

MENÚS DE GRUPO

# NUARA

CUINA DE MAR I DE FOC  
DE LLOTJAI DE BRASA



Balcón Gastronómico  
*del Puerto Olimpico*



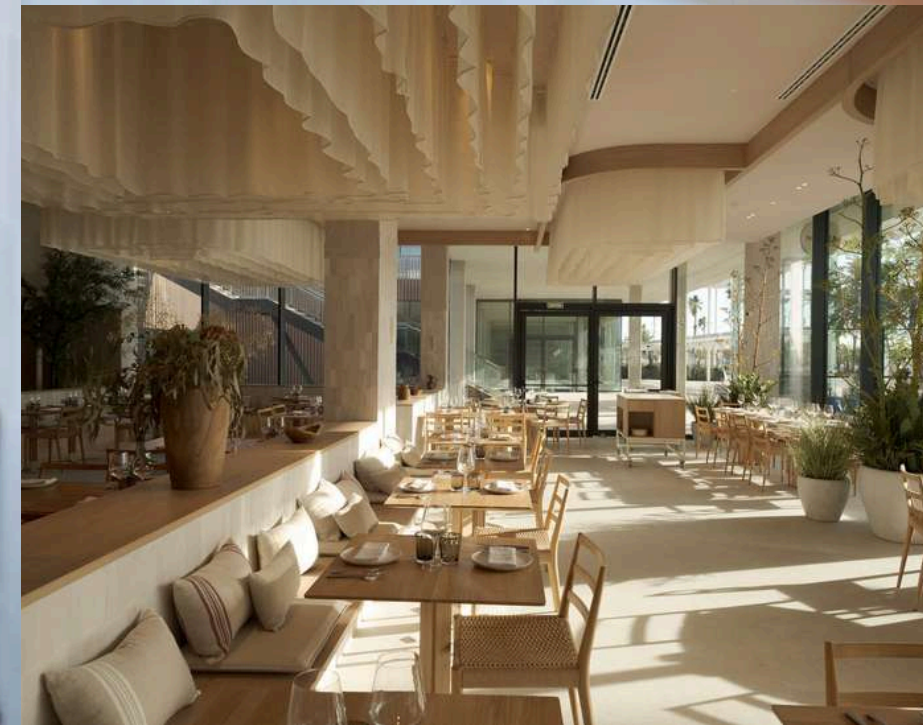
**Una oda a los productos frescos de la lonja, a los arroces, a las carnes con DO y al arte de la brasa. Un espacio donde la gastronomía y la belleza del Mediterráneo se cogen de la mano.**

Disfruta de un salón luminoso con espectaculares vistas al Puerto Olímpico, una amplia terraza y un acogedor salón privado en su interior.





**NUESTROS  
ESPACIOS**



**NUESTROS ESPACIOS**

## **EL SALÓN**

Espacio con mucha luz, amplio y con vistas al Puerto Olímpico. Capacidad para 100 personas sentadas y 150 de pie.



NUESTROS ESPACIOS

## SALÓN PRIVADO

Disponible para un máximo  
de 12 personas.

