

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.

WC

CUINA

105 m2

SALÓ
PRIVAT

20 m2

SALÓ

203 m2

TERRASSA

235 m2



TOUR
VIRTUAL
360°



ELS NOSTRES ESPAIS

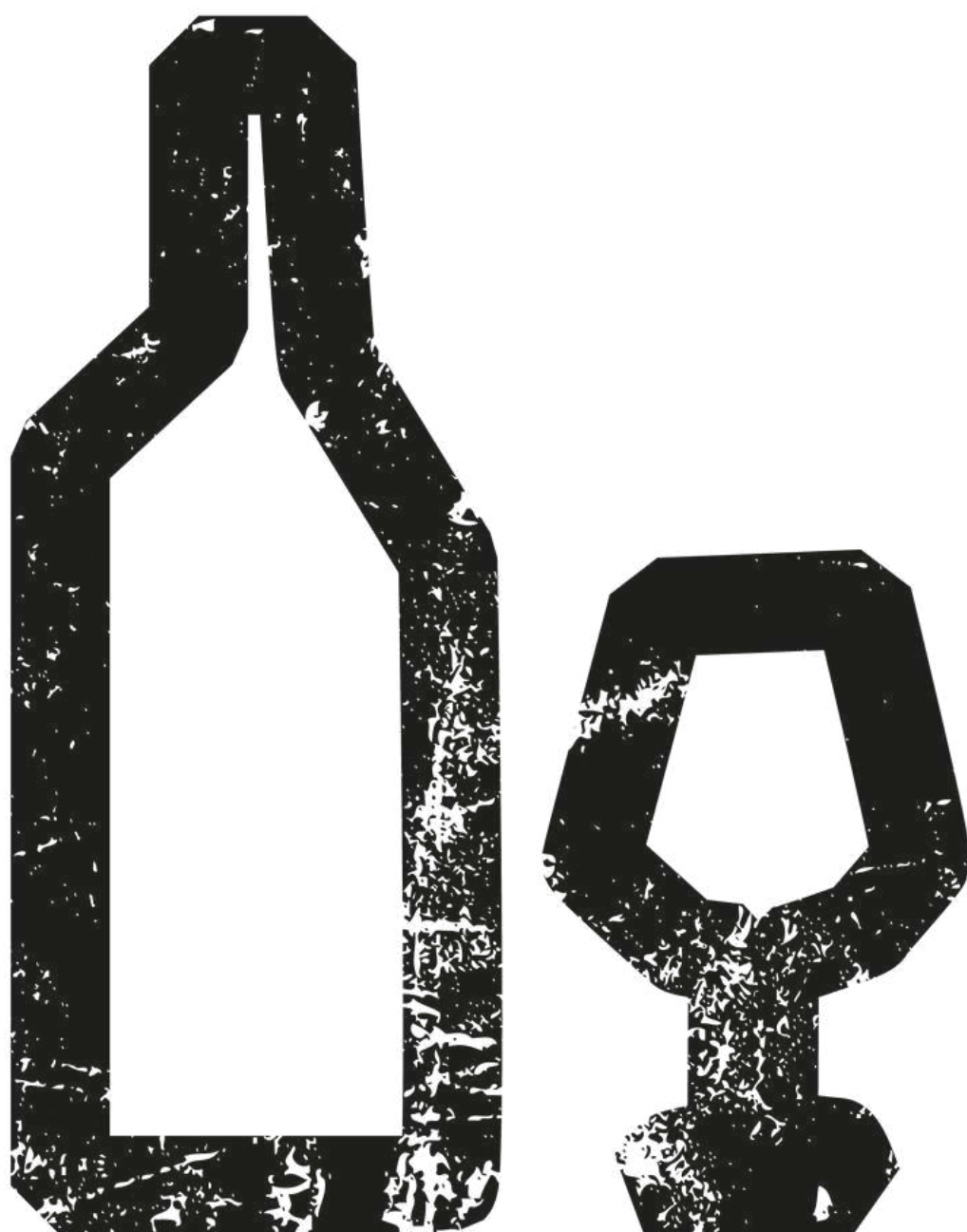
DISTRIBUCIÓ DEL RESTAURANT

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



MENÚ MWC

85€/persona

Mínim 2 comensals

APERITIU

Ostra del Delta de l'Ebre amb granissat de cogombre, vodka i llima

Croquetes de pernil ibèric

PRIMERS A ESCOLLIR

Tàrtar de tonyina Balfegó sobre flor de carxofa a la brasa i stracciatella

Ensaladilla russa amb gambetes de vidre i ous de truita de riu

SEGONS A ESCOLLIR

Morro de bacallà confitat, beurre blanc de parmesà i espinacs a la catalana

Filet de vaca a la brasa amb escalopa de foie

Arròs caldós de llamàntol nacional

POSTRES A ESCOLLIR

Coulant d'avellanes amb gelat de iogurt

Pastis de xocolata cremós amb chantilli i gerds

BEGUDES INCLOSES - 2 P. PERSONA

Aigua, cervesa o refresc i cafè

Vàlid del 27 de febrer al 7 de març.

Subjecte a disponibilitat.

Cal contactar amb el restaurant per reservar.

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)

Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina

Croquetes de rostit

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

Pastis cremós de xocolata 70% amb gerds

Sorbet de llimona

BEGUDES INCLOSES - 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ BRASA

90€/persona

APERITIU

Aperitiu del dia

PRIMERS A ESCOLLIR

Pop a la brasa amb cremós de patata, kimchee i “migas” cruixents

Tàrtar de tonyina Balfegó sobre flor de carxofa a la brasa i stracciatella

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

Pasta de full amb pinya, crema i gelat de coco

BEGUDES INCLOSES- 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ VEGÀ

70€/persona

PRIMERS A ESCOLLIR

Porros escabetxats amb vinagreta de mostassa, avellanes i brots

Verdures a la brasa amb romesco de festucs

SEGON

Arròs de verdures ecològiques i bolets

POSTRES A ESCOLLIR

Amanida de fruites

Sorbet de llimona

BEGUDES INCLOSES- 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

PAQUET CELLER

INICIAL

VI BLANC

Perplejo Verdejo

DO Rueda

VI ROSAT

Can Sumoi La Rosa

DO Penedès

VI NEGRE

Nomès

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 ROSAT

Chivite Las Fincas

DO Navarra

VI NEGRE

Dominio de Elbio Sabio

DO Ribera del Duero

ESCUMÓS

Àtica Cava Brut Gran Reserva

DO Penedès

25€/persona

1 ampolla cada dues persones



ESPAI DISPONIBLE PER A GRANS ESDEVENIMENTS

Consulta'ns els nostres
menús de cocktail



CONDICIONS DE RESERVA

DOSSIER DE GRUPS

- Mínim 10 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