

MENÚS DE GRUPO

BAR ¹⁹₆₂ **NURI**

Restaurante de cocina catalana y mediterránea en el corazón del Poble Nou, reconocido por sus arroces y los guisos de siempre. El alma de Familia Nuri, más de 60 años después, para homenajear sus orígenes.



Rambla del Poble Nou, 34

+34 678 319 234

barnuribarcelona.com

[@barnuribarcelona](https://www.instagram.com/barnuribarcelona)

COR CONTENT

38€

IVA incluido · Mínimo 8 comensales

Platillos para compartir

Pan de coca con tomate y OOVE

Ensalada de jamón de pato, peras al vino y cremoso de gorgonzola

Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca y mayonesa acevichada

Croquetas de cocido

Patatas bravas

Mejillones de roca al vapor con vino blanco y romero

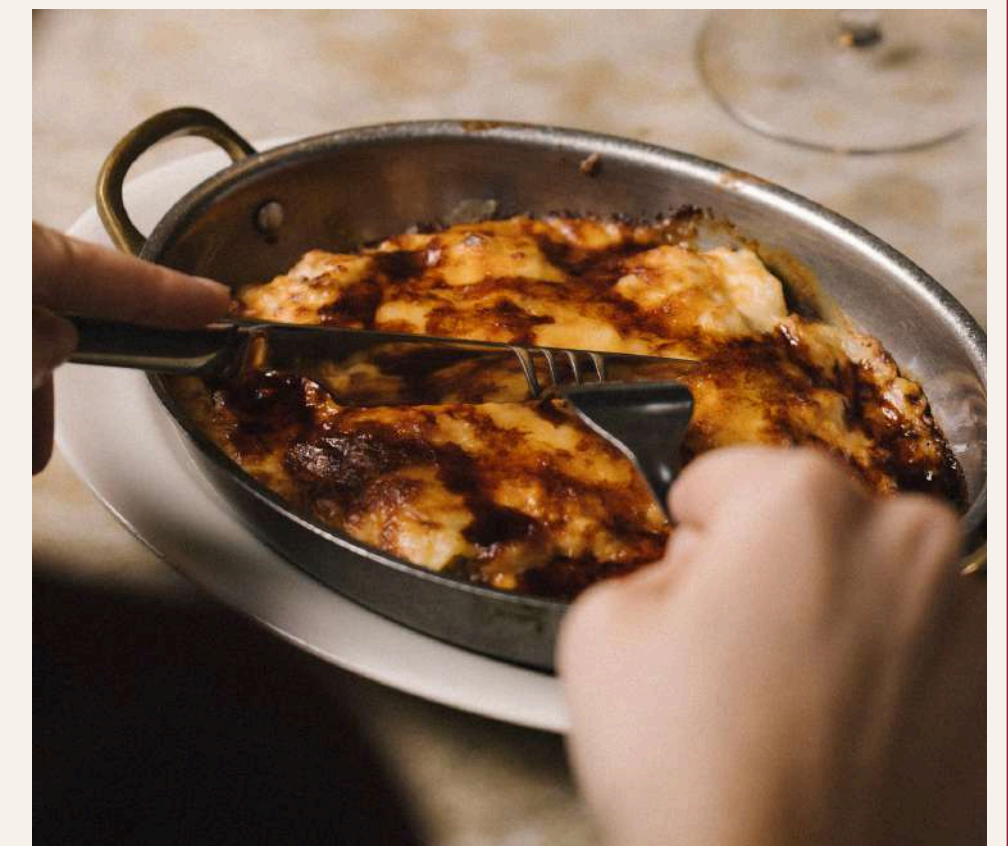
Canelón de asado

El momento dulce

Pastel de queso con nueces caramelizadas y caramelo de ratafia

Bebida incluida

Vino blanco (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vino negro (Indispensable, D.O. Empordà), Agua y Café o infusión.



PANXA PLENA

45€

IVA incluido · Mínimo 8 comensales

Platillos para compartir

Pan de coca con tomate y OOVE

Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca y mayonesa acevichada

Croquetas de jamón ibérico

Berberechos a la plancha con pócima de Getaria

Flores de alcachofa a la plancha con "romesco", puré de "celery" y pistachos

Huevos de Calaf con butifarra del perol, seta maitake y parmentier de patata

Tapa de arroz mar y montaña

Postres, a escoger

Crema catalana con carquiñolis

Pastel de queso con nueces caramelizadas y caramelo de ratafia

Bebida incluida

Vino blanco (Perplejo, D.O. Rueda), Vino negro (El Pispá, D.O. Montsant),

Agua y Café o infusión.



