

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

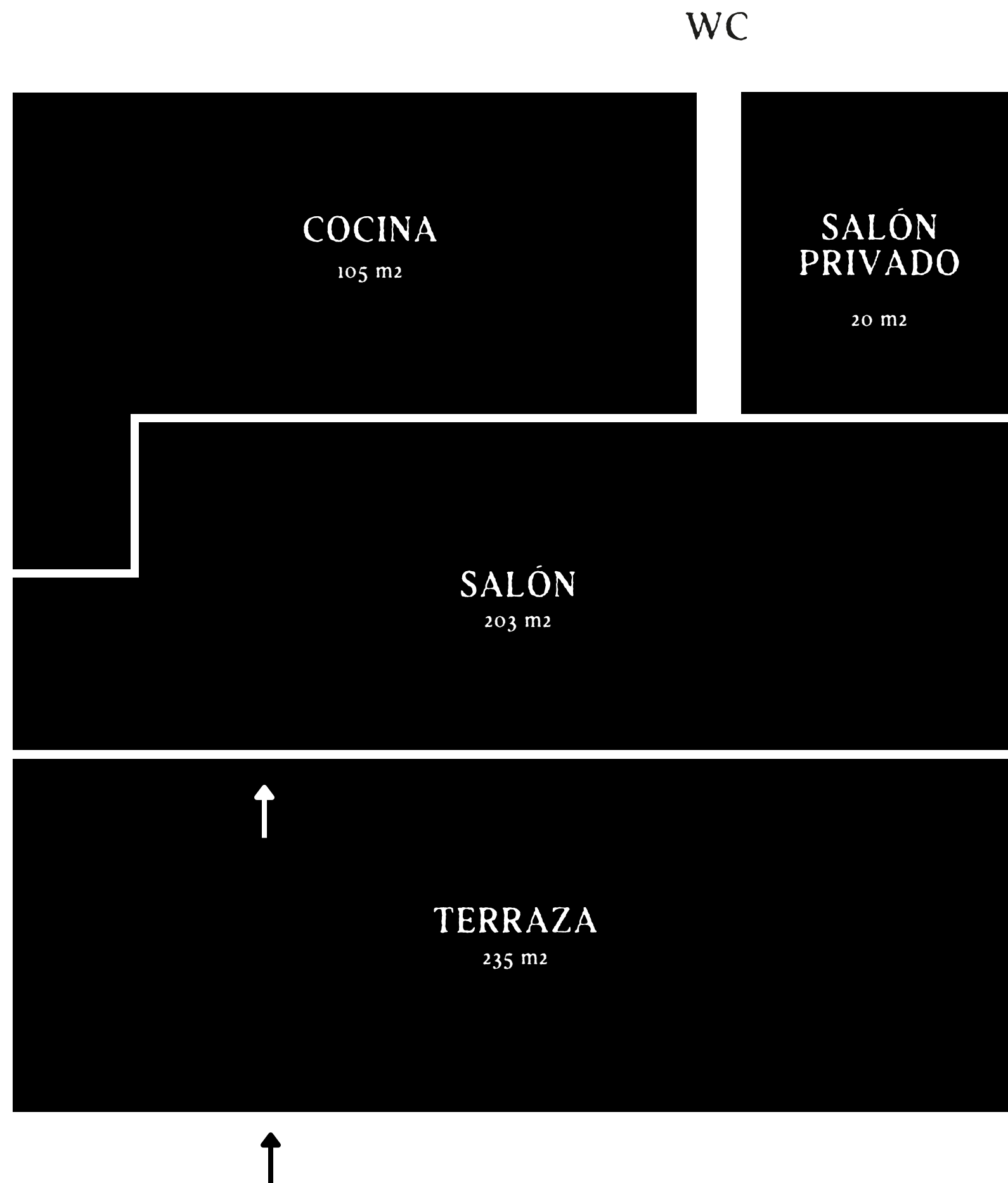
Disponible para un máximo
de 12 personas.



