



# ARROZAL

FAMILIA NURI

UN OASIS EN LA ZONA  
LOGÍSTICA ZAL PORT.  
OFRECEMOS NUESTRAS  
ESPECIALIDADES DE  
SIEMPRE Y UNA AMPLIA  
SELECCIÓN DE PLATOS  
A LA BRASA

 Av. Ports d'Europa, 100  
 +34 932 211 342  
 [restaurantarrozal.com](http://restaurantarrozal.com)  
 @arrozalbarcelona



Con un comedor principal y zona de terraza, donde hacer la pausa para comer, y salones para una mayor privacidad.

## SALONES PRIVADOS:

### PALS:

- Hasta 6 personas

### DELTEBRE:

- Hasta 9 personas

### ALBUFERA:

- Hasta 14 personas

### MONTSIÀ:

- Hasta 18 personas

### ARROZAL:

- Banquete: hasta 45 personas  
- Cocktail: 55 personas

## MENÚ ARBORI

40€

### ENTRANTES A COMPARTIR

Aperitivo de bienvenida

Ensaladilla rusa con gambitas y picos

Mejillones de roca a la brasa con ajo y perejil

Croquetas del Arrozal

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

### PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri

Meloso de ternera con parmentier y salsa de vino tinto

Corvina a la brasa con verduritas

### POSTRES, A ESCOGER

Brownie de chocolate con nueces

Sorbete de limón

### PARA BEBER

Vinos bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafés e infusiones



### CONDICIONES DE LOS MENÚS

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Mínimo 10 comensales

### PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 48€

## MENÚ GESSAMÍ

45€

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Aperitivo de bienvenida

Mini coca de escalivada con anchoa

Huevos escalfados con butifarra de Perol,  
parmentier y migas

Dados de salmón marinado con mayonesa de  
mostaza y miso

Buñuelos de bacalao con miel

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

### PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella de marisco del señorito

Entrecot de vaca a la brasa,  
con patatas fritas y piquillos

Cola de rape a la brasa con verduras

### POSTRES, A ESCOGER

Tarta de queso con coulis de fresa

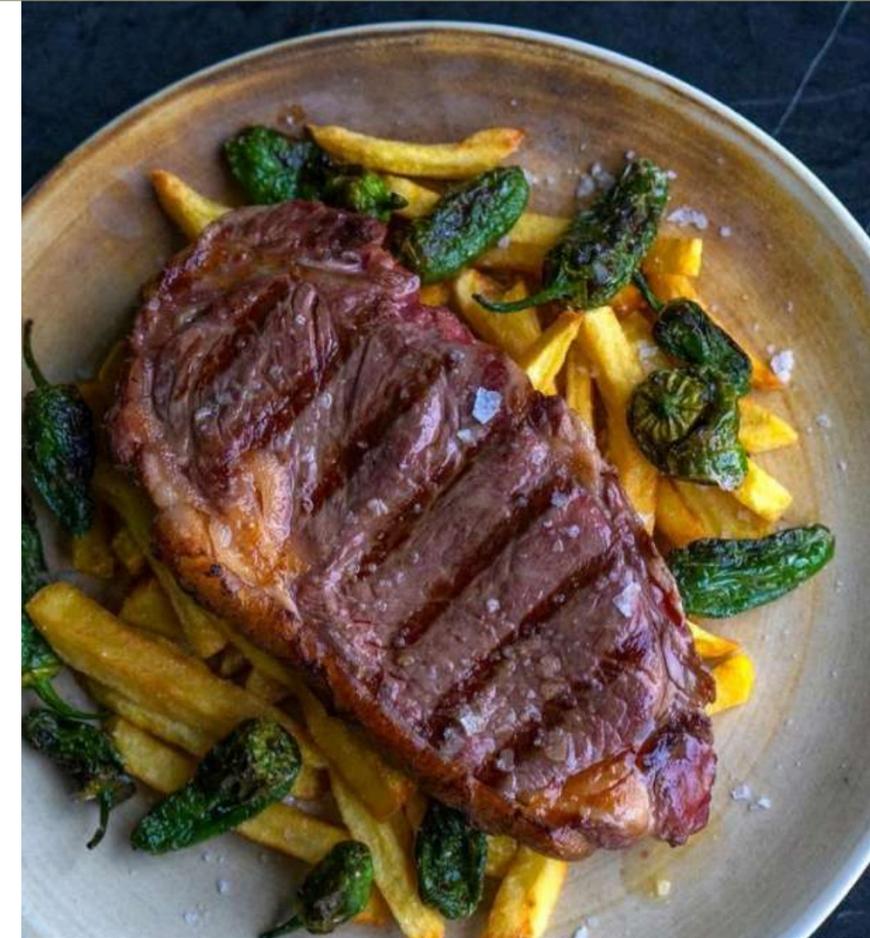
Sorbete de mango

### PARA BEBER

Vinos bodega Sara Roca D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafés e infusiones



### CONDICIONES DE LOS MENÚS

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Mínimo 10 comensales

### PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 53€

## MENÚ NAVIDAD

60€

### ENTRANTES A COMPARTIR

Mini escudella en vaso

Piruleta de foie micuit con polvo de kikos y reducción de balsámico

Esfera crujiente rellena de tartar de salmón y mayonesa de miso

Buñuelos de bacalao con miel de caña

Almejas con salsa marinera

Jamón ibérico

Pan de payés con tomate de colgar

### PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Entrecot de vaca a la brasa con salsa Café de París y patatas pont-neuf

Pescado del mercado a la brasa con verduritas

Arroz marinero de gamba roja y calamar

### POSTRES, A ESCOGER

Pastel de queso con frutos rojos

Nuestra tatin de manzana con helado de vainilla

### PARA BEBER

Vinos bodega Masroig D.O. Montsant

Agua

Selección de cafés e infusiones



### CONDICIONES DE LOS MENÚS

- IVA incluido
- 1 botella de vino cada dos comensales
- Mínimo 10 comensales
- Incluye copa de cava y turrones

### PROMOCIÓN

- Si quieres completar tu menú con una copa, el precio será de 68€

## CONDICIONES DE LA RESERVA

---

- Mínimo 10 comensales.
- La reserva quedará confirmada al recibir el 50% del presupuesto total.
- Los extras del evento se facturarán al finalizar dicho evento.
- El cierre final de comensales debe comunicarse 48 horas previas al evento, pasado este plazo no se aceptaran cambios en el número final y este será el definitivo a efectos de facturación.
- No aceptamos pagos individuales.
- Los menús, dietas especiales y extras escogidos deberán confirmarse 3 días laborables previos al evento.
- Rogamos puntualidad del grupo completo.
- La cocina iniciará el servicio como máximo pasados 30MIN de la llegada pactada.
- Rogamos respetar la hora de cierre del establecimiento como se indica - 17h.

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

---

+34 678 319 234  
grups@familianuri.com

restauradors des de 1962

**FAMILIA NURI**

