

## MENÚ CAPRICHOS

**NURIA**  
DES DE 1926

### **Aperitivo**

Montadito de escalibada con queso de cabra

### **Entrante**

Ensalada de la huerta con tomate cherry, zanahoria y vinagreta

### **Segundo**

Salmón a la plancha con espárragos trigueros y salsa de pesto genovés

o

Contramuslo de pollo crujiente con arroz salvaje y crema de curry

### **Postres**

Crema catalana de la casa

### **Bebida**

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (por persona)

Aguas minerales

17,80 € IVA incluido

## Las Tapas Frías

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Queso manchego

Olivas de Antequera

Ensaladilla rusa del Núria

## Las Tapas Calientes

Las patatas bravísimas del Núria

Calamares a la andaluza

La tortilla de patata y cebolla

Choricitos al vino blanco

Brocheta de pollo marinado

## Los Postres

Crema catalana de la casa

## La Bebida

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (per persona)

Aguas minerales

18,90 € IVA incluido

# MENÚ CANALETAS



## **Aperitivo**

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Queso Idiazábal con aceite de oliva

Aceitunas de Antequera

## **Primero**

Parrillada de verduras con salsa de romesco

## **Segundo**

Salmón a la plancha con espárragos trigueros y salsa de pesto genovés

○

Parrillada de carne (Cordero, churrasco, pollo y butifarra) con patata a la brasa

## **Postres**

Brownie de nueces y cacao con helado de vainilla

## **Bebida**

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (por persona)

Aguas minerales

Café e infusiones

20,50 € IVA incluido

## Las Tapas Frías

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Olivas de Antequera

Queso Idiazábal con aceite de oliva

Ensaladilla rusa del Núria

## Las Tapas Calientes

Cazuelita de fideuá y alioli

Virutas de alcachofa crujientes con salsa romesco

Calamares a la andaluza

Croquetas de jamón de la casa

Tortilla de bacalao como la de las sidrerías

Choricitos al vino blanco

## Los postres

Tarta de queso de la casa

## La bebida

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (per persona)

Aguas minerales

Café e infusiones

22,50 € IVA incluido

## **Tapas Calientes**

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Ensalada de brotes verdes con pollo braseado, tomate cherry y salsa tártara

Calamares a la Andaluza

Las patatas bravísimas del Nuria

## **Segundo**

### **Paella de marisco de la casa**

(cigala, gamba, almejas, mejillones y sepia)

## **Postres**

Crema catalana de la casa

## **Bodega**

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (per persona)

Aguas minerales

Café e infusiones

23 € IVA incluido

# MENÚ TAPAS Y "CHULETÓN"

**NURIA**  
DES DE 1926

## Las Tapas Frías

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Aceitunas de Antequera

Escalibada aromatizada con hierbas de montaña

Ensalada del huerto

## Las Tapas Calientes

Calamares a la andaluza

Croqueta de jamón de toda la vida

Huevos de payés estrellados con jamón ibérico

## El chuletón a compartir

Chuletón de buey de 400gr a compartir (Uno para cuatro personas)

## Los Postres

Tarta de queso de la casa

## La Bebida

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (per persona)

Aguas minerales

Café e infusiones

23,90 € IVA incluido

# MENÚ DE PAELLA ESPECIAL

**NURIA**  
DES DE 1926

## Tapas Calientes

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Ensalada de tomate pera con atún, cebolla y aceite de oliva virgen

Salteado de gambas al ajillo

Calamares a la Andaluza

Croquetón de jamón de la casa

## Segundo

### **Paella de marisco de la casa**

(cigala, gamba, almejas, mejillones y sepia)

## Postres

Crema catalana de la casa

## Bodega

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (per persona)

Aguas minerales

Café e infusiones

27 € IVA incluido

## **Tapas Frías**

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen  
Escalibada aromatizada con hierbas

## **Tapas Calientes**

Virutas de alcachofa con salsa romesco  
Calamares a la Andaluza  
Las patatas bravísimas del Nuria

## **Segundo**

Bacalao gratinado con allioli suave, salsa de tomate y pimientos de Padrón

o

Entrecot de ternera de Gerona (300g) con guarnición

## **Postres**

Brownie de nueces y cacao con helado de vainilla

## **Bodega**

Vino tinto o blanco Clos del Pinell (1 botella 4 personas) o

Sangría (1 cada 4 personas) o

½ litro de cerveza (per persona)

Aguas minerales

Café e infusiones

29,50 € IVA incluido



# MENÚ DEL MAR

**NURIA**  
DES DE 1926

## **Tapas Frías**

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

## **Tapas Calientes**

Salteado de gambas al ajillo

Calamares a la andaluza

Almejas en salsa marinera con cilantro

## **Segundo**

Arroz caldoso con bogavante, mejillones y sépia

o

Espalda de cordero al horno con patatas panadera

## **Postres**

Brownie de nueces y cacao con helado de vainilla

## **Bodega**

Vino blanco Ca n'Estruc (D.O Catalunya)

Vino tinto Barón de Ivendi (D.O Rioja)

Aguas minerales

Café e infusiones

36,90 € IVA incluido