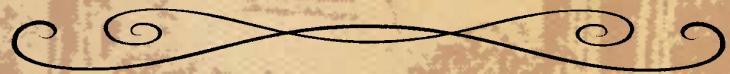




# Casa Nuri

Menjars típics del Delta

ESPECIALITATS DEL DELTA







Any 1978

**FOU L'ANY 1973 QUAN LA IAIA VA DECIDIR POSAR UN XIRINGUITO.  
EL XIRINGUITO VA TENIR MOLT D'ÈXIT I PER CONTINUAR VA NECESSITAR  
L'AJUDA DE LA FAMILIA.  
TOTS JUNTS VAN ANAR AMPLIANT EL NEGOCI I ACTUALMENT DISPOSEN DE  
CUATRE RESTAURANTS AL SEU SERVEI.  
INTENTANT OFERIR SEMPRE EL MILLOR DE LA TERRA:  
EL MENJAR I CARÀCTER DEL DELTA.  
*CREIXEM AMB VOSALTRES I PER VOSALTRES.***

FUÉ EL AÑO 1973 CUANDO NUESTRA ABUELA  
DECIDIÓ ABRIR UN CHIRINGUITO.

EL CHIRINGUITO TUVO MUCHO ÉXITO Y  
PARA CONTINUAR NECESITÓ LA AYU-  
DA DE LA FAMILIA.

TODOS JUNTOS FUERON AM-  
PLIANDO EL NEGOCIO Y AC-  
TUALMENTE DISPONEN DE  
CUATRO RESTAURANTES A SU  
SERVICIO.

INTENTANDO OFRECER SIEMPRE  
LO MEJOR DE LA TIERRA:

*CRECEMOS CON VOSOTROS Y  
PARA VOSOTROS.*



**ENTRANTS****ENTRANTES**

1. Amanida tèbia de formatge ..... 16,50 €  
*Ensalada tibia de queso*
2. Amanida tèbia de brots verds amb foie i vinagreta de fruits secs ..... 17,00 €  
*Ensalada tibia de brotes verdes con fua y vinagreta de frutos secos*
3. Amanida verda ..... 6,50 €  
*Ensalada verde*
4. Sepieta en carxofa ..... 17,50 €  
*Sepieta con alcachofa*
5. Gambeta blanca saltejada ..... S/M €  
*Gambita blanca salteadita*
6. Calamars a la romana ..... 16,00 €  
*Calamares a la romana*
7. Musclos vapor ..... 11,00 €  
*Mejillones Vapor*
8. Musclos Marinera o Romesco ..... 12,80 €  
*Mejillones Marinera o Romesco*
9. Canapè d'anguila ..... 15,50 €  
*Canapé de anguila*
10. Xipirons fregits ..... 16,50 €  
*Chipirones fritos*
11. Ostra rissada "Ostró" (unitat) ..... 3,50 €  
*Ostra rizada "Ostrón" (unidad)*
12. Bunyols de bacallà ..... 11,00 €  
*Buñuelos de bacalao*
13. Cargols de mar ..... S/M €  
*Caracoles de mar*
14. Anguila en suc ..... 18,00 €  
*Anguila en salsa*
15. Anques de granota ..... 13,50 €  
*Ancas de rana*
16. Tattín de tomàquet amb formatge de cabra ..... 15,00 €  
*Tattín de tomate con queso de cabra*
17. Grúmol planxa / Marinera ..... 22,00 €  
*Almeja fina del Delta*
18. Crema de llagostins ..... 15,00 €  
*Crema de langostinos*
19. Ortigues de mar ..... 19,00 €  
*Ortiguillas de mar*
20. Llagostins ..... S/M €  
*Langostinos*
21. Peixets fregits ..... 15,00 €  
*Pescaditos fritos*
22. "Xapadillo" d'anguila ..... 19,00 €  
*"Xapadillo" de anguila*
23. Tallarina ..... S/M €  
*Coquina*
24. Pop a la brasa sobre crema de patata amb poma caramelitzada i un toc de wasabi ..... 22,00 €  
*Pulpo a la brasa sobre crema de patata con manzana caramelizada i un toque de wasabi*

