

MENÚS DE GRUP

NUARA

CUINA DE MAR I DE FOC
DE LLOTJAI DE BRASA



Balcó Gastronòmic
del Port Olímpic



**Una oda als productes frescos de la
llotja, als arrossos, a les carns amb DO
i a l'art de la brasa. Un espai on la
gastronomia i la bellesa del
Mediterrani s'agafen de la mà.**

Gaudeix d'un saló lluminós amb espectaculars vistes
al Port Olímpic, una àmplia terrassa i un acollidor
saló privat a l'interior.





**ELS
NOSTRES
ESPAIS**



ELS NOSTRES ESPAIS

EL SALÓ

Espai amb molta llum, ample i amb vistes al Port Olímpic. Capacitat per a 100 persones assegudes i 150 a peu dret.



ELS NOSTRES ESPAIS

SALÓ PRIVAT

Disponible per a un màxim
de 12 persones.

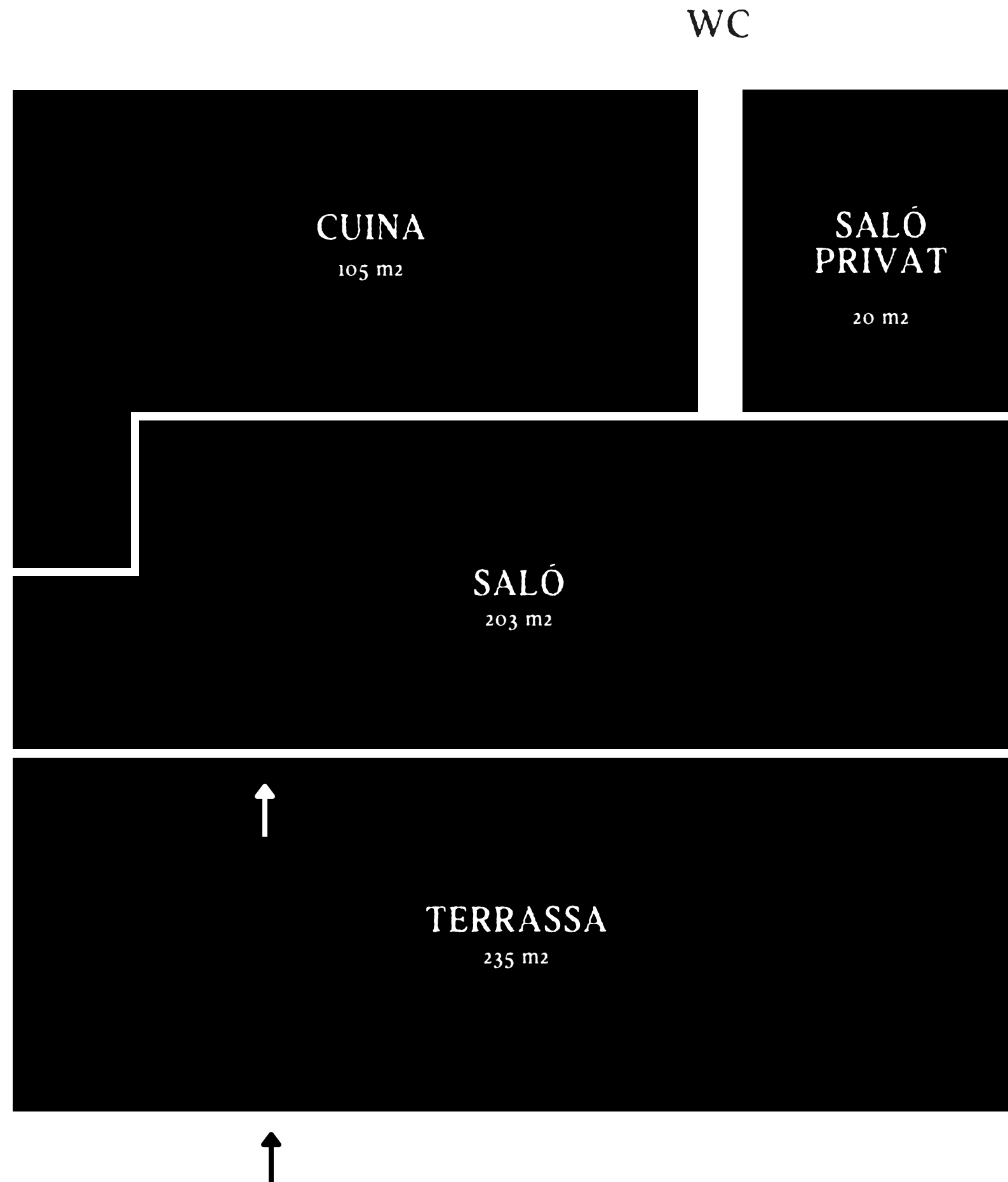


ELS NOSTRES ESPAIS

LA TERRASSA

Espai ample i còmode amb
vistes al Port Olímpic.
Capacitat per a 100 persones
assegudes i a peu 120 a peu dret.

