

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

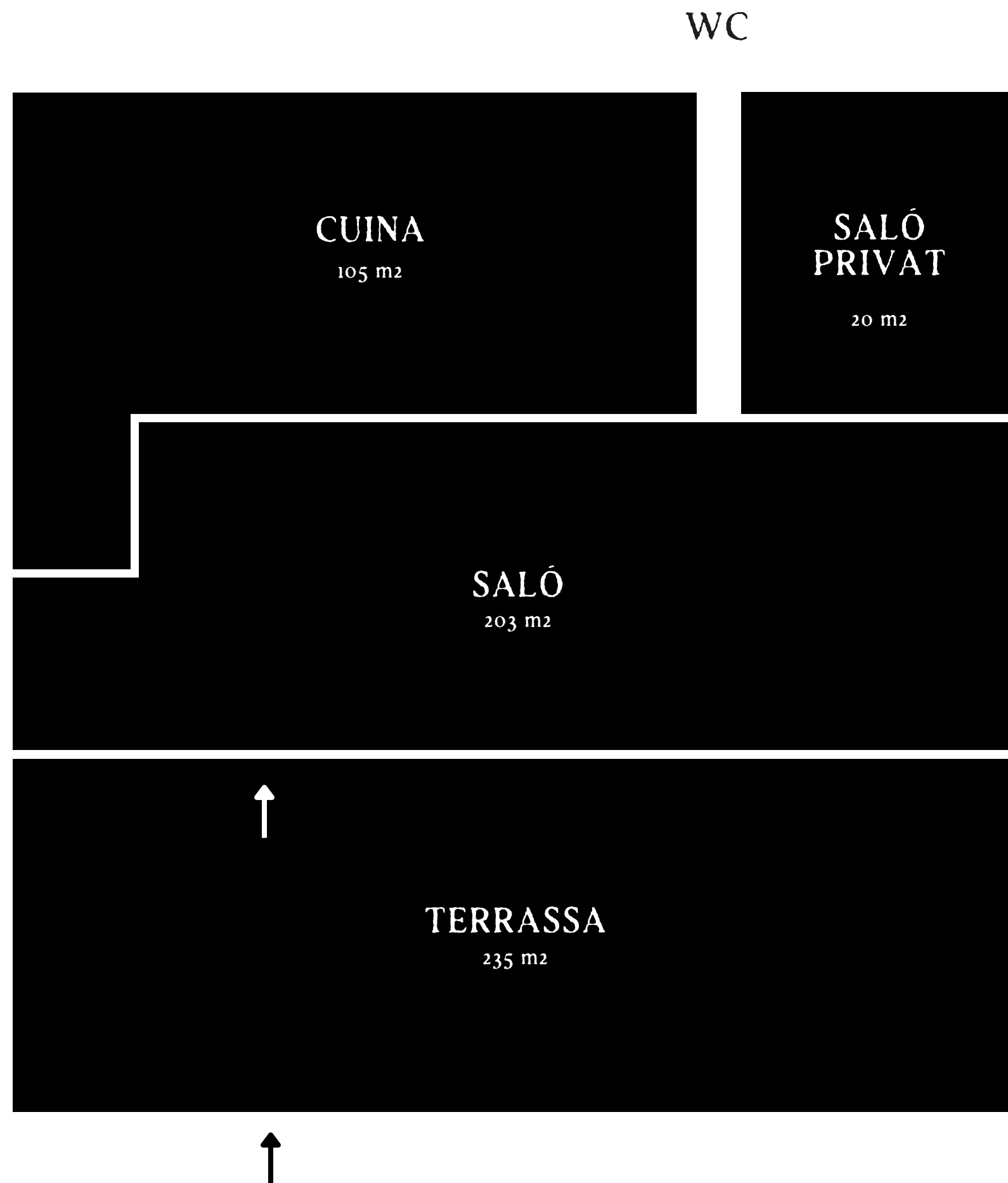
Disponible per a un màxim
de 12 persones.