S/M: Segons mercat

S/M: Según mercado

*IVA inclòs - IVA incluido*

## **PAELLES PAELLAS / ARROSSOS ARROCES / FIDEUADA**

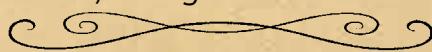
Preu per persona / Mínim 2 persones  
*Precio por persona / Mínimo 2 personas*

Màxim 3 arrossos / fideuada per taula  
*Máximo 3 arroces / Fideua por mesa*

25. Fideuà .....	16,00 €
<i>Fideuada</i>	
26. Paella “Casa Nuri” (mixta) .....	16,50 €
27. Paella Marinera .....	17,50 €
28. Paella de verdura .....	17,00 €
29. Arròs d'ànec .....	19,00 €
<i>Arroz de pato</i>	
30. Arròs negre .....	18,00 €
<i>Arroz negro</i>	
31. Arròs amb cranc blau .....	19,00 €
<i>Arroz con cangrejo azul</i>	
32. Arròs amb llamàntol.....	S/M €
<i>Arroz con bogavante</i>	
33. “Arrossejat” .....	18,00 €
34. Caldereta marisc fons d'arròs.....	45,00 €
<i>Caldereta marisco fondo de arroz</i>	
35. Arròs amb anguila i costella de porc .....	20,00 €
<i>Arroz con anguila y costilla de cerdo</i>	
36. Arròs amb galera (en temporada) .....	19,00 €
<i>Arroz con galera</i>	
37. Arròs amb polp i sepia (sec) .....	21,00 €
<i>Arroz con pulpo y sipia (seco)</i>	
38. Arròs amb llobarro i gamba roja .....	30,00 €
<i>Arroz con lubina y gamba roja</i>	
Pa amb tomàquet.....	3,00 €
<i>Pan con tomate</i>	
Pa amb all i oli .....	3,00 €
<i>Pan con alioli</i>	
Unitat de pa .....	1,30 €
<i>Unidad de pan</i>	
Unitat de pa sense gluten .....	2,00 €
<i>Unidad de pan sín gluten</i>	
Salsa Romesco .....	2,50 €
Salsa all i oli .....	2,50 €
<i>Salsa allioli</i>	

*S/M: Segons mercat*

*S/M: Según mercado*



## **PEIXOS PESCADOS**

39. Llobarro al forn o espallla ..... S/M €  
*Lubina al horno o espalda*
40. Moixarra a l'espalla ..... S/M €  
*Dorada a la espalda*
41. Rap amb cloïsses ..... 24,00 €  
*Rape con almejas*
42. Llenguado ..... 26,00 €  
*Lenguado*
43. Graellada ..... 36,00 €  
*Parrillada*
44. Llamàntol a la planxa ..... S/M €  
*Bogavante a la plancha*

## **CARNS CARNES**

45. Entrecot a la brasa ..... 22,00 €  
*Entrecot a la brasa*
46. Entrecot pebre / roquefort ..... 24,00 €  
*Entrecot pimienta / roquefort*
47. Cabrit saltejat amb all ..... 21,50 €  
*Cabrito salteado con ajo*
48. Magret d'ànec ..... 29,00 €  
*Magret de pato*
49. Xai a la brasa ..... 21,00 €  
*Cordero a la brasa*
50. Ànec estil del Delta ..... 22,00 €  
*Pato estilo del Delta*

S/M: Segons mercat  
S/M: Según mercado



*IVA inclòs - IVA incluido*

## **MENÚ 20,00 €**

**Preu per persona, mínim dos persones**  
*Precio por persona, mínimo dos personas*

**Amanida Il·lustrada**  
*Ensalada ilustrada*

**Musclos amb romesco (per compartir)**  
*Mejillones con romesco (para compartir)*

**Arròs pelat de marisc**  
*Arroz pelado de marisco*

**Postre, pa, aigua i copa de vi**  
*Postre, pan, agua y copa de vino*

**De dilluns a divendres, excepte festius, ponts i del 1 al 31 d'agost**  
*De lunes a viernes, excepto festivos puentes y del 1 al 31 de Agosto*

