

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

18,20 € 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

Medio chuletón persona: 28,90 euros persona

MENÚ DE PAELLA ESPECIAL

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

MENÚ DEL CELLER

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

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 Vailet (D.O Empordà)

Vino tinto XIII Lunas (D.O Rioja)

Aguas minerales

Café e infusiones

36,90 € IVA incluido