



MENÚS DE GRUPO

NUARA



CUINA DE MAR I DE FOC
DE LLOTJA I DE BRASA

Balcón Gastronómico
del Puerto Olímpico



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

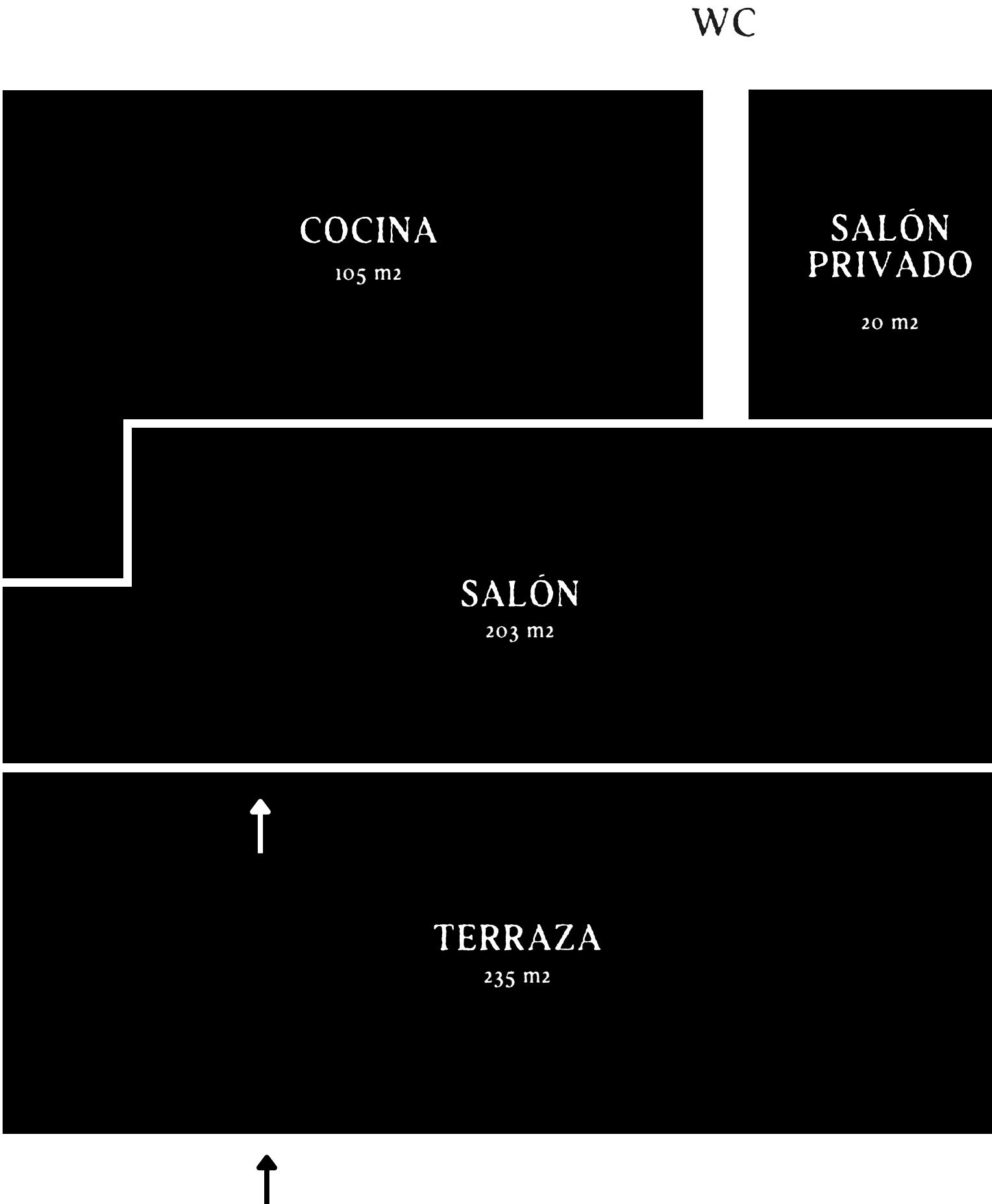
Disponible para un máximo
de 12 personas.



