

BAR NURI

Bar Nuri reobre 60 anys
després per tornar als
orígens de la Família Nuri.
Vine a tastar la nostra cuina
de barri amb les tapes i
plattillos de sempre!

📍 Rambla del Poblenou, 34
☎ +34 932 252 098
🌐 barnuribarcelona.com
📷 @barnuribarcelona



Un saló modern que
rememora les antigues
tabernes de barri i una
terrassa ubicada al cor de
la Rambla del Poblenou

MENÚS DE GRUP - BAR NURI



MENU COR CONTENT

38€

TAPES PER COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Amanida de pernil d'ànec, peres al vi

i cremós de gorgonzola

Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca

i maionesa "acevichada"

Croquetes de carn d'olla

Patates braves

Musclos de roca al vapor amb vi blanc i romaní

Caneló de rostit

DE POSTRES

Pastís de formatge amb nous garrapinyades

i caramel de ratafia

PER BEURE

Vi blanc Hoya de Lobos D.O. Navarra

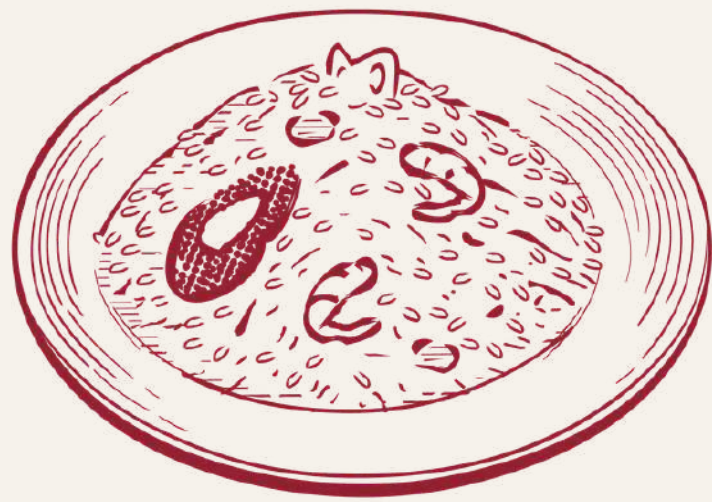
Vi negre Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

Aigua · Cafès i infusions



Condicions del menú

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada 3 comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana i festius
- Mínim 8 comensals
- 10% increment a terrassa
- No acceptem pagaments individuals



MENU PANXA PLENA

45€

TAPES PER COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca i maionesa "acevichada"

Croquetes de pernil ibèric

Escopinyes a la planxa amb "pócima de Getaria"

Flors de carxofa a la planxa amb romesco, puré de "celery" i festucs

Ous de Calaf amb botifarra de perol, gírgola de castanyer i parmentier

Tapa d'àrros mar i muntanya

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana amb carquinyolis

Pastís de formatge amb nous garrapinyades i caramel de ratafia

PER BEURE

Vi blanc Perplejo Verdejo D.O. Rueda

Vi negre El Pispa D.O. Montsant

Aigua · Cafès i infusions



Condicions del menú

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada 3 comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 8 comensals
- Màxim 30 comensals
- 10% increment a terrassa
- No acceptem pagaments individuals



MENU VEGA

38€

ENTRANTS

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Flor de carxofa a la planxa amb romesco i festucs

Porros confitats amb vinagreta de mostassa i avellanes

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de verdures i bolets

Fideuà de verdures i bolets

DE POSTRES

Sorbet de llimona

PER BEURE

Vi blanc Hoya de Lobos D.O. Navarra

Vi negre Indispensable Oliver Conti D.O. Empordà

Aigua · Cafès i infusions



Condicions del menú

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada 3 comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 8 comensals
- Màxim 30 comensals
- 10% increment a terrassa
- No acceptem pagaments individuals



CONDICIONS DE LA RESERVA

- Mínim 8 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.
- Prequem puntualitat del grup complet. La cuina iniciarà el servei com a màxim passada una hora de l'arribada pactada.
- Prequem 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