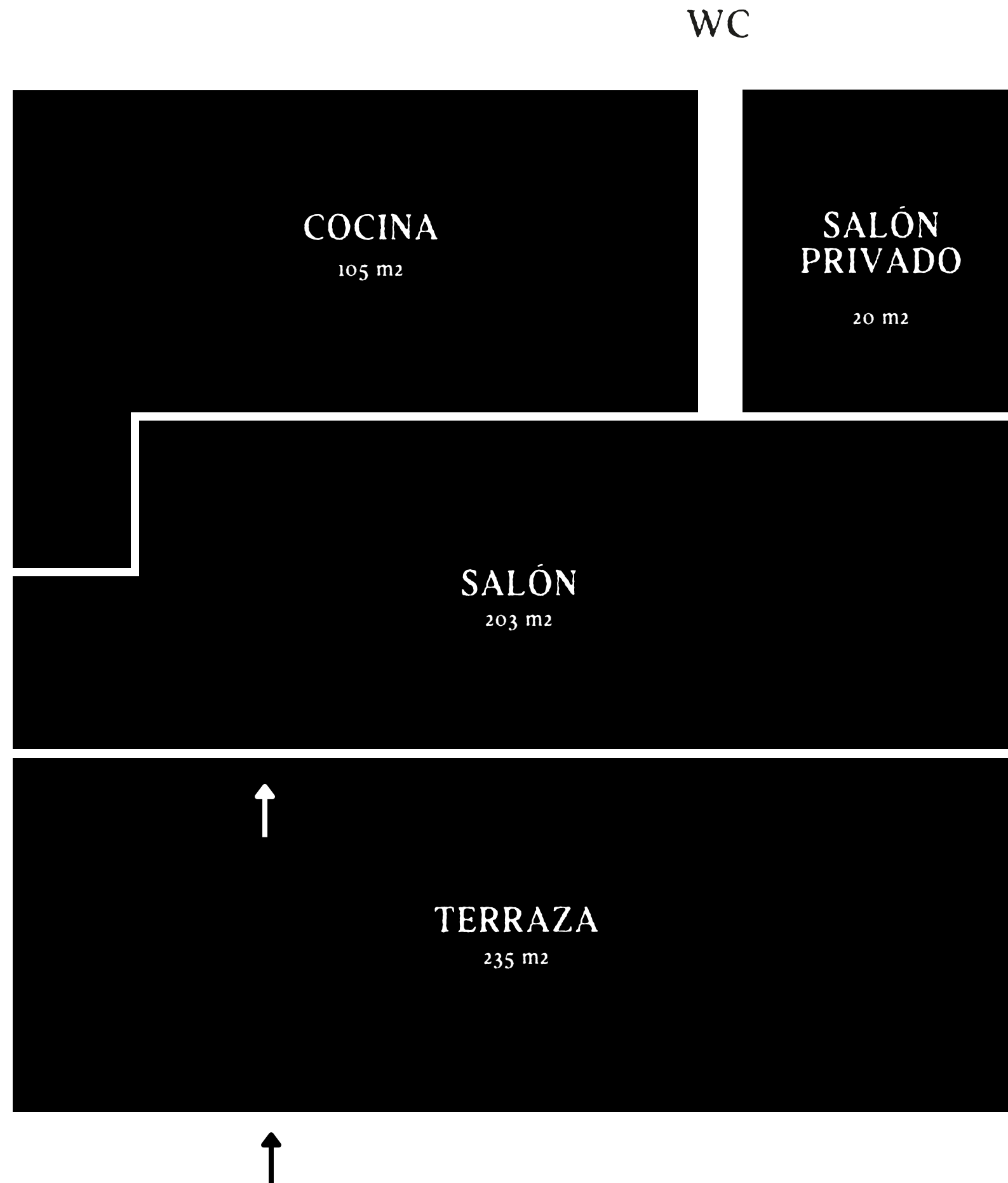


**NUESTROS ESPACIOS**

## **LA TERRAZA**

Espacio amplio y cómodo con vistas al Puerto Olímpico. Capacidad para 100 personas sentadas y 120 de pie.