NUESTROS ESPACIOS

LA TERRAZA

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



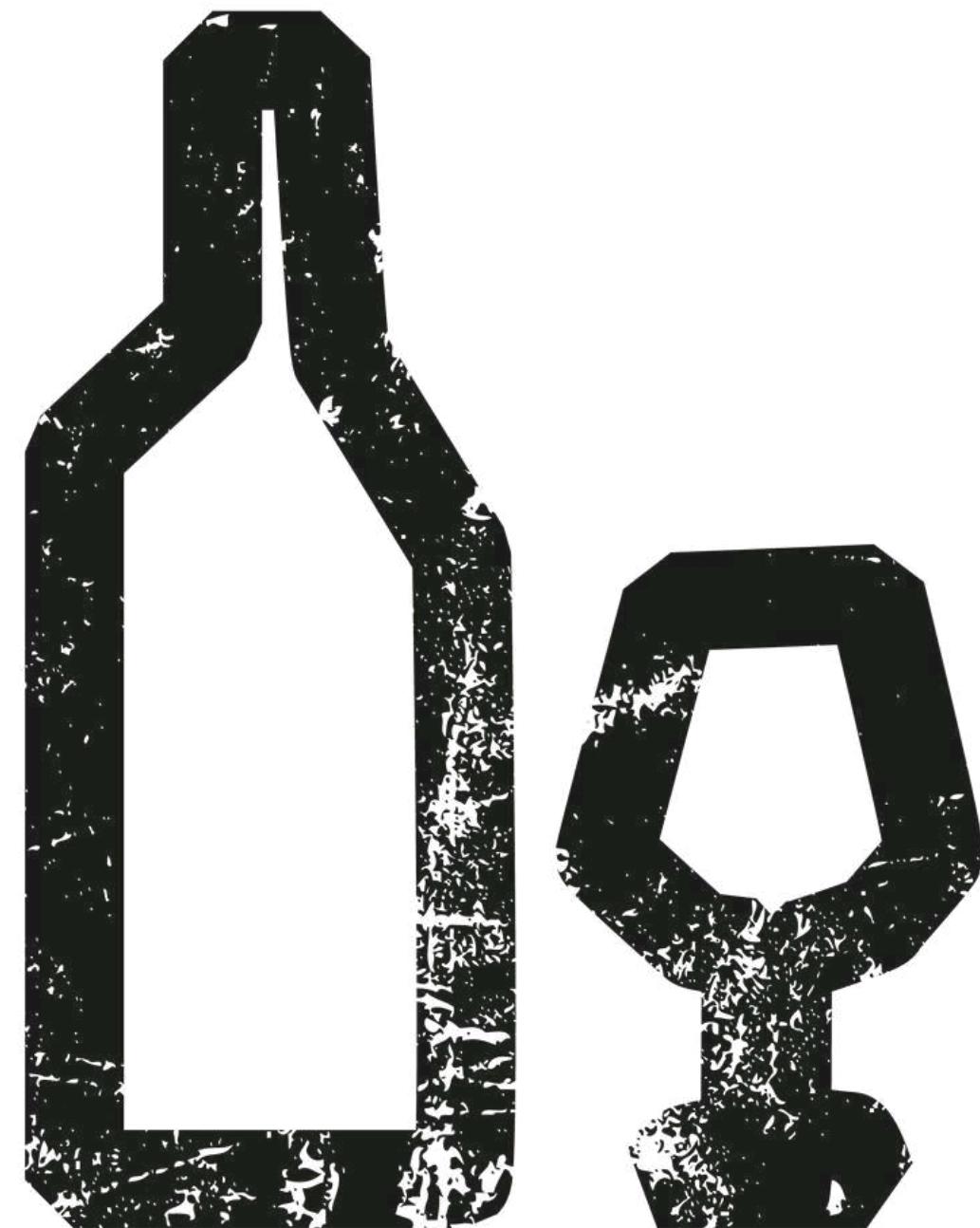
DISTRIBUCIÓN DEL RESTAURANTE

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)

