

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.

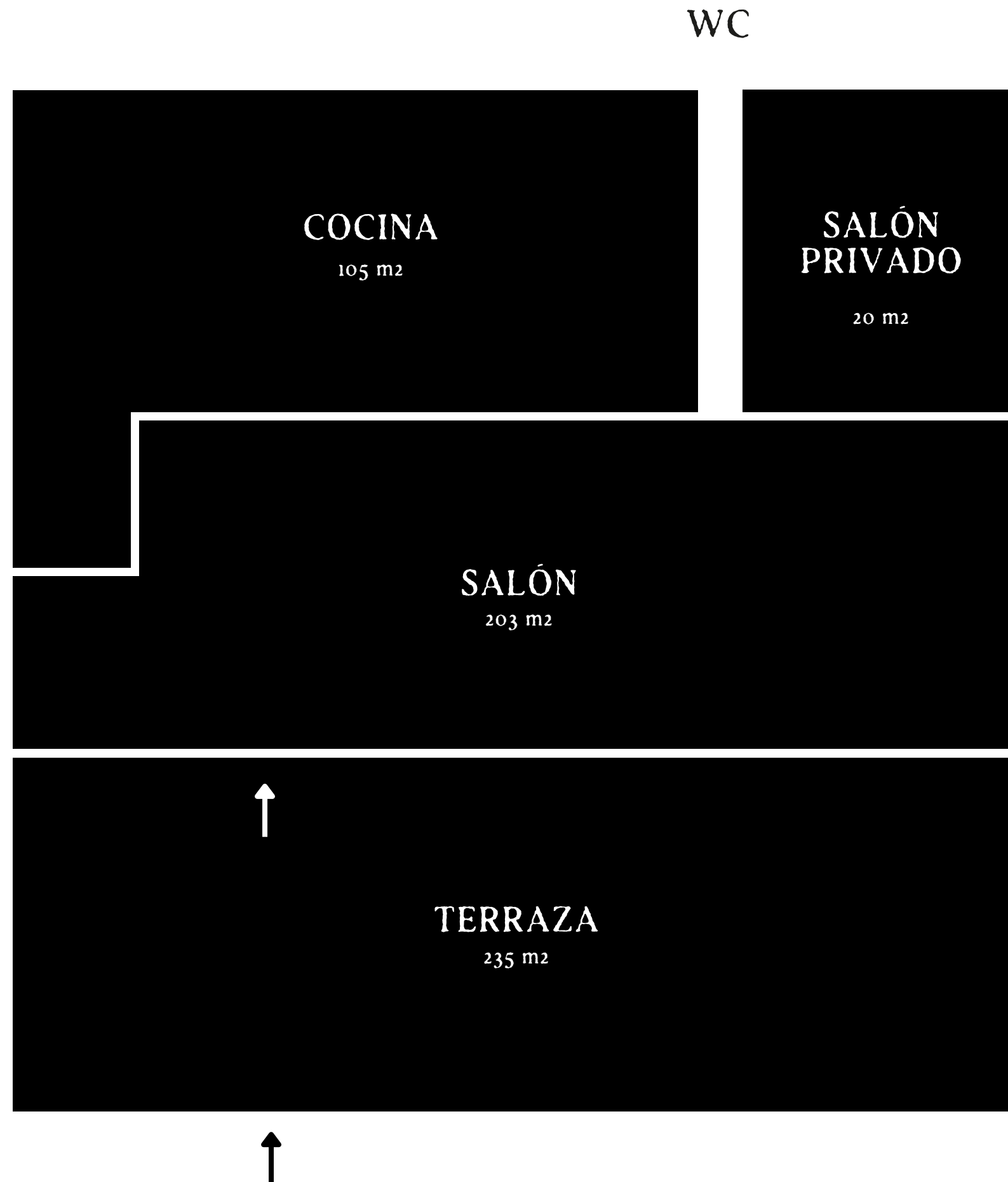


NUESTROS ESPACIOS

LA TERRAZA

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

NUESTROS ESPACIOS



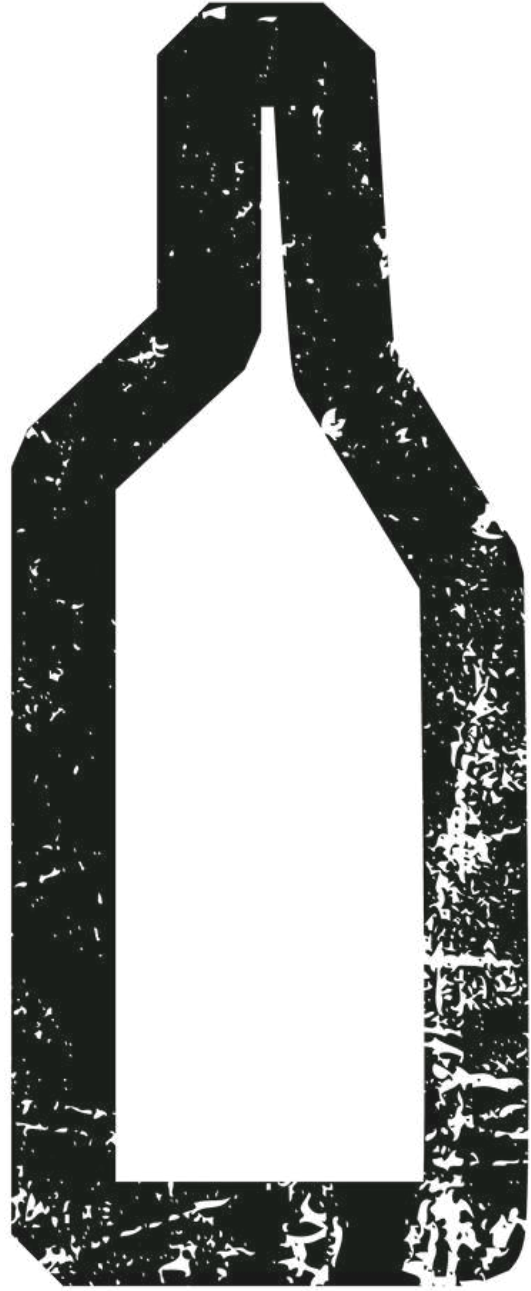