## **MENÚ DEGUSTACIÓ 35 ,00 €**

**Sepieta amb carxofa**  
*Sepieta con alcachofa*

**Musclos al romesco**  
*Mejillones al romesco*

**Bunyols de bacallà**  
*Buñuelos de bacalao*

**Plats per a compartir**  
*Platos para compartir*

**Paella “Nuri” o Arròs negre o Fideua**  
*Paella “Nuri” o Arroz negro o Fideuada*

**(Suplement d'arros de Cranc blau: 5,00 €) (Suplemento de arroz de Cangrejo azul: 5,00 €)**  
**Mínim dos persones - Mínimo dos personas**

**Postre, pa, aigua, cafe**  
*Postre, pan, agua, café*

**1 ampolla de vi per cada 4 personnes**  
**1 botella de vino por cada 4 personas**

**Preu per persona, mínim dos persones**  
*Precio por persona, mínimo dos personas*

**Màxim dos tipus d'arròs / Fideua per taula**  
**Máximo dos tipos de arroz por mesa / Fideua por mesa**

## **MENÚ INFANTIL 11,00 €**

**(0 - 12 anys / 0 - 12 años)**

**Plat combinat: macarrons, 3 nuggets, 2 croquetes, patates**  
*Plato combinado: macarrones, 3 nuggets, 2 croquetas, patatas*

**Tarrineta gelat (vainilla i xocolata)**  
*Tarrina de helado (vainilla i chocolate)*

**Aigua 33cl**  
*Agua 33cl*

**No s'accepten pagaments per separat dins de la mateixa taula**

No se aceptan pagos por separado dentro de la misma mesa

**S'accepten màxim dos pagaments per taula**

Se aceptan 2 pagos como maximo por mesa

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies**

Consulteu al nostre personal

Aquest establiment té a disposició dels seus clients

informació dels plats que ofereix

***Aviso para las personas con alergias o intolerancias***

*Consulten a nuestro personal*

*Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes*

*información de los platos que ofrece*

Disposem de gran varietat de plats sense gluten

*Disponemos de gran variedad de platos sin gluten*

*IVA inclòs - IVA incluido*

## VINS RECOMANATS

## VINOS RECOMENDADOS - Recommended Wines

## Vins Recomandé - Empfhlen



Hill Nàiada ..... 15,00  
Xarel-lo, Moscatell  
*DO Penedès*



Fer Volar Coloms ..... 15,00  
Gewurztraminer, Sauvignon B., Moscat  
*DO Catalunya*



Vionta Albariño ..... 20,00  
Albariño  
*DO Rías Baixas*



Jolie Terre ..... 16,00  
Garnatxa, Cinsault, Syrah  
*AOC Mediterranee*



Amor Loco ..... 17,00  
Garnacha, Syrah  
*DO Montsant*



Galtes ..... 15,00  
Garnatxa negra, Syrah, Merlot  
*DO Montsant*



Me&You ..... 18,00  
Tempranillo  
*DO Ribera del Duero*



Cavas Hill panot Gaudi Brut Nature ..... 19,00  
Xarel-lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada  
*DO Cava*



Morlanda Blanc ..... 26,00  
Garnatxa Blanca  
*DOQ Priorat*



Gran Civet ..... 17,00  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
*DO Penedès*



Orube Crianza ..... 18,00  
Tempranillo, Garnacha, Graciano  
*DOC Rioja*



Abelé Champagne ..... 60,00  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier





FERRER WINES

HERITAGE WINES SINCE 1861

Grup Nuri



[casanuri.com](http://casanuri.com)



[lomasdenuri.com](http://lomasdenuri.com)



**Pas de Buda**  
Taperia



BARCO RESTAURANTE  
**SANTA SUSANA**  
VIAJES AL DELTA DEL EBRO

[santasusana.es](http://santasusana.es)



**Creuers**  
Delta de l'Ebre  
[creuers-delta-ebre.com](http://creuers-delta-ebre.com)