## NUESTROS ESPACIOS



## DISTRIBUCIÓN DEL RESTAURANTE

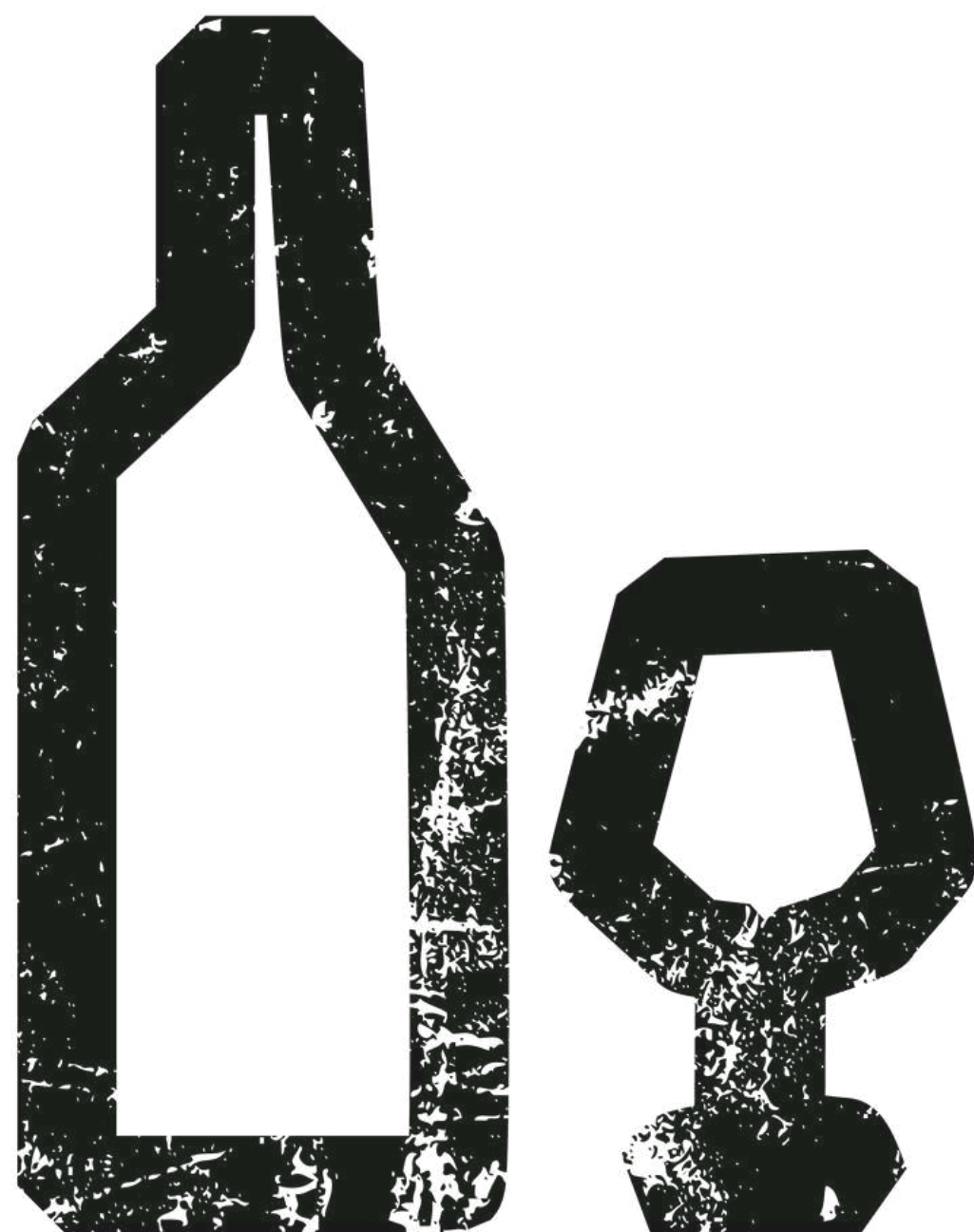
Con posibilidad de alquilar la totalidad del local en exclusividad.

### CAPACIDAD TOTAL:

- 210 personas (banquete)
- 220 personas (cocktail)

Contáctanos o solicítanos hacer una visita.





**MENÚS  
BANQUETE**

NUARA



Válido del 28 de febrero al 7 de marzo.  
Sujeto a disponibilidad.  
Es necesario contactar con el restaurante  
para reservar.