MENÚ VEGANO

38€

IVA incluido · Mínimo 8 comensales

Platillos para compartir

Pan de coca con tomate y OOVE

Flor de alcachofa a la plancha con “romesco” y pistachos

Puerros confitados con vinagreta de mostaza y avellanas

Principal, a escoger

Arroz de verduras y setas

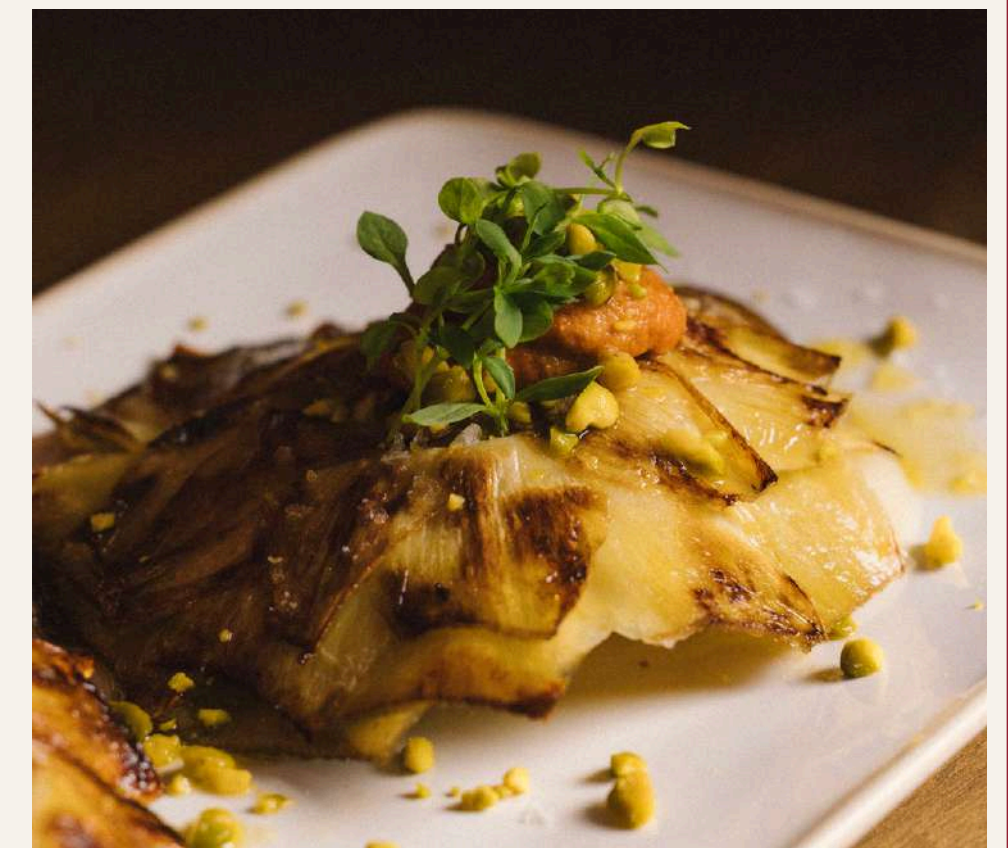
Fideuà de verduras y setas

El momento dulce

Sorbete de limón

Bebida incluida

Vino blanco (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vino negro (Indispensable, D.O. Empordà), Agua y Café o infusión.



CONDICIONES RESERVA

- Mínimo 8 comensales.
- Se servirá 1 botella de vino cada 3 comensales.
- Válido todos los días, excepto los mediodías de sábado, domingo y festivos.
- La reserva quedará confirmada al recibir el 50% del presupuesto total.
- Los extras del evento se facturarán al finalizarlo.
- El número final de comensales deberá comunicarse con un mínimo de 48 h de antelación al evento. Una vez superado este plazo, no se admitirán modificaciones y esta cifra será la que se tendrá en cuenta para la facturación.
- No se aceptarán pagos individuales.
- Los menús, las dietas especiales y los extras elegidos deberán confirmarse con 3 días laborables previos al evento.
- Se ruega puntualidad del grupo completo. La cocina iniciará el servicio, como máximo, una hora después de la hora de llegada pactada.
- Se ruega respetar la hora de cierre del establecimiento, a las 00 h.

MENÚS DE GRUPO

Rambla del Poblenou, 34 · +34 678 319 234 · barnuribarcelona.com · @barnuribarcelona

**¿QUIERES ORGANIZAR UN
EVENTO O GRUPO?**

Contáctanos

+34 678 319 234
grups@familianuri.com



FAMILIA NURI