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

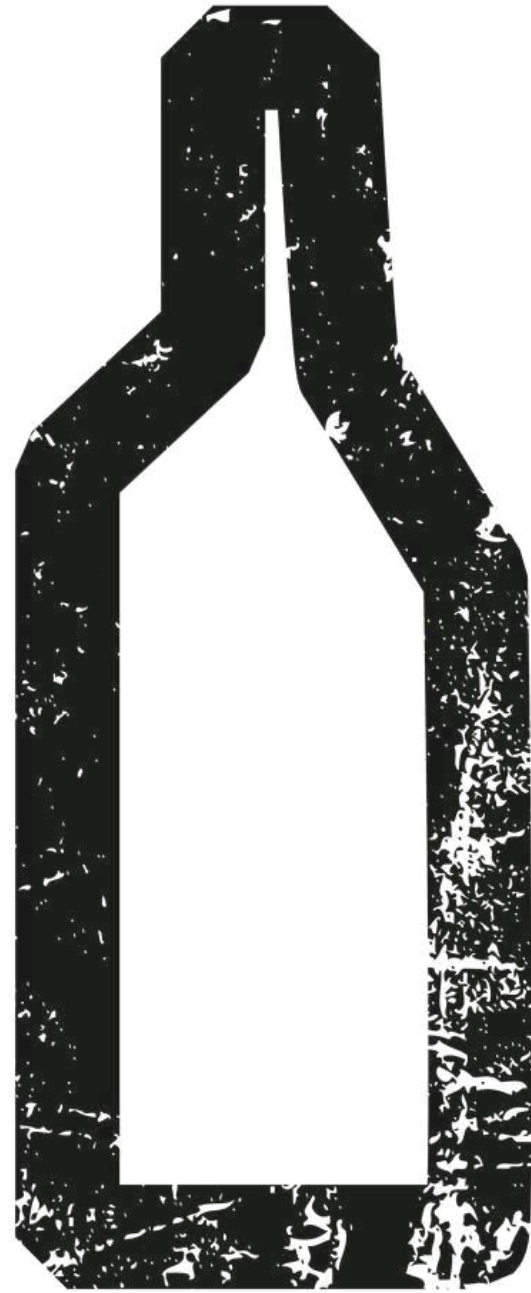
DISTRIBUCIÓ DEL RESTAURANT

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**



DOSSIER DE GRUPS

PACKS BENVINGUDA

BASIC 15€

Olives gordal amb encurtits caseros

Mini croquetes de pernil Iberic

1 copa de la nostra selecció de caves

MEDIUM 25€

Olives gordal amb encurtits caseros

Mini croquetes de pernil Iberic

Briox amb salmó marinat i mantega fumada

**Barra lliure (30 min) - Copa de la nostra selecció de caves. Vi negre i blanc.
Cervesa i Refresc**

PREMIUM 35€

Olives gordal amb encurtits caseros

Mini croquetes de pernil Iberic

Briox amb salmó marinat i mantega fumada

Broxeta de filet de vaca amb tomàquet a la llenya

**Barra lliure (30 min) - Copa de la nostra selecció de caves. Vi negre i blanc.
Cervesa i Refresc**

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ MAR

70€/persona

PRIMERS A COMPARTIR

Pa a la brasa amb tomàquet i OOVE

Espatlla de gla 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

Pastís 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 amb mango, cogombre, crema d'ametlles i cruixent de pa d'algues

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

Maduixots marinats amb chantilly de vainilla, sorbet de maduixa i sablé d'ametlla

BEGUDES INCLOSES- 2 P.PERSONA

Aigua, cervesa, refresc i cafè

Minim 10 comensals

NUARA



DOSSIER DE GRUPS

MENÚ VEGÀ

70€/persona

APERITIU

Aperitiu del dia

PRIMERS A ESCOLLIR

Porros escabetxats amb vinagreta de mostassa, avellanes i brots

Verdures a la brasa amb romesco de festucs

SEGON A ESCOLLIR

Arròs de verdures ecològiques i bolets

Tofu brassejat amb bimi, soja i ceba tendra

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

Només

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

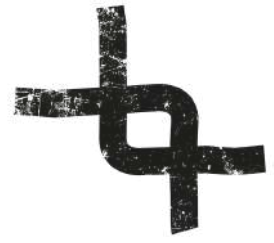
ESCUMÓS

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