ELS NOSTRES PLATETS
Nuestros platillos

Pa de coca amb tomàquet i OOVE *Pan de coca con tomate y AOVE*	3,50
Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca *Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca*	12,50
Patates braves *Patatas bravas*	8,00
Croquetes de pernil ibèric amb encenalls de pernil (3 u.) *Croquetas de jamón ibérico Juan Manuel con láminas de jamón (3 uds)*	11,00
Musclos a la planxa amb all i julivert *Mejillones a la plancha con ajo y perejil*	13,50
Escopinyes a la planxa amb refregit d'alls tendres i salicòrnia *Berberechos a la plancha con refrito de ajos tiernos y salicornia*	17,00
Calamar a l'andalusa amb maionesa "acevichada" *Calamar a la andaluza con mayonesa acevichada*	16,00
Albergínia fumada amb iogurt grec, tomàquet sec i festucs *Berenjena ahumada con yogur griego, tomate seco y pistachos*	12,50
Flors de carxofa a la planxa amb encenalls de pernil ibèric i romesco *Flores de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico y romesco*	15,50
Steak tàrtar de picanya amb mantega Cafè de Paris i torradetes *Steak tartar de picaña con mantequilla Café de Paris y tostaditas*	14,50
Ous estrellats amb gambes a l'allada i patates xips *Huevos estrellados con gambas al ajillo y patatas chips*	16,00
Amanida de carbassa rostida amb stracciatella, nous, magrana i vinagreta de taronja i mostassa *Ensalada de calabaza asada con stracciatella, nueces, granada y vinagreta de naranja y mostaza*	13,00
Coca de pasta de full amb escalivada, anxoves i formatge Idiazábal *Coca de hojaldre con escalivada, anchoas y queso Idiazábal*	14,00
Truita oberta amb bolets, carxofes i cansalada ibèrica *Tortilla abierta con setas, alcachofas y panceta ibérica*	15,50

IVA inclòs - Increment del 10% a la terrassa | *IVA incluido - Incremento del 10% en la terraza*

ELS PLATS DE LA NURI
Los platos de Nuri

Fricandó de vedella amb bolets *Fricandó de ternera con setas*	18,00
Mandonguilles de cua de vaca amb parmentier de patata *Albóndigas de rabo de vacuno glaseadas con su salsa y parmentier*	22,50
Canelons de rostit *Canelones de asado*	15,00
Milanesa de ploma ibèrica amb patates al cop de puny *Milanesa de pluma ibérica con patatas rotas*	24,50
Calamar a la planxa farcit de botifarra i ceba confitada amb trinxat de la Cerdanya *Calamar a la plancha relleno de butifarra y cebolla confitada con trinxat de la Cerdanya*	22,00

ARROSSOS AMB HISTÒRIA (mín. 2 persones – preu/pers.)
Arroces con historia *(mín. 2 personas – precio/pers.)*

Arròs del senyoret *Arroz del señorito*	23,50
Arròs de fricandó de vedella amb praliné d'avellanes *Arroz de fricandó de ternera con praliné de avellanas*	24,00
Arròs de verdures de temporada *Arroz de verduras de temporada*	21,00

*Berto Romero apadrina l'arròs solidari**

Arròs de botifarra de perol, gamba vermella i allioli gratinat *Arroz de butifarra de perol, gamba roja y alioli gratinado*	23,00

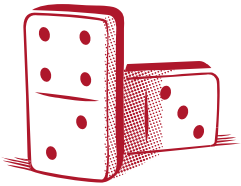
*Amb cada paella col·laborem amb Arrels Fundació per contribuir en l'acompanyament i atenció de persones sense llar i fer possible #ningúdormintalcarrer
Con cada paella colaboramos con Arrels Fundació para contribuir al acompañamiento y atención de personas sin hogar y hacer posible #nadiedurmiendoenlacalle



IVA inclòs - Increment del 10% a la terrassa | *IVA incluido - Incremento del 10% en la terraza*

POSTRES
Postres

Crema catalana amb carquinyolis *Crema catalana con carquiñolis*	7,00
Escuma de mató amb pera confitada a la ratafia i gelat de torró *Espuma de mató con pera confitada a la ratafía y helado de turrón*	7,50
Pastís calent de poma amb gelat de canyella *Tarta de manzana con helado de canela*	8,50
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla *Coulant de chocolate con helado de vainilla*	7,50
Pastís de formatge amb melmelada de figues *Tarta de queso con mermelada de higos*	7,50
Gelats i sorbets *Helados y sorbetes*	6,50



CUINA AMB HISTÒRIA
Cocina con historia

Al Bar Nuri celebrem la història de Família Nuri amb una cuina catalana i mediterrània que posa en valor la tradició, el producte i el temps. A la carta hi trobareu platets per compartir, receptes de sempre i arrossos emblemàtics: un homenatge als nostres orígens, amb l'essència de la Nuri.

En Bar Nuri celebramos la historia de Familia Nuri con una cocina catalana y mediterránea que pone en valor la tradición, el producto y el tiempo. En la carta encontraréis platillos para compartir, recetas de siempre y arroces emblemáticos: un homenaje a nuestros orígenes, con la esencia de la Nuri.



SUGGERIMENTS
Sugerencias

Pregunta al nostre equip pels plats del xef. Receptes amb productes frescos i de temporada que estàn per llepar-se'n els dits.
Pregunta a nuestro equipo por los platos del chef. Recetas con productos frescos y de temporada que están para lamerse los dedos.