## MENÚ MWC

85€/persona  
Mínimo 2 comensales

### APERITIVO

Ostra Guillardéau nº3 con ponzu de tomate y cítricos

Croquetas de marisco

### PRIMEROS A ESCOGER

Puerros escabechados con meunière de ceps, avellanas y brotes

Tártar de atún Balfegó con stracciatella y pistachos

### SEGUNDO A ESCOGER

Solomillo de ternera a la brasa con escalopa de foie

Suprema de pescado salvaje con verduras de temporada

Arroz de gamba roja

### POSTRES A ESCOGER

Coulant de avellanas con helado de yogur

Nuestra pavlova de fresas

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refresco y café

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

## MENÚ MAR

70€/persona

### PRIMEROS A COMPARTIR

Pan a la brasa con tomate y AOVE Picual

Paleta de bellota 100% ibérica Juan Manuel (DO Guijuelo)

Boquerones marinados en emulsión de oliva Gordal y piparras

Croquetas de marisco

Mejillones con limón y romero

### SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz mar y montaña de calamar a la brasa, panceta ibérica y setas

Entrecot de vaca (300 g) a la brasa con patatas fritas

Morro de bacalao confitado con pimientos a la leña

### POSTRE A ESCOGER

Tarta cremosa de chocolate 70% con frambuesas

Sorbete de limón

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

# MENÚ BRASA

90€/persona

## APERITIVO

Aperitivo del día

## PRIMEROS A ESCOGER

Puerros escabechados con meunière de ceps, avellanas y brotes

Tartar de atún Balfegó con stracciatella y pistachos

## SEGUNDOS A ESCOGER

Filete de vaca a la brasa con escalopa de foie

Suprema de pescado salvaje con verduras de temporada

## POSTRE

Coulant de avellanas con helado de yogur

Nuestra pavlova de fresas

## BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza, refresco y café

Mínimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

## **MENÚ VEGANO**

70€/persona

### **PRIMEROS A ESCOGER**

Puerros escabechados con meuniere de setas, avellanas y brotes

Ensalada de alcachofa y ñamera en texturas, espinacas, hinojos y piñones

### **SEGUNDO**

Arroz de verduras ecológicas y setas de temporada

### **POSTRES A ESCOGER**

Tarta cremosa de chocolate 70% con frambuesas

Ensalada de frutas

Sorbete de limón

### **BEBIDAS INCLUIDAS**

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

## PACK BODEGA

### INICIAL

VINO BLANCO

**Pardas Rupestris**

*DO Penedès*

VINO TINTO

**Viniric Finques Incansables**

*DO Empordà*

ESCUMOSO

**Ars Collecta Blanc de Blancs**

*DO Penedès*

**20€/persona**

*1 botella cada dos personas*

### PREMIUM

VINO BLANCO

**Can Matons Pansa Blanca**

*DO Alella*

VINO TINTO

**LaFou Sender**

*DO Terra Alta*

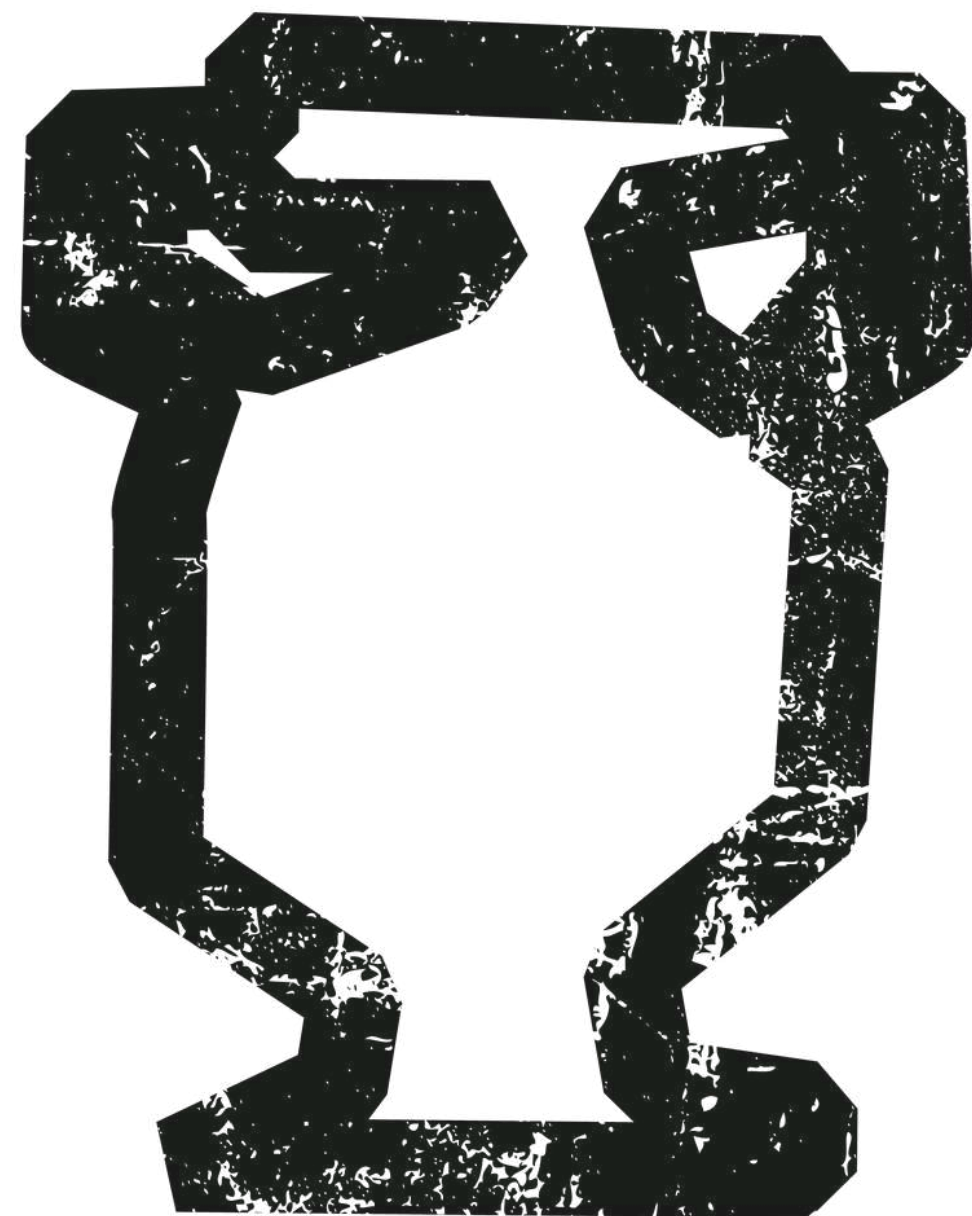
ESCUMOSO

**Àtica Cava Brut Gran Reserva**

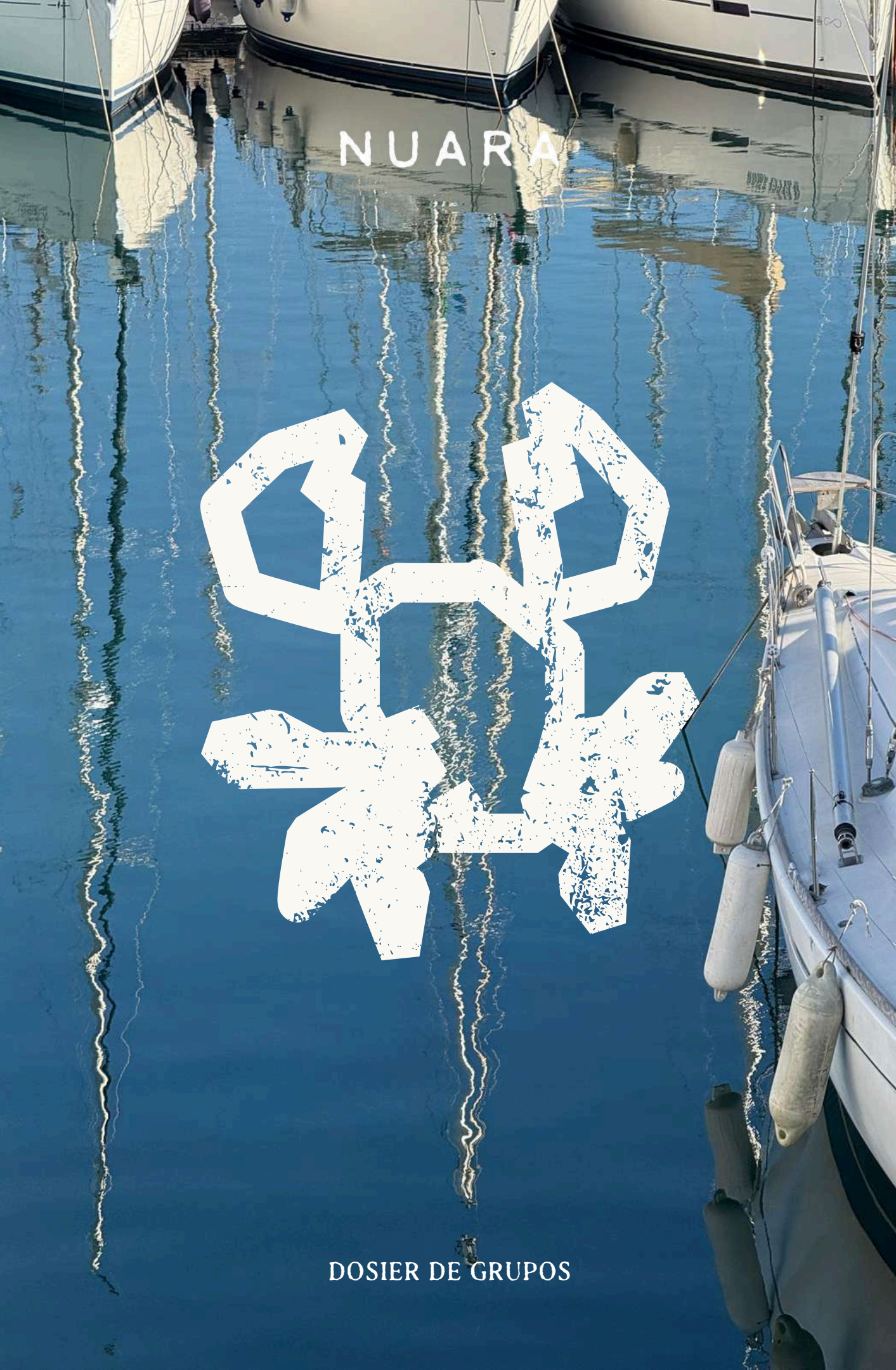
*DO Penedès*

**25€/persona**

*1 botella cada dos personas*



**MENÚS  
COCKTAIL**



DOSIER DE GRUPOS

# MENÚ MEDITERRÁNEO

85€/persona

## PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Focaccia con anchoa del Cantábrico oo y pimiento a la leña

Carpaccio de picaña madurada sobre tostada de pan de algas

Saam de pollo de corral con salsa César

Alcachofa confitada y braseada con salsa de setas y piñones tostados

Croqueta de marisco

Buñuelos de bacalao con miel trufada

Brocheta de salmón con salsa kabayaki

## ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz mar y montaña

Arroz de verduras ecologicas

## POSTRES

Surtido de pasteles

**BEBIDAS INCLUIDAS** *Durante las 2h de la comida*

Agua, cerveza y refresco

