

# Dossier de grups

# XIROI

@xiroibarcelona  
restaurantxiroi.com

Pg. Marítim de la Nova Icària, 38  
T. 932 21 35 58

**EL + SIMPÀTIC DE LA  
FAMÍLIA NURI**



## La versión más desenfadada de Familia Nuri, donde disfrutar de arroces, tapas y cocktails en primera línea de mar

Un salón con excelentes vistas al mar.  
Dispone de proyector, equipo de sonido y micrófono.  
Terraza en el paseo marítimo, equipada para  
cualquier época del año.

# La terraza

Ubicada en el paseo marítimo con vistas al mar.

Equipada para cualquier época del año con sistema de cierre en los laterales y techo. También puede quedar descubierta.

## CAPACIDAD:

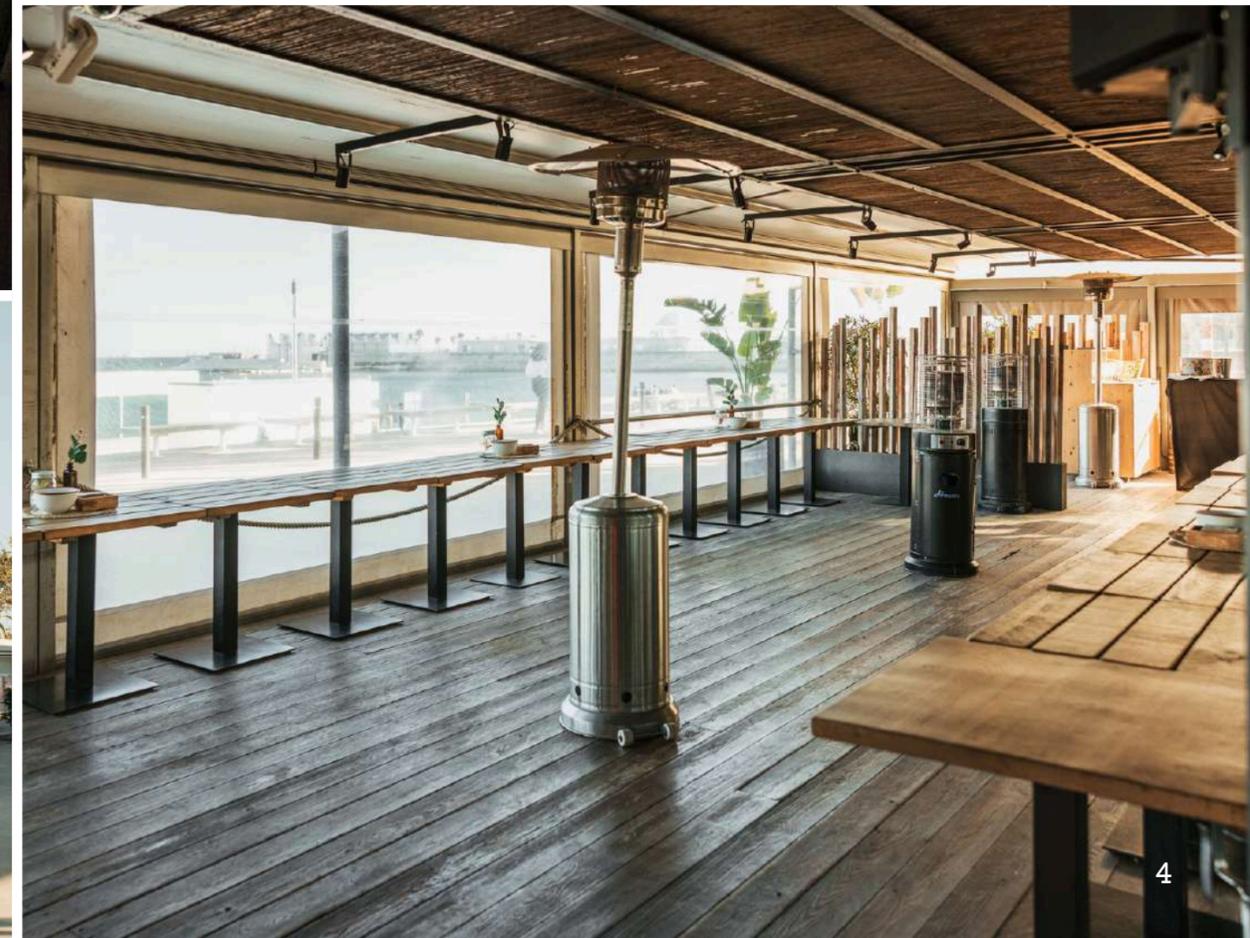
- 120 personas (banquete)
- 150 personas (cocktail)



