

## MENÚ DE GRUP

# BAR <sup>19</sup><sub>62</sub> NURI

Restaurant de cuina catalana i mediterrània al cor del Poblenou, reconegut pels seus arrossos i els guisats de sempre. L'ànima de Família Nuri, més de 60 anys després, per homenatjar els seus orígens



Rambla del Poblenou, 34

+34 678 319 234

[barnuribarcelona.com](http://barnuribarcelona.com)

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

## COR CONTENT

38€

IVA inclòs · Mínim 8 comensals

### Platets per compartir

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Tomàquets amb ventresca de tonyina, olives i ceba envinagrada

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

Croquetes de carn d'olla

Patates braves

Musclos a la planxa amb all i julivert

Caneló de rostit

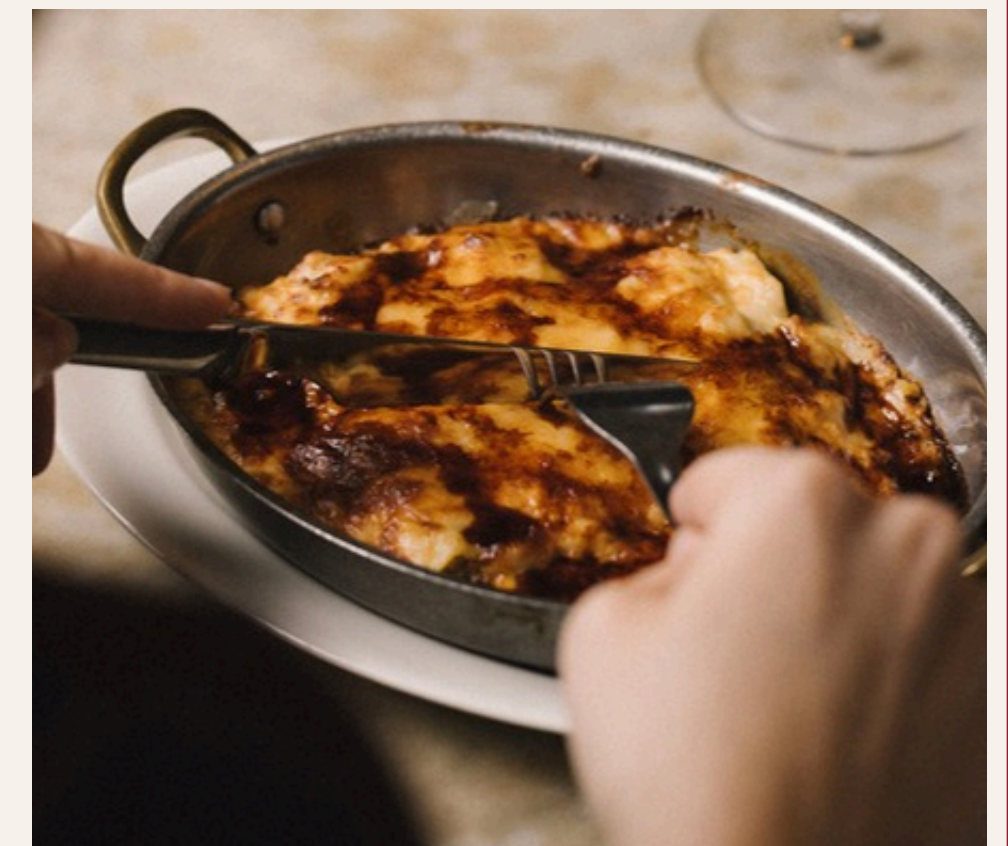
### El moment dolç

Pastís de formatge amb mermelada de figues

### Beure inclòs

Vi blanc (Hoya de Lobos, D.O. Navarra), Vi negre (Indispensable, D.O. Empordà),

Aigua i Cafè o infusió.



## PANXA PLENA

**45€**

IVA inclòs · Mínim 8 comensals

### Platets per compartir

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

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

Calamars nacionals a l'andalusa amb maionesa "acevichada"

Musclos a la planxa amb all i julivert

Tomàquets amb ventresca de tonyina, olives i ceba envinagrada

Ous de Calaf amb pernil, espàrrecs, parmentier i migas

Tapa d'arros del Senyoret

### Postres, a escollir

Tarta fina de poma amb gelat de vainilla

Pastís de formatge amb mermelada de figues

### Beure inclòs

Vi blanc (Perplejo, D.O. Rueda), Vi negre (El Pispá, D.O. Montsant),

Aigua i Cafè o infusió.



## OPCIONES VEGANES I VEGETARIANES

### Primers, a escollir

Albergínia fumada amb iogurt grec, tomàquet sec i festucs 🌿

Amanida de tomàquets de temporada amb alvocat, olives i ceba envinagrada 🌿

Flors de carxofa a la planxa amb romesco 🌿

### Principal, a escollir

Arròs de verdures i bolets 🌿

Caneló XL d'espínacs a la catalana 🌿

### Postres, a escollir

Pastís de formatge amb melmelada de figues 🌿

Xocolata crumble 🌿

🌿 Vegetarià

🌿 Vegà



## CONDICIONS RESERVA

- Mínim 8 comensals
- Es servirà 1 ampolla de vi cada 3 comensals.
- Vàlid tots els dies, excepte els migdies de dissabte, diumenge i festius.
- La reserva quedarà confirmada en rebre el 50% del pressupost total.
- Els extres de l'esdeveniment es facturaran en finalitzar-lo.
- El nombre final de comensals s'haurà de comunicar amb un mínim de 48 h d'antelació a l'esdeveniment. Un cop superat aquest termini, no s'admetran modificacions i aquesta xifra serà la que es tindrà en compte per a la facturació.
- No s'acceptaran pagaments individuals.
- Els menús, les dietes especials i els extres triats s'hauran de confirmar amb 3 dies laborables previs a l'esdeveniment.
- Preguem puntualitat del grup complet. La cuina iniciarà el servei, com a màxim, una hora després de l'arribada pactada.
- Es prega respectar l'hora de tancament de l'establiment, a les 00 h.

MENÚS DE GRUP

**BAR**<sup>19</sup><sub>62</sub> **NURI**

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

**VOLS ORGANITZAR UN  
ESDEVENIMENT O GRUP?**

Contacta'ns

+34 678 319 234  
grups@familianuri.com



**FAMILIA NURI**