

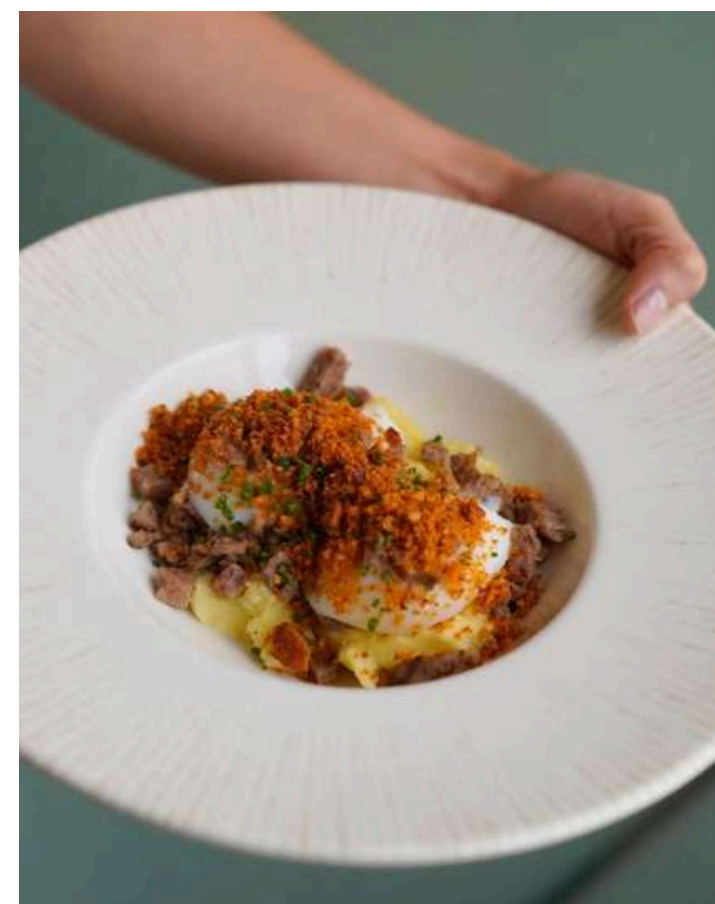


ARROZAL

FAMILIA NURI

UN OASI A LA ZONA
LOGÍSTICA ZAL PORT.
OFERIM LES NOSTRES
ESPECIALITATS DE
SEMPRE I UNA ÀMPLIA
SELECCIÓ DE PLATS A
LA BRASA.

 Av. Ports d'Europa, 100
 +34 932 211 342
 restaurantarrozal.com
 @arrozalbarcelona



Amb un menjador principal i zona de terrassa, on fer la pausa per dinar, i salons per a una major privacitat.

SALONS PRIVATS:

PALS:

- Fins a 6 persones

DELTEBRE:

- Fins a 9 persones

ALBUFERA:

- Fins a 14 persones

MONTSIÀ:

- Fins a 18 persones

ARROZAL:

- Banquet: fins a 45 persones

- Cocktail: fins a 55 persones

MENÚ ARBORI

40€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Aperitiu de benvinguda

Amanida russa amb gambetes i picos

Musclos de roca a la brasa amb all i julivert

Croquetes de l'Arrozal

Pernil ibèric

Pà de pagès amb tomàquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella Familia Nuri

Melós de vedella amb parmentier i salsa de vi negre

Corball a la brasa amb verduretes

POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata i nous

Sorbet de llimona

PER BEURE

Vins bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 48€

MENÚ GESSAMÍ

45€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Aperitiu de benvinguda

Mini coca d'escalivada i anxova

Ous escalfats amb botifarra de Perol, parmentier i "migas"

Daus de salmó marinat amb maionesa de mostassa i miso

Bunyols de bacallà amb mel

Pernil ibèric

Pa de pagès amb tomàquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella de marisc del senyoret