ELS NOSTRES ESPAIS



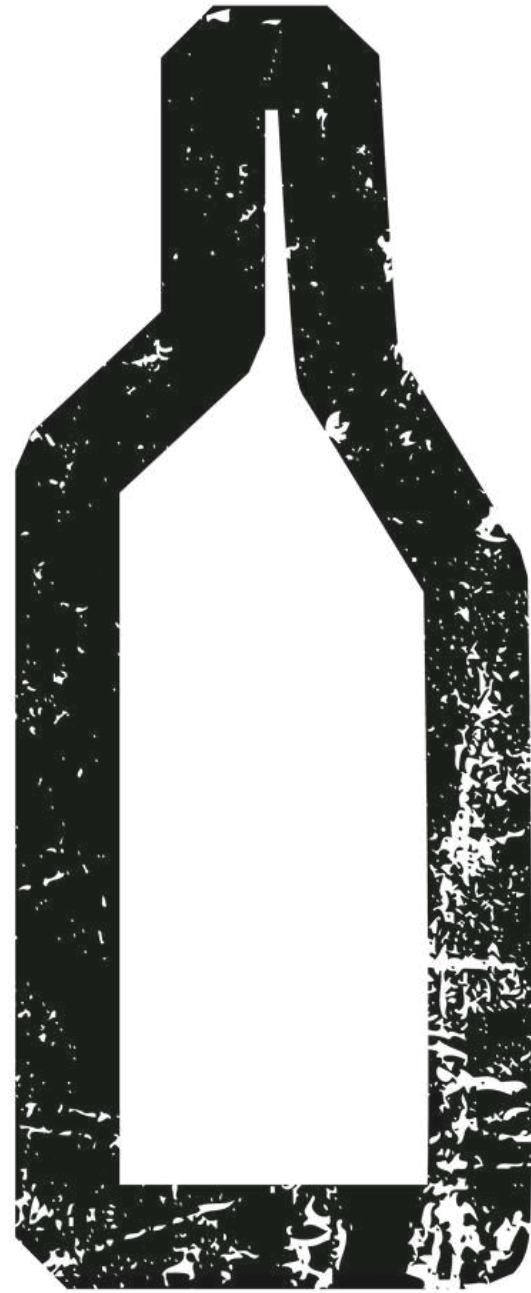
DISTRIBUCIÓ DEL RESTAURANT

Amb possibilitat de llogar la totalitat del local en exclusivitat.

CAPACITAT TOTAL:

- 210 persones (banquet)
- 220 persones (cocktail)

Contacta'ns o sol·licita'ns fer una visita.



**MENÚS
BANQUET**

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ MAR

70€/persona

PRIMERS A COMPARTIR

Pa a la brasa amb tomàquet i OOVE

Espatlla de gla 100% ibèrica Juan Manuel (DO Guijuelo)

Seitons marinats amb emulsió d'oliva Gordal i piparres

Croquetes de marisc

Musclos amb llimona i romani

SEGONS A ESCOLLIR

Arròs mar i muntanya de calamar a la brasa, cansalada ibèrica i ceps

Entrecot de vaca (300 g) a la brasa amb patates

Morro de bacallà confitat amb pebrots a la llenya

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís cremós de xocolata 70% amb gerds

Sorbet de llimona

BEGUDES INCLOSES

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ BRASA

90€/persona

APERITIU

Aperitiu del dia

PRIMERS A ESCOLLIR

Porros escabetxats amb meunière de ceps, avellanes i brots

Tàrtar de tonyina Balfegó amb straciatella i festucs

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella a la brasa amb escalopa de foie