NUESTROS ESPACIOS

LA TERRAZA

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



NUESTROS ESPACIOS

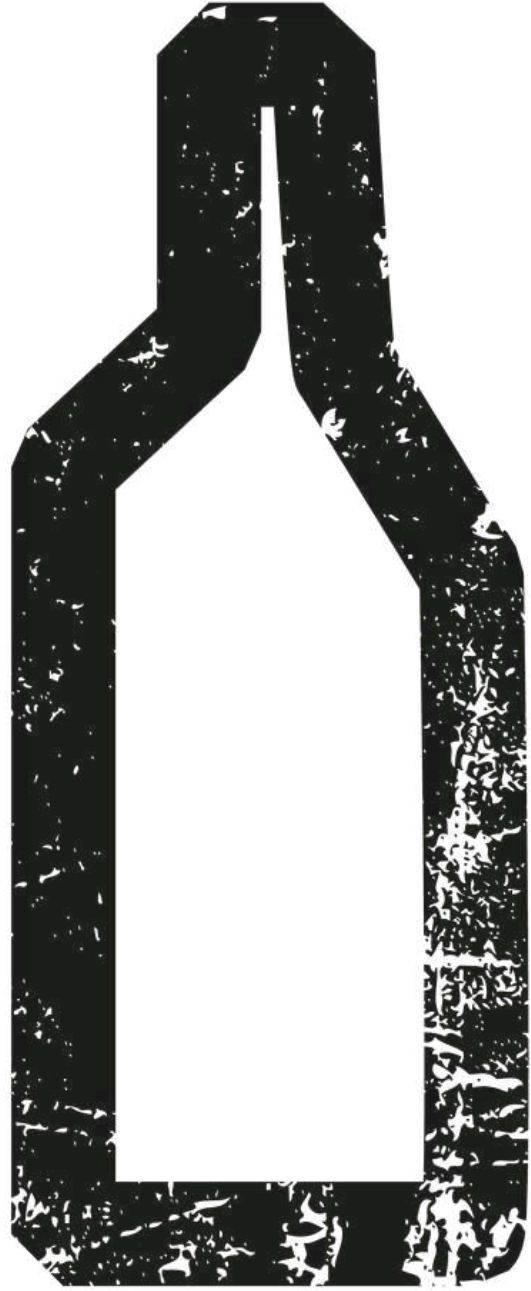
DISTRIBUCIÓN DEL RESTAURANTE

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**



PACKS BIENVENIDA

BÁSICO 15€

Aceitunas Gordal con encurtidos caseros

Mini croquetas de jamón Ibérico

1 copa de nuestra selección de cavas

MEDIUM 25€

Aceitunas Gordal con encurtidos caseros

Mini croquetas de jamón Ibérico

Brioche con salmón marinado y mantequilla ahumada

Barra libre (30 min) - Copa de nuestra selección de cavas. Vino tinto y blanco. Cerveza y refresco.

PREMIUM 35€

Aceitunas Gordal con encurtidos caseros

Mini croquetas de jamón Ibérico

Brioche con salmón marinado y mantequilla ahumada

Brocheta de solomillo de vaca con tomate a la leña

Barra libre (30 min) - Copa de nuestra selección de cavas. Vino tinto y blanco. Cerveza y refresco.

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ MAR

70€/persona

PRIMEROS A COMPARTIR

Pan a la brasa con tomate y AOVE Picual

Paleta de bellota 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

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 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 con mango, pepino, crema de almendras y crujiente de pan de algas

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

Fresones marinados con chantilly de vainilla, sorbete de fresa y sablé de almendra

BEBIDAS INCLUIDAS - 2 P.PERSONA

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 10 comensales

NUARA



DOSIER DE GRUPOS

MENÚ VEGANO

70€/persona

APERITIVO

Aperitivo del día

PRIMEROS A ESCOGER

Puerros escabechados con vinagreta de mostaza, avellanas y brotes

Verduras a la brasa con romesco de pistachos

SEGUNDO A ESCOGER

Arroz de verduras ecológicas y setas de temporada

Tofu braseado con bimi, soja y cebolleta

POSTRE A ESCOGER

Ensalada de frutas

Sorbete de limón

BEBIDAS INCLUIDAS - 2 P.PERSONA

Agua, cerveza, refresco y café

Minimo 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

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 ROSADO

Chivite Las Fincas

DO Navarra

VINO TINTO

Dominio de Elbio Sabio

DO Ribera del Duero

ESCUMOSO

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

DOSIER DE GRUPOS

- 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.

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