Ensalada de tomates con ventresca de atún

Croquetas de cocido

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 - 2 P. PERSONA

Aqua, cerveza, refresco y café

Mínimo 10 comensales



NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ BRASA

90€/persona

APERITIVO

Aperitivo del día

PRIMEROS A ESCOGER

Pulpo a la brasa con parmentier, kimchee y migas crujientes

Tartar de atún Balfegó sobre flor de alcachofa a la brasa y stracciatella

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

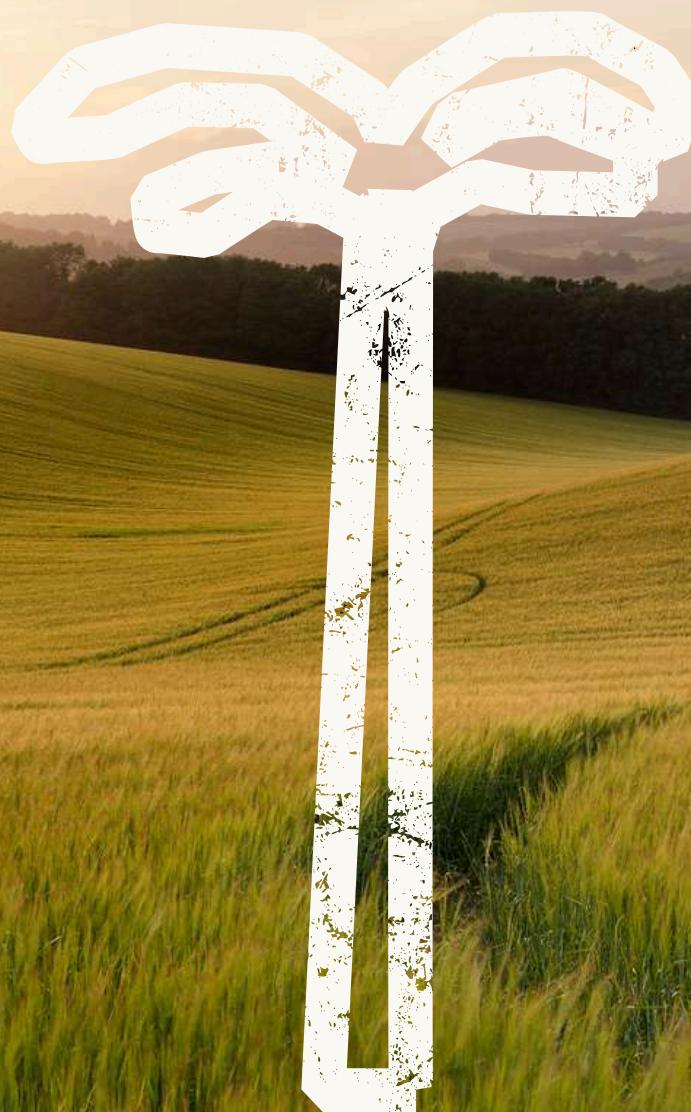
Hojaldre con piña, crema y helado de coco

BEBIDAS INCLUIDAS - 2 P. PERSONA

Agua, cerveza, refresco y café

Mínimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ VEGANO

70€/persona

PRIMEROS A ESCOGER

Puerros escabechados con vinagreta de mostaza, avellanas y brotes

Verduras a la brasa con romesco de pistachos

SEGUNDO

Arroz de verduras ecológicas y setas de temporada

POSTRES A ESCOGER

Ensalada de frutas

Sorbete de limón

BEBIDAS INCLUIDAS - 2 P. PERSONA

Agua, cerveza, refresco y café

Mínimo 10 comensales



NUARA

DOSIER DE GRUPOS

PACK BODEGA

INICIAL

VINO BLANCO

Perplejo Verdejo
DO Rueda

VINO ROSADO

Can Sumoi La Rosa
DO Penedès

VINO TINTO

Només
DO Empordà

ESCU MOSO

Ars Collecta Blanc de Blancs
DO Penedès

20€/persona

1 botella cada dos personas

PREMIUM

VINO BLANCO

Can Matons Pansa Blanca
DO Alella

VINO ROSADO

Chivite Las Fincas
DO Navarra

VINO TINTO

Dominio de Elbio Sabio
DO Ribera del Duero

ESCU MOSO

Àtica Cava Brut Gran Reserva
DO Penedès

25€/persona

1 botella cada dos personas



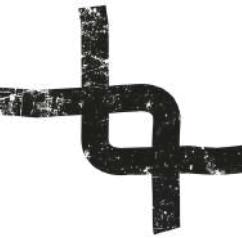
ESPACIO DISPONIBLE PARA GRANDES EVENTOS

Consulta nuestros
menús de cocktail



CONDICIONES DE RESERVA

- Mínimo 10 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.



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

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

@restaurantnuara
restaurantnuara.com

**Balcón Gastronómico
del Puerto Olímpico**