Suprema de peix salvatge amb verdures de temporada

POSTRES A ESCOLLIR

Coulant d'avellanes amb gelat de iogurt

La nostra pavlova de maduixes

BEGUDES INCLOSES

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ VEGÀ

70€/persona

PRIMERS A ESCOLLIR

Porros escabetxats amb meuniere de ceps, avellanes i brots

Amanida de carxofa i nyàmara en textures, espinacs, fonolls i pinyons

SEGON

Arròs de verdures ecològiques i bolets

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís cremós de xocolata 70% amb gerds

Amanida de fruites

Sorbet de llimona

BEGUDES INCLOSES

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

PAQUET CELLER

INICIAL

VI BLANC

Pardas Rupestris

DO Penedès

VI NEGRE

Viniric Finques Incansables

DO Empordà

ESCUMÓS

Ars Collecta Blanc de Blancs

DO Penedès

20€/persona

1 ampolla cada dues persones

PREMIUM

VI BLANC

Can Matons Pansa Blanca

DO Alella

VI NEGRE

LaFou Sender

DO Terra Alta

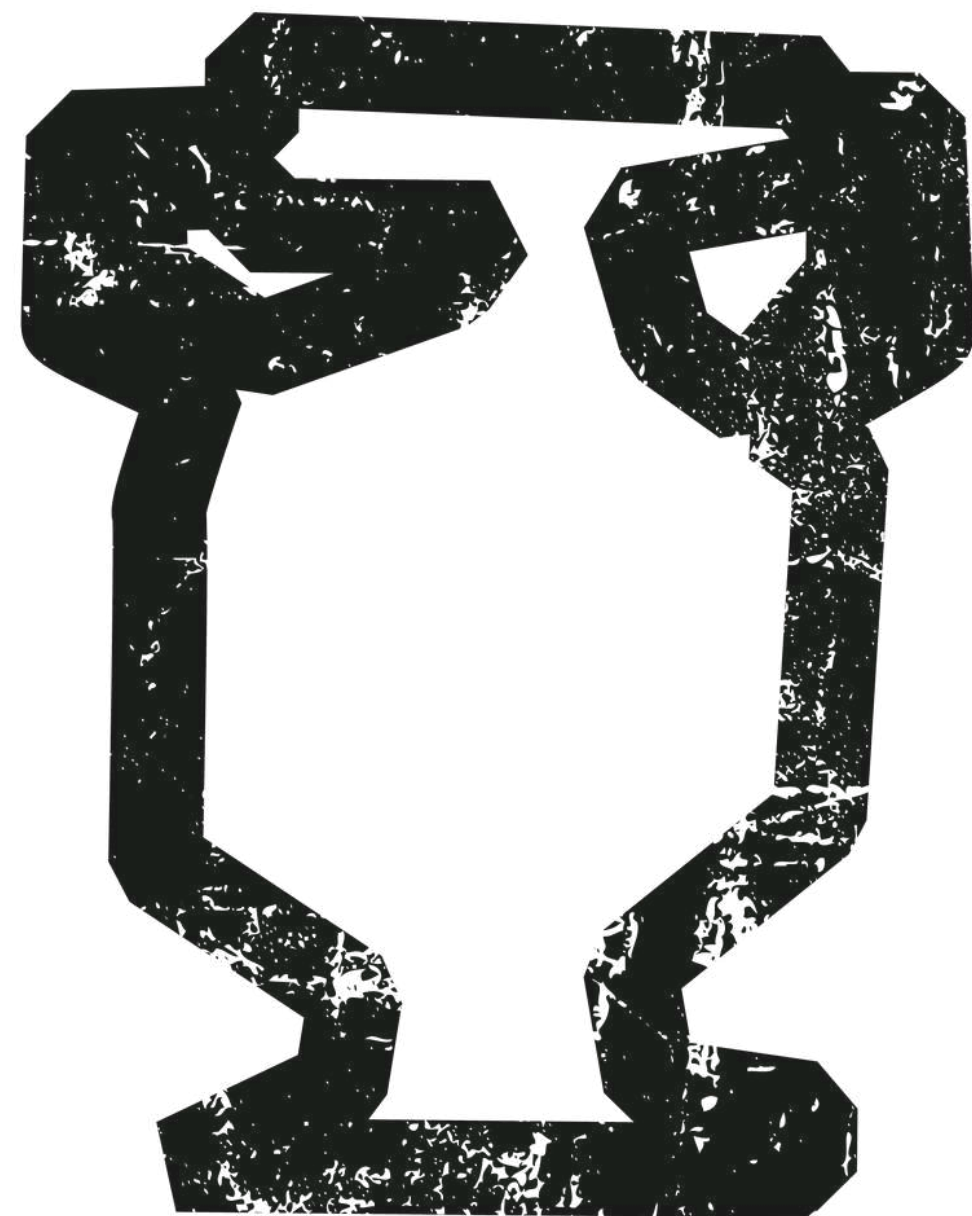
ESCUMÓS

Àtica Cava Brut Gran Reserva

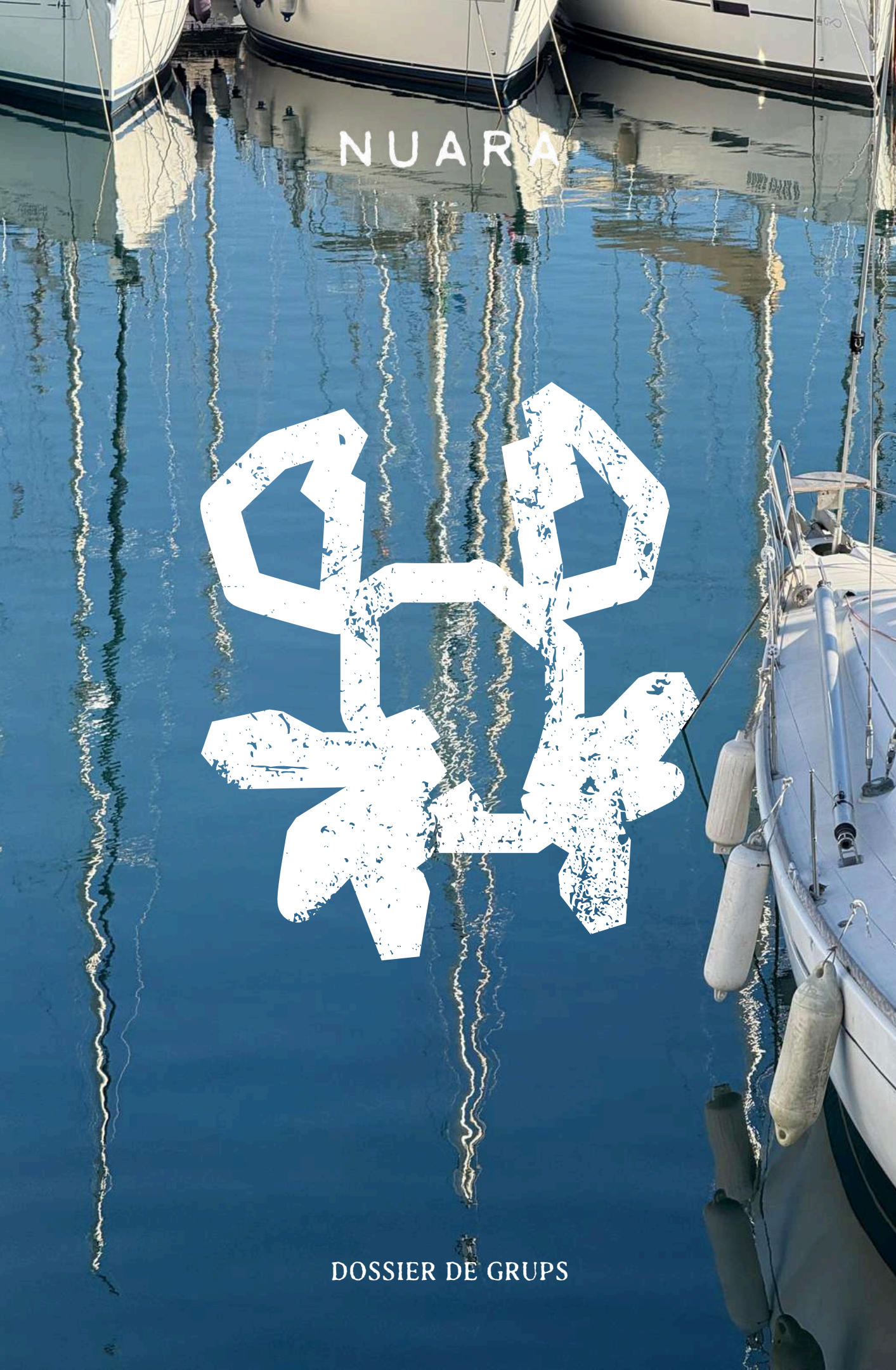
DO Penedès

25€/persona

1 ampolla cada dues persones



**MENÚS
COCKTAIL**



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ MEDITERRANI

85€/persona

PRIMERS A COMPARTIR

Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet

Focaccia amb anxova del Cantàbric oo i pebrot a la llenya

Carpaccio de picanya madurada sobre torradeta de pa d'algues

Saam de pollastre de pagès amb salsa Cèsar

Carxofa confitada i brassejada amb salsa de ceps i pinyons torrats

Croqueta de marisc

Bunyols de bacallà amb mel trufada

Broqueta de salmó amb salsa kabayaki

ESTACIÓ D'ARROSSOS

Arròs mar i muntanya