XIROI



DOSSIER DE GRUPOS



# El salón

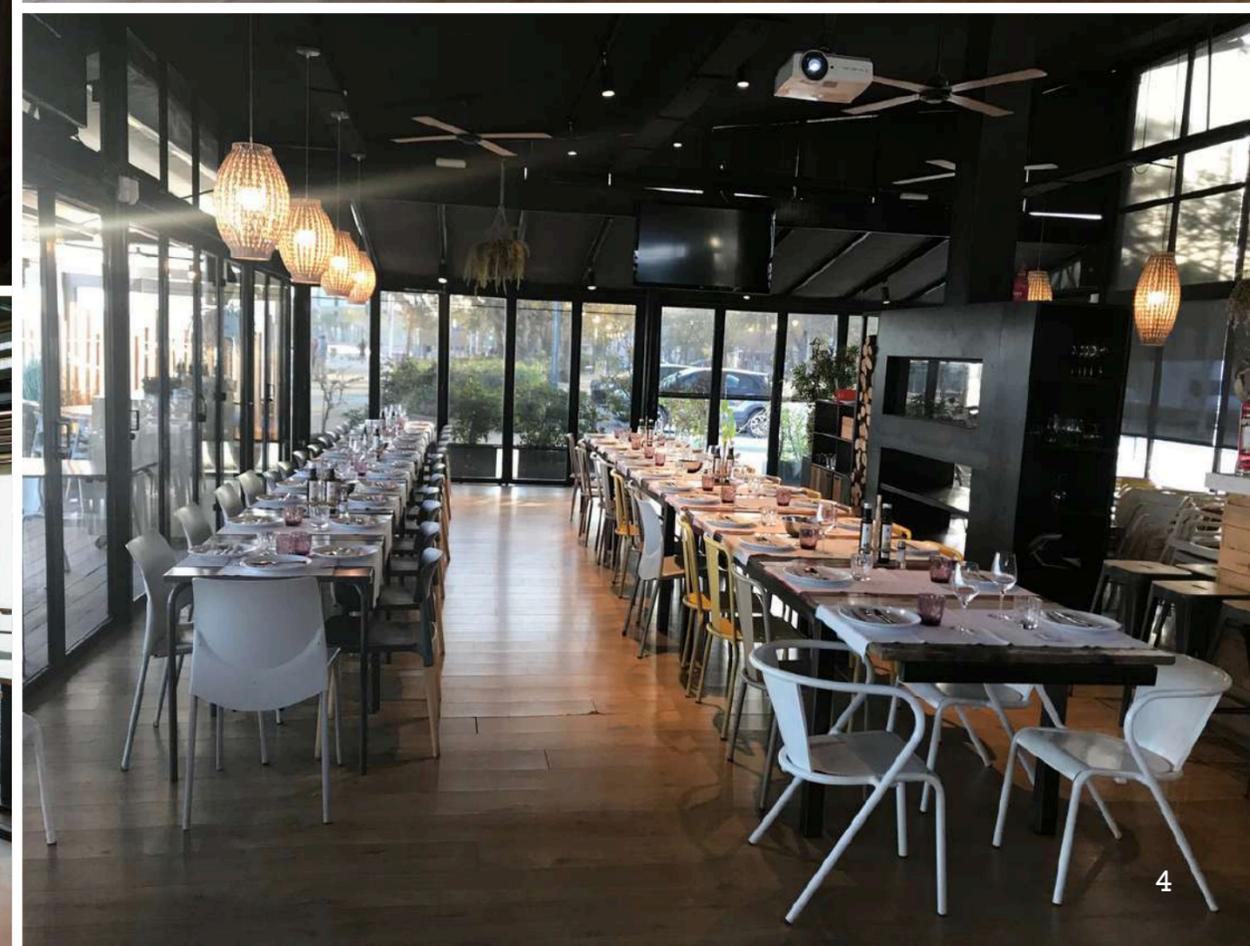
Vistas al mar y chimenea en invierno.

Dispone de proyector, equipo de sonido y micrófono.

El salón puede quedar conectado con la zona de terraza en caso de exclusividad en ambos espacios.

## CAPACIDAD:

- 60 personas (banquete)
- 80 personas (cocktail)



# Distribución del restaurante

Con posibilidad de alquilar la totalidad del local en exclusividad, permitiendo que todos los espacios queden interconectados.