DISTRIBUCIÓN DEL RESTAURANTE

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



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

Minimo 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 ESCOJER

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

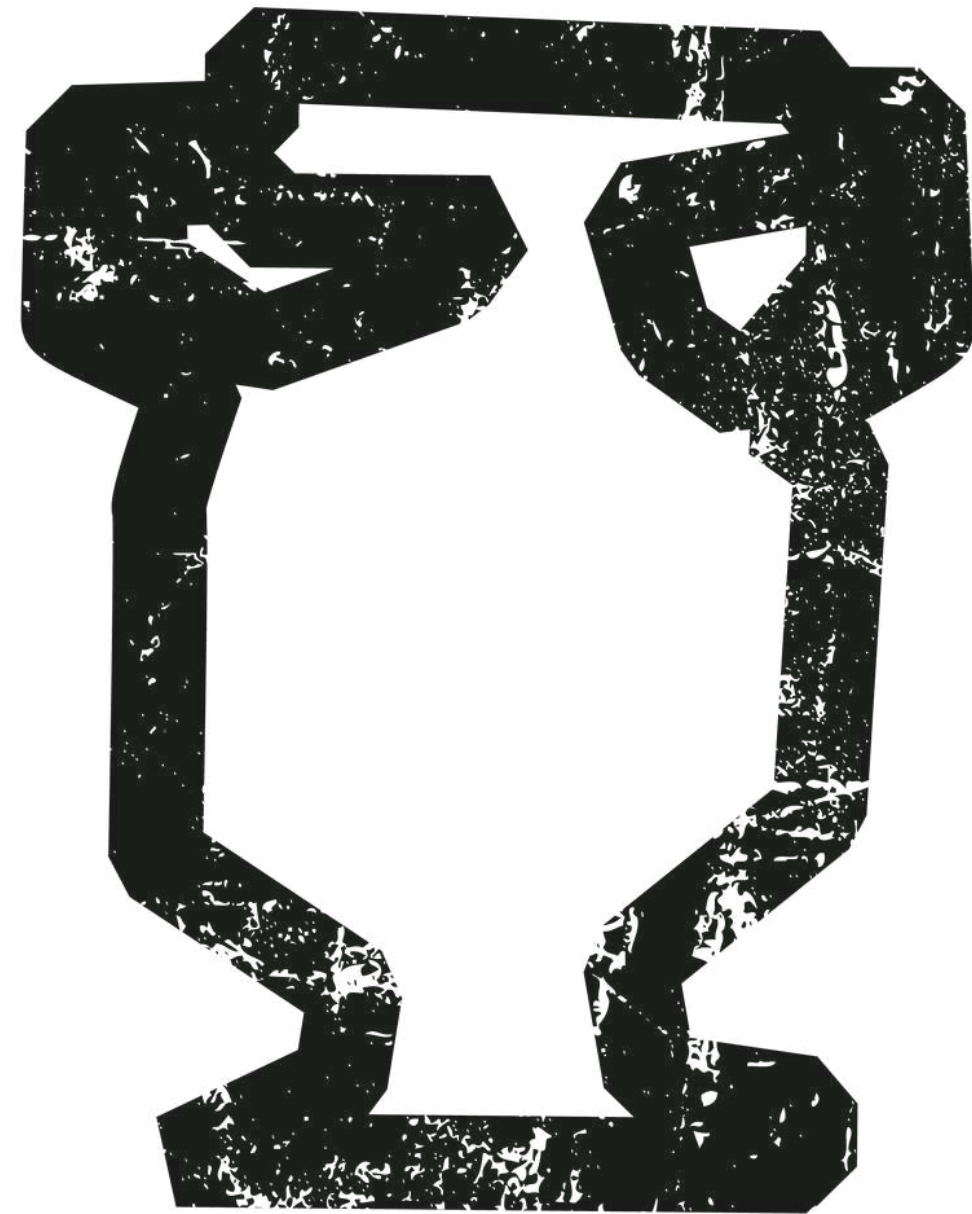
ESCUMOSO

Àtica Cava Brut Gran Reserva

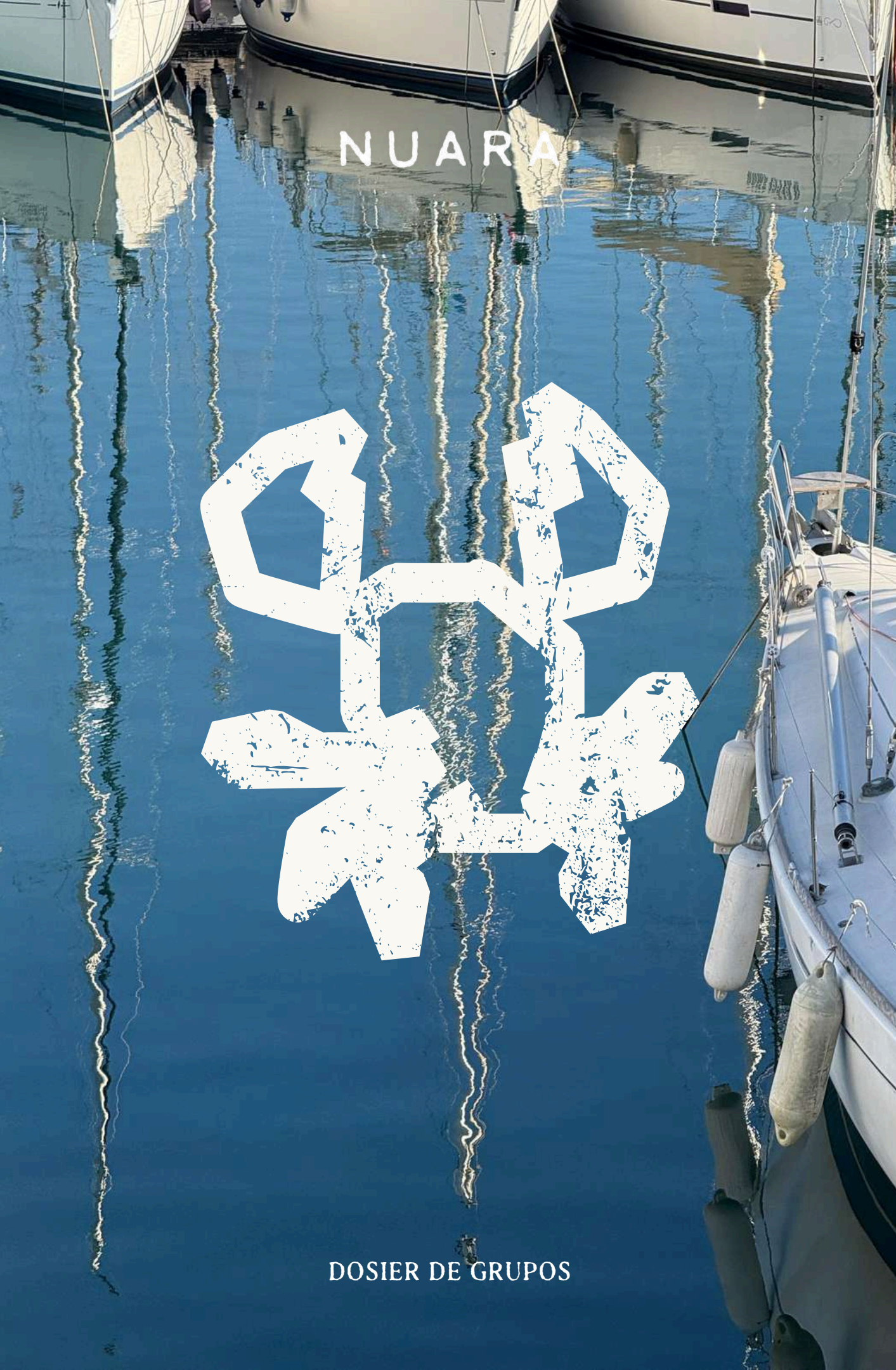
DO Penedès

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