



Un clàssic a la platja de la Barceloneta. Reconegut pels seus arrossos i plats mariners seva privilegiada terrassa sobre la sorra.

 Pg. Marítim de la Barceloneta, 55  
 +34 932 213 775  
 [platja.calanuri.com](http://platja.calanuri.com)  
 @calanuri



*Un saló amb amplis finestrals i vistes panoràmiques al mar.*

*La terrassa a la mateixa sorra de la platja, equipada per a qualsevol època de l'any.*

## MENÚ PLATJA

38€

### ENTRANTS PER COMPARTIR

Amanida d'hortalisses km. 0

Patates braves amb salsa picantona

Croquetes de carn d'olla

Musclos a la planxa amb all i julivert

Pa artesà

### PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

Paella Ca la Nuri de marisc

Fideuà amb sèpia, musclos, llagostí i escamarlà

### DE POSTRES, A ESCOLLIR

Brownie de xocolata amb nous i crumble

Pastís de formatge amb fruits vermells

### PER BEURE

Vi blanc Laus D.O. Somontano

Vi negre Mas Airos. Empordà

Aigua

Selecció de cafès i infusions



### Condicions del menú

- IVA inclòs
- 10% increment a terrassa
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals

### Promoció

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 46€

## MENÚ ESTRELLA

44€

### ENTRANTS PER COMPARTIR

- Amanida amb taboulé de salmó i vinagreta de menta
- Patates braves amb salsa picantona
- Bunyols de gambes i bacallà amb maionesa d'all negre
- Musclos del Delta a la marinera
- Daus de sípia a la planxa amb picada d'all i julivert
- Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

### PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

- Paella Ca la Nuri de marisc
- Arròs negre amb calamars i escamarlans
- Peix de mercat al forn amb patates
- Presa ibèrica amb patatones i suc de rostit

### DE POSTRES, A ESCOLLIR

- Brownie de xocolata amb nous i crumble
- Pastís de formatge amb fruits vermells

### PER BEURE

- Vi blanc Font Calenta D.O. Terra Alta
- Vi negre Laus D.O. Somontano
- Aigua
- Selecció de cafès i infusions



### Condicions del menú

- IVA inclòs
- 10% increment a terrassa
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals

### Promoció

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 52€

## MENÚ GASTRONÒMIC

50€

### ENTRANTS PER COMPARTIR

- Amanida km0 amb carbassa i fonoll osmotitzat
- Daus de salmó marinats a casa amb mostassa i miso
- Bunyols de gambes i bacallà amb maionesa d'all negre
- Cloïsses a la marinera
- Pernil ibèric
- Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva

### PLAT PRINCIPAL, A ESCOLLIR

- Arròs sense feina de sèpia, vieires i llagostins
- Turbot amb cremós de carbassa i mantega d'herbes
- Filet de vedella amb foie gras d'ànec

### DE POSTRES, A ESCOLLIR

- Brownie de xocolata amb nous i crumble
- Pastís de formatge amb fruits vermells

### PER BEURE

- Vi blanc Nékora D.O. Rueda
- Vi negre Les Sorts Jove D.O. Montsant
- Aigua
- Selecció de cafès i infusions



### Condicions del menú

- IVA inclòs
- 10% increment a terrassa
- 1 ampolla de vi cada dos comensals
- Vàlid tots els dies excepte caps de setmana al migdia i festius
- Mínim 10 comensals

### Promoció

- Si vols completar el menú amb una copa, el preu serà de 58€



**VOLS ORGANITZAR UN ESDEVENIMENT O GRUP?**

**CONTACTA'NS A**

---

+34 678 319 234  
grups@calanuri.com