Arròs de verdures ecològiques

POSTRES A ESCOLLIR

Assortiment de pastissos

BEGUDES INCLOSES *Durant les 2h de l'àpat*

Aigua, cervesa i refresc

Minim 20 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ OLÍMPIC

95€/persona

PRIMERS A COMPARTIR

Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet

Focaccia amb anxova del Cantàbric oo i pebrot a la llenya

Tàrtar de tonyina Balfegó en panipoori

Saam de pollastre de pagès amb salsa Cèsar

Mini roll d'steak tartar amb holandesa de mostassa

Carxofa confitada i brassejada amb salsa de ceps i pinyons torrats

Croqueta de marisc

Broqueta de rap i llagostí

Tataki d'ànec

ESTACIÓ D'ARROSSOS

Arròs mar i muntanya

Arros de verdures ecològiques

POSTRES A ESCOLLIR

Assortiment de pastissos

Degustació de formatges

BEGUDES INCLOSES *Durant les 2h de l'àpat*

Aigua, cervesa i refresc

Minim 20 comensals



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ VEGÀ

85€/persona

PRIMERS A COMPARTIR

Hummus d'oliva negra amb feta i cruditès de verdures

Porros escabetxats amb vinagreta de mostassa i avellanes

Saam d'albergínia escalivada, miso i sèsam

Tartar d'alvocat, mango i tomàquet en panipoori

Cremós de col·liflor amb ametlla torrada i oli de tòfona

Maitake a l'andalusa amb salsa romesco

Carxofa confitada i brassejada amb salsa de ceps i pinyons torrats

ESTACIÓ D'ARROSSOS

Arròs de verdures ecològiques

POSTRES A ESCOLLIR

Broqueta de fruites

Assortiment de pastissos

BEGUDES INCLOSES *Durant les 2h de l'àpat*

Aigua, cervesa i refresc

Minim 20 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

PAQUET CELLER

INICIAL

VI BLANC

Pardas Rupestris

DO Penedès

VI NEGRE

Viniric Finques Incansables