## CAPACIDAD TOTAL:

- 120 personas (banquete)
- 230 personas (cocktail)

Contáctanos o solicítanos realizar una visita



# Menús Banquete

# XIROI

# Menú Tapas

## TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras

Patatas bravas con sriracha y chipotle

Croquetas de cocido

Pimientos de Padrón con escamas de sal

y especias

Mejillones a la plancha con ajo y

perejil

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate de colgar y

aceite de oliva

Paella del señorito (tapa)



## DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y nueces

Cheesecake de requesón y miel

45€

## PARA BEBER **CHIN-CHIN!**

Vino blanco Serrassagué D.O. Empordà

Vino tinto Maïans D.O. Pla de Bages

Agua

Selección de cafés e infusiones

## CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos  
comensales

Válido todos los días excepto fines  
de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

## **PROMOCIÓN**

Si quieres completar el menú con una  
copa, el precio será de 54€

Celebra la navidad añadiendo una copa  
de cava y turrónes por 4€

XIROI

DOSSIER DE GRUPOS



# Menú Celebración

45€

## TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras  
Patatas bravas con sriracha y chipotle  
Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate  
Mejillones a la plancha con ajo y perejil  
Pan artesano



## PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri de marisco  
Fideuá Familia Nuri de marisco

## DE POSTRE, A ESCOGER

**POSTRES  
CASEROS**

Brownie de chocolate y nueces  
Cheesecake de requesón y miel

## PARA BEBER

Vino blanco Serrassagué D.O. Empordà  
Vino tinto Maians D.O. Pla de Bages  
Agua  
Selección de cafés e infusiones

## CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos  
comensales

Válido todos los días excepto fines  
de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

## **PROMOCIÓN**

Si quieres completar el menú con una  
copa, el precio será de 54€

Celebra la navidad añadiendo una copa  
de cava y turrónes por 4€

**XIROI**

DOSSIER DE GRUPOS



# Menú Xiroi

## TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras

Croquetas de cocido **ÑAM!**

Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil y patata asada

Mejillones a la plancha con ajo y perejil

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

## PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella Familia Nuri de marisco

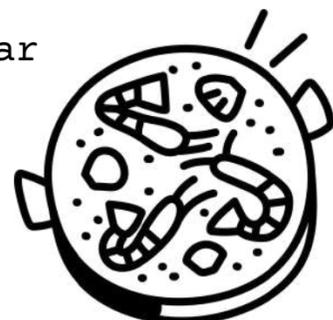
Lomo de bacalao gratinado con alioli y patatas panadera

Filete de cerdo ibérico con wok de verduras i sweet-chili

## DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas

Pastel de queso con coulis de albaricoque



50€

## PARA BEBER

Vino blanco Clos Maians D.O. Pla de Bages

Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta

Agua

Selección de cafés e infusiones



## CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos comensales

Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

## **PROMOCIÓN**

Si quieres completar el menú con una copa, el precio será de 59€

Celebra la navidad añadiendo una copa de cava y turrónes por 4€

XIROI

DOSSIER DE GRUPOS



# Menú Festival

## TAPAS PARA COMPARTIR

Esferas crujientes con tartar de salmón y mayonesa de wasabi

Croquetas de cocido

**SON ÚNICOS!**

Mejillones a la plancha con picada de ajo y perejil

Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo y limón

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

## PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Paella del señorito

Pescado fresco del día a la espalda con patatas al horno

Meloso de ternera con parmentier trufada

Risotto de verduras de temporada

## DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y nueces

Cheesecake de requesón y miel



55€

## PARA BEBER

Vino blanco Nékora D.O. Rueda

Vino tinto Les Sorts Jove D.O. Montsant

Agua

Selección de cafés e infusiones

## CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos comensales

Válido todos los días excepto fines de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