Mínimo 20 comensales



NUARA



DOSIER DE GRUPOS

# MENÚ OLÍMPICO

95€/persona

## PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Focaccia con anchoa del Cantábrico oo y pimiento a la leña

Tartar de atún Balfegó en panipoori

Saam de pollo de corral con salsa César

Mini roll de steak tartar con holandesa de mostaza

Alcachofa confitada y braseada con salsa de setas y piñones tostados

Croqueta de marisco

Brocheta de rape y langostino

Tataki de pato

## ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz mar y montaña

Arroz de verduras ecologicas

## POSTRES A ESCOGER

Surtido de pasteles

Degustación de formatges

## BEBIDAS INCLUIDAS *Durante las 2h de la comida*

Agua, cerveza y refresco

Mínimo 20 comensales



NUARA

DOSIER DE GRUPOS

# MENÚ VEGANO

85€/persona

## PRIMEROS A COMPARTIR

Hummus de aceitunas negras con queso feta y crudités de verduras

Puerros escabechados con vinagreta de mostaza y avellanas

Saam de berenjenas encurtidas, miso y sésamo

Tartar de aguacate, mango y tomate en panipoori

Cre moso de coliflor con almendras tostadas y aceite de trufa

Maitake andaluz con salsa de romesco

Alcachofa confiatada i braseada con salsa de piñones asados

## ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz de verduras ecológicas

## POSTRES A ESCOGER

Brocheta de frutas

Surtido de pasteles

## BEBIDAS INCLUIDAS *Durante las 2h de la comida*

Agua, cerveza y refresco

Mínimo 20 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

## PACK BODEGA

### INICIAL

VINO BLANCO

**Pardas Rupestris**

*DO Penedès*

VINO TINTO

**Viniric Finques Incansables**

*DO Empordà*

ESCUMOSO

**Ars Collecta Blanc de Blancs**

*DO Penedès*

**20€/persona**

*Durante las 2h de la comida*