DO Empordà

ESCUMÓS

Ars Collecta Blanc de Blancs

DO Penedès

20€/persona

Durant les 2h d'àpat

PREMIUM

VI BLANC

Can Matons Pansa Blanca

DO Alella

VI NEGRE

LaFou Sender

DO Terra Alta

ESCUMÓS

Àtica Cava Brut Gran Reserva

DO Penedès

25€/persona

Durant les 2h d'àpat



EXTRES

BARRA LLIURE

Durant 2h, l'àpat inclou cervesa, refresc i aigua. Si es vol comptar amb més temps o afegir combinats, el preu per hora és el següent:

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

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

1 COMBINAT

BÀSIC: 11.50€/ combinat

PREMIUM: 15€/ combinat

CONDICIONS DE RESERVA

DOSSIER DE GRUPS

- Mínim 20 comensals.
- La reserva quedarà confirmada en rebre el 50% del pressupost total.
- El pagament restant ha d'abonar-se 3 dies laborables previs a l'esdeveniment.
- 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'acceptaran canvis en el número final i aquest serà el definitiu a efectes de facturació.
- No acceptem pagaments individuals.
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Els menús, dietes especials i extres triats hauran de confirmar-se 3 dies laborables previs a l'esdeveniment.
- Preguem puntualitat del grup complet. La cuina iniciarà el servei com a màxim passada una hora de l'arribada pactada.
- El restaurant es reserva el dret de no aplicar les promocions de begudes no pactades amb antelació.
- Preguem respectar l'hora de tancament de l'establiment com s'indica 00h.

NUARA



**VOLS ORGANITZAR UN
ESDEVENIMENT O ÀPAT DE GRUP?
CONTACTA'NS**

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

@restaurantnuara
restaurantnuara.com

Balcó Gastronòmic
del Port Olímpic