Entrecot de vaca a la brasa,
amb patates rosses i piquillos

Cueta de rap a la brasa amb verduretes

POSTRES, A ESCOLLIR

Tarta de formatge amb coulis de maduixa

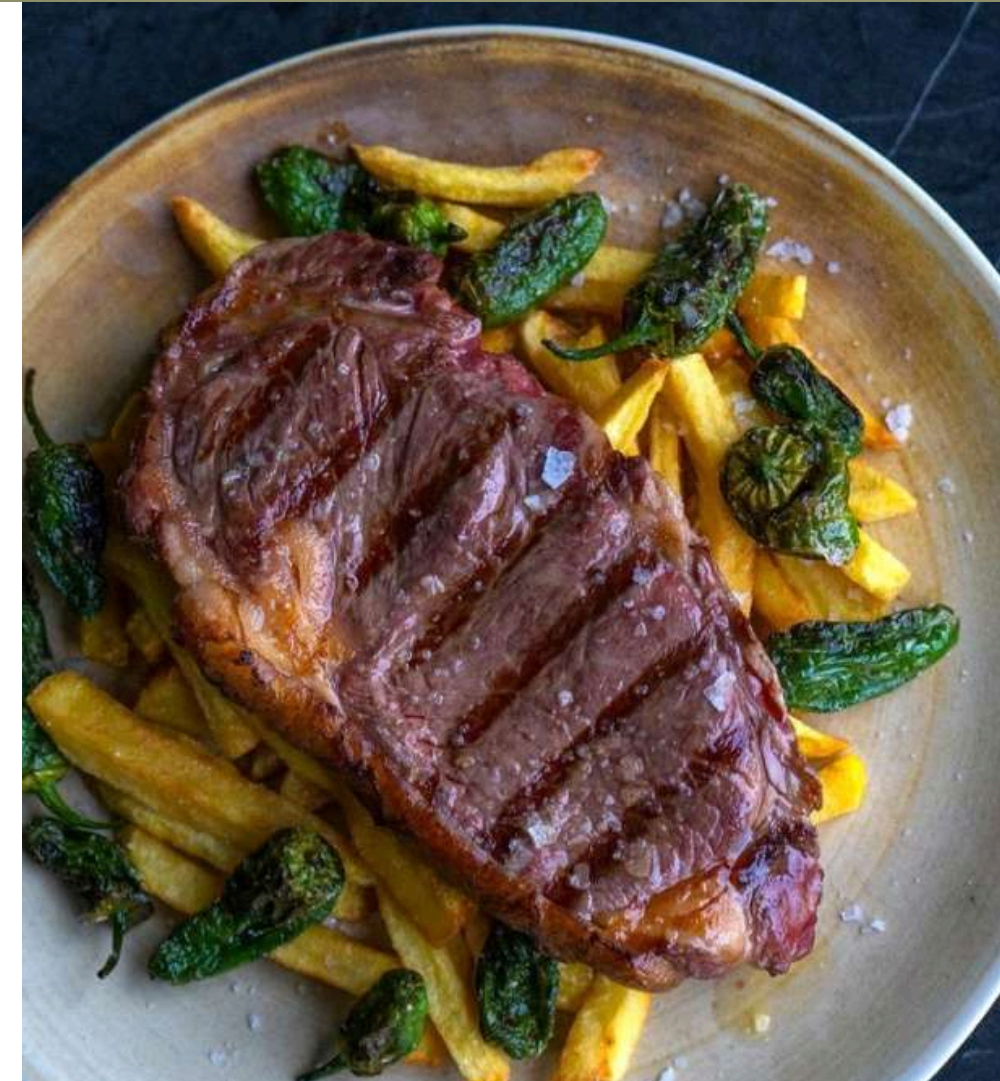
Sorbet de mango

PER BEURE

Vins bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Aigua

Selecció de cafès i infusions



CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Mínim 10 comensals

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 53€

MENÚ NADAL

60€

ENTRANTS PER COMPARTIR

Mini escudella en got

Piruleta de foie micuit amb pols de kikos i reducció de balsàmic

Esfera cruixent farcida de tartar de salmó i maionesa de miso

Bunyols de bacallà amb mel de canya

Cloïsses amb salsa marinera

Pernil ibèric

Pa de pagès amb tomaquet de penjar

PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Entrecot de vaca a la brasa, amb salsa Café de París i patates pont-neuf

Peix del mercat a la brasa amb verduretes

Arròs mariner de gamba vermella i calamar

POSTRES, A ESCOLLIR

Pastisset de formatge amb fruits vermells

La nostra tatin de poma amb gelat de vainilla

PER BEURE

Vins bodega Masroig D.O. Montsant

Aigua

Selecció de cafès i infusions



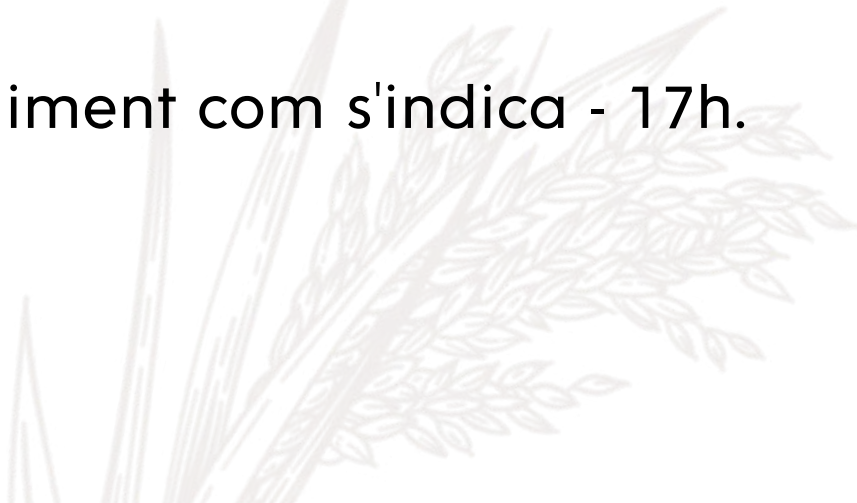
CONDICIONS DELS MENÚS

- IVA inclòs
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Mínim 10 comensals
- Inclou copa de cava i torrons

PROMOCIÓ

- Si vols completar el teu menú amb una copa, el preu serà de 68€

CONDICIONS DE LA RESERVA

- Mínim 10 comensals.
 - La reserva quedarà confirmada en rebre el 50% del pressupost total.
 - 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.
 - 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 passats 30MIN de l'arribada pactada.
 - Preguem respectar l'hora de tancament de l'establiment com s'indica - 17h.
- 

**VOLS ORGANITZAR UN ESDEVENIMENT O GRUP?
CONTACTA'NS A**

+34 678 319 234
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

FAMILIA NURI

