

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.

