo a la plancha con patatas, cogollo braseado y salsa donostiarra	25,50						●	●			○			○	
Pulpo a la plancha con patata al horno, pesto de perejil con almendras y "pimentón de la Vera"	23,50	●			●			○	●		●			○	
Solomillo de vaca con jugo de asado y patatas fritas especiadas	27,50		○				●	○			○			○	●
Canelón de espinacas con salsa de tomate casera, bechamel y queso Galmesán	16,00	●	●	○	●				●	○					
ARROCES															
Paella de marisco “Familia Nuri”	25,00	○	○	○	○		●	●	○	○	●	○		●	●
Arroz negro con zamburiñas y alioli de azafrán	24,00	●	○	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
Fideuá con gamba roja, calamar, mejillones y almejas	23,50	○	●	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
Arroz al horno de cigalas, almejas	27,00	○	○	○	○		●	●	○	○	●	○		●	●
Arroz de verduras ecológicas de temporada	22,00	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○		○	●
Arroz de lomo bajo de vaca con foie y setas	28,00	○	○	○	○		●	○	○	○	○	○		○	●
Arroz de butifarra de perol, gamba roja y alioli gratinado	23,00	○	○	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
POSTRES CASEROS															
Espuma de crema catalana quemada con carquiñolis	8,00	●	●	○	●	○			●	○		○			
Brownie de chocolate con "ganache" cremosa y helado de vainilla	8,50	●	●	○	●				●						
Tarta de queso de cabra con praliné de pistacho	8,50	●			●	○			●						
Flan cremoso de vainilla con espuma de nata	8,50	●			●										
Brazo de nata de Pastisseria Baixas	10,00	●	●	○	●				○						
Helado de pistacho	6,50	●	○						●						
Helado de coco	6,50	●	○												
Helado de chocolate	6,50	●	○	●					○						
Helado de vainilla	6,50	●	○	○	●				○						
Sorbete de limón	6,50	○													
Sorbete de fresa	6,50	○													

IVA incluido - Incremento del 10% en la terraza

Nota importante: como que preparamos la comida diariamente a nuestras cocinas todos los alérgenos están presentes y es por eso que no podemos garantizar que los productos de la lista estén completamente exentos de contener trazas de ninguno otro alérgeno en particular.

○ Trazas ● Alérgenos

ESP

Ca la Nuri

FOOD ALLERGIES MENU

		Milk	Gluten	Soya	Eggs	Peanuts	Sulphites	Fish	Dried fruit	Mustard	Molluscs	Sesame	Lupins	Crustaceans	Celery
CLASSICS TO SHARE															
Crystal bread with vine tomato and arbequina oil	4,00	○	●		○							○			
Pair of anchovies with olives, piparra pepper mayonnaise and crystal bread with vine tomato	14,50	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○		○	○
"Bravas" (fried potatoes in black garlic aioli and spicy sauce)	10,00		○		●		●	○			○			○	
Fried national calamari	19,50		●					○			●			○	
Meat croquettes (4 u.)	10,00	●	●	○	○			○		○	○			○	
Fried white shrimp with lime zest	10,50		●				●	○			○			●	
Fried artichokes with lemon and tarragon mayonnaise	14,00	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○		○	○
Cod fritters with piquillo pepper jam	12,00	●	●		●		●	●			○			○	
STARTERS															
Cod and anchovy salad, cherry tomatoes, romesco sauce and olives	14,50	○	●		○		●	●	●			○			
Winter salad with pear, walnuts and tahini vinaigrette	12,50						●		●			●			
Burrata with Iberian ham, spinach, grapes, pistachios and raspberry vinaigrette	16,00	●					●		●						
Marinated salmon cubes with miso and mustard mayonnaise	17,00		●	●	●		●	●			●				
Grilled mussels with garlic and parsley	16,50							○			●			○	
Grilled clams with garlic and lemon oil	14,50							○			●			○	
Seasonal shellfish with garlic and lemon oil	18,00							○			●			○	
SEA AND MOUNTAIN															
Grilled squid with artichoke flower, celeriac purée and Catalan sausage	24,00	●			○		●	○			●			○	●
Grilled turbot with potatoes, braised lettuce heart and Donostiarra sauce	25,50						●	●			○			○	
Grilled octopus with baked potatoes, parsley and almond pesto and "pimentón de la Vera"	23,50	●			●			○	●		○			○	
Beef fillet steak in its juice with spiced fried potatoes	27,50		○				●	○			○			○	●
Spinach cannelloni with porcini mushroom béchamel and Galmesan cheese	16,00	●	●	○	●				●	○					
CA LA NURI'S PAELLAS															
Seafood paella "Familia Nuri"	25,00	○	○	○	○		●	●	○	○	●	○		●	●
Black paella with small scallops and saffron aioli	24,00	●	○	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
"Fideuá" (seafood noodle paella)	23,50	○	●	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
Baked paella with Dublin bay prawn and clams	27,00	○	○	○	○		●	●	○	○	●	○		●	●
Seasonal organic vegetable paella	22,00	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○		○	●
Paella with beef sirloin, foie gras and mushrooms	28,00	○	○	○	○		●	○	○	○	○	○		○	●
Paella with "botifarra de perol", red prawn and grilled aioli	23,00	○	○	○	●		●	●	○	○	●	○		●	●
HOMEMADE DESSERTS															
Crème brûlée foam with hard praline biscuits	8,00	●	●	○	●	○			●	○		○			
Chocolate brownie with creamy ganache and vanilla ice cream	8,50	●	●	○	●				●						
Goat cheesecake with pistachio praline	8,50	●			●	○			●						
Creamy vanilla flan with whipped cream foam	8,50	●			●										
Cream roll by Pastisseria Baixas	10,00	●	●	○	●				○						
Pistachio ice cream	6,50	●	○						●						
Coconut ice cream	6,50	●	○												
Chocolate ice cream	6,50	●	○	●					○						
Vanilla ice cream	6,50	●	○	○	●				○						
Lemon sorbet	6,50	○													
Strawberry sorbet	6,50	○													

VAT included - 10% surcharge on the terrace

Important note: as we prepare food daily in our kitchens, all allergens are present and therefore we cannot guarantee that the products on the list are completely free from traces of any particular allergen.

○ Traces ● Allergens

ENG