### PREMIUM

VINO BLANCO

**Can Matons Pansa Blanca**

*DO Alella*

VINO TINTO

**LaFou Sender**

*DO Terra Alta*

ESCUMOSO

**Àtica Cava Brut Gran Reserva**

*DO Penedès*

**25€/persona**

*Durante las 2h de la comida*



## EXTRAS

### BARRA LIBRE

Durante 2h, el menú incluye cerveza, refresco y agua.  
Si se desea contar con más tiempo o añadir combinados, el precio por hora es el siguiente:

**BÁSICA: 1h- 25€ | 2h-50€ | 3h-78€ | 4h-100€**

**PREMIUM: 1h- 30€ | 2h-60€ | 3h-84€ | 4h-105€**

### 1 COMBINADO

**BÁSICO: 11.50€/ COMBINADO**

**PREMIUM: 15€/ COMBINADO**

# CONDICIONES DE RESERVA

DOSIER DE GRUPOS

- Mínimo 20 comensales.
- La reserva quedará confirmada al recibir el 50% del presupuesto total.
- El pago restante debe abonarse 3 días laborables antes del evento.
- Los extras del evento se facturarán al finalizar el evento.
- El cierre final de comensales debe comunicarse 48 horas antes del evento; pasado este plazo no se aceptarán cambios en el número final, que será definitivo a efectos de facturación.
- No aceptamos pagos individuales.
- Válido todos los días excepto mediodías de fines de semana y festivos.
- Los menús, dietas especiales y extras elegidos deberán confirmarse 3 días laborables antes del evento.
- Rogamos puntualidad del grupo completo. La cocina iniciará el servicio como máximo una hora después de la llegada pactada.
- El restaurante se reserva el derecho de no aplicar las promociones de bebidas no pactadas con antelación.
- Rogamos respetar la hora de cierre del establecimiento como se indica 00h.

**NUARA**



**¿QUIERES ORGANIZAR UN EVENTO  
O COMIDA EN GRUPO?  
CONTÁCTANOS**

+34 678 319 234  
grups@familianuri.com

@restaurantnuara  
restaurantnuara.com

**Balcón Gastronómico**  
*del Puerto Olimpico*