## **PROMOCIÓN**

Si quieres completar el menú con una copa, el precio será de 64€

Celebra la navidad añadiendo una copa de cava y turrónes por 4€



# Menú Navidad

## APERITIVO

“Escudella” en vaso



## TAPAS PARA COMPARTIR

Esferas crujientes con tartar de salmón y mayonesa de wasabi

Jamón ibérico

Croquetas de cocido

“Pulpo a feira” en brocheta

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva

## PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Turbot a la planxa amb espàrrecs i el seu pil pil



Solomillo de ternera con milhojas de patata y salsa de trufa

## DE POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Turrónes y barquillos

60€

## PARA BEBER

Vino blanco Nékora D.O. Rueda

Vino tinto Les Sorts Jove D.O. Montsant  
ava Jofre Brut Nature

Agua

Selección de cafés e infusiones



## CONDICIONES DEL MENÚ:

IVA incluido

1 botella de vino cada dos  
comensales

Válido todos los días excepto fines  
de semana al mediodía y festivos

Mínimo 10 comensales

NO aceptamos pagos individuales

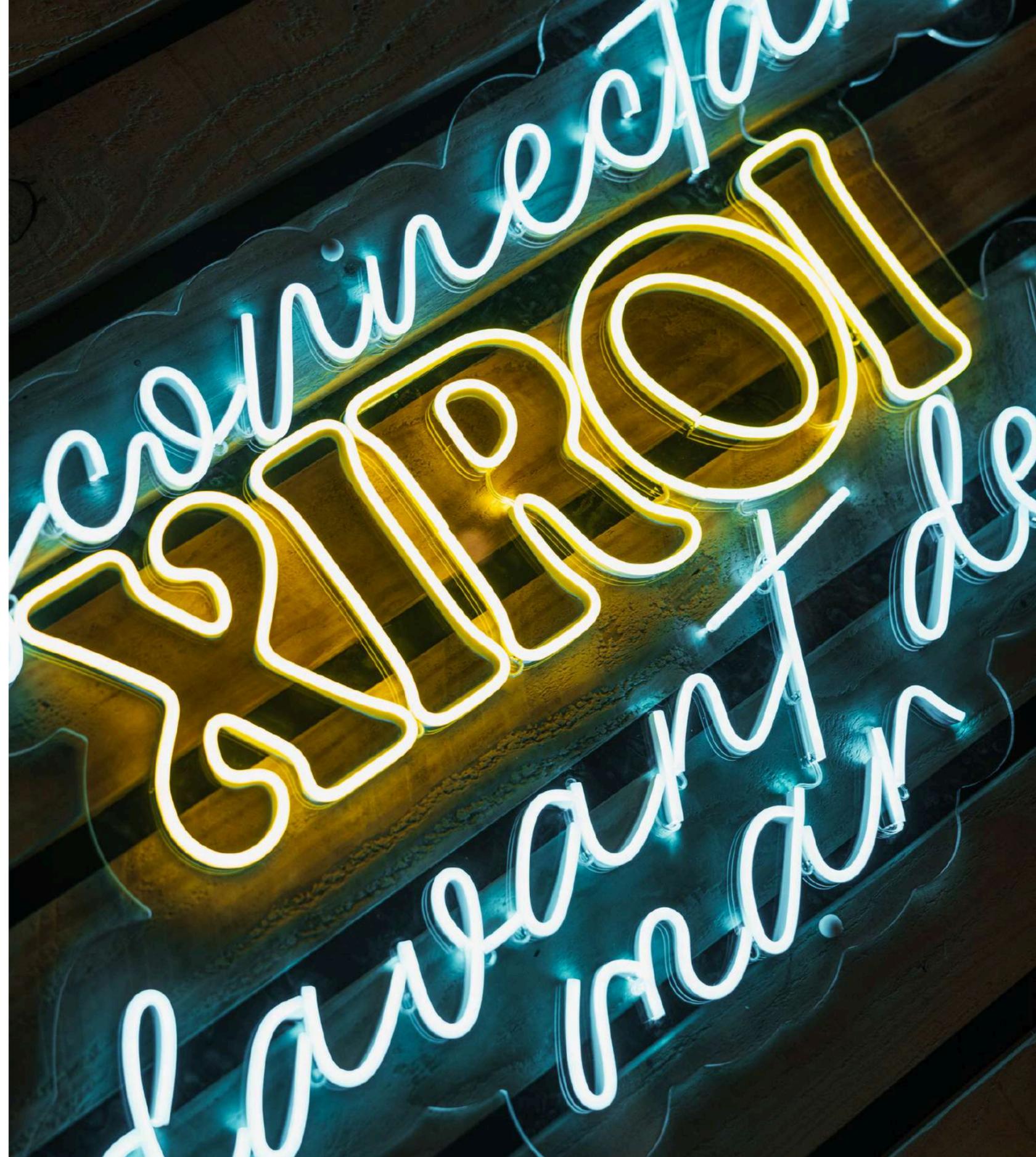
## **PROMOCIÓN**

Si quieres completar el menú con una  
copa, el precio será de 69€



# Condiciones de reserva

- Mínimo 20 comensales.
- La reserva quedará confirmada al recibir el 50% del presupuesto total.
- El pago restante debe abonarse 3 días laborables previos al evento.
- 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 pasada una hora de la llegada pactada.
- El restaurante se reservará el derecho de no aplicar las promociones de bebidas no pactadas con antelación.
- Rogamos respetar la hora de cierre del establecimiento como se indica a las 00h.





¿QUIERES ORGANIZAR UN EVENTO O GRUPO?  
CONTÁCTANOS

+34 678 319 234  
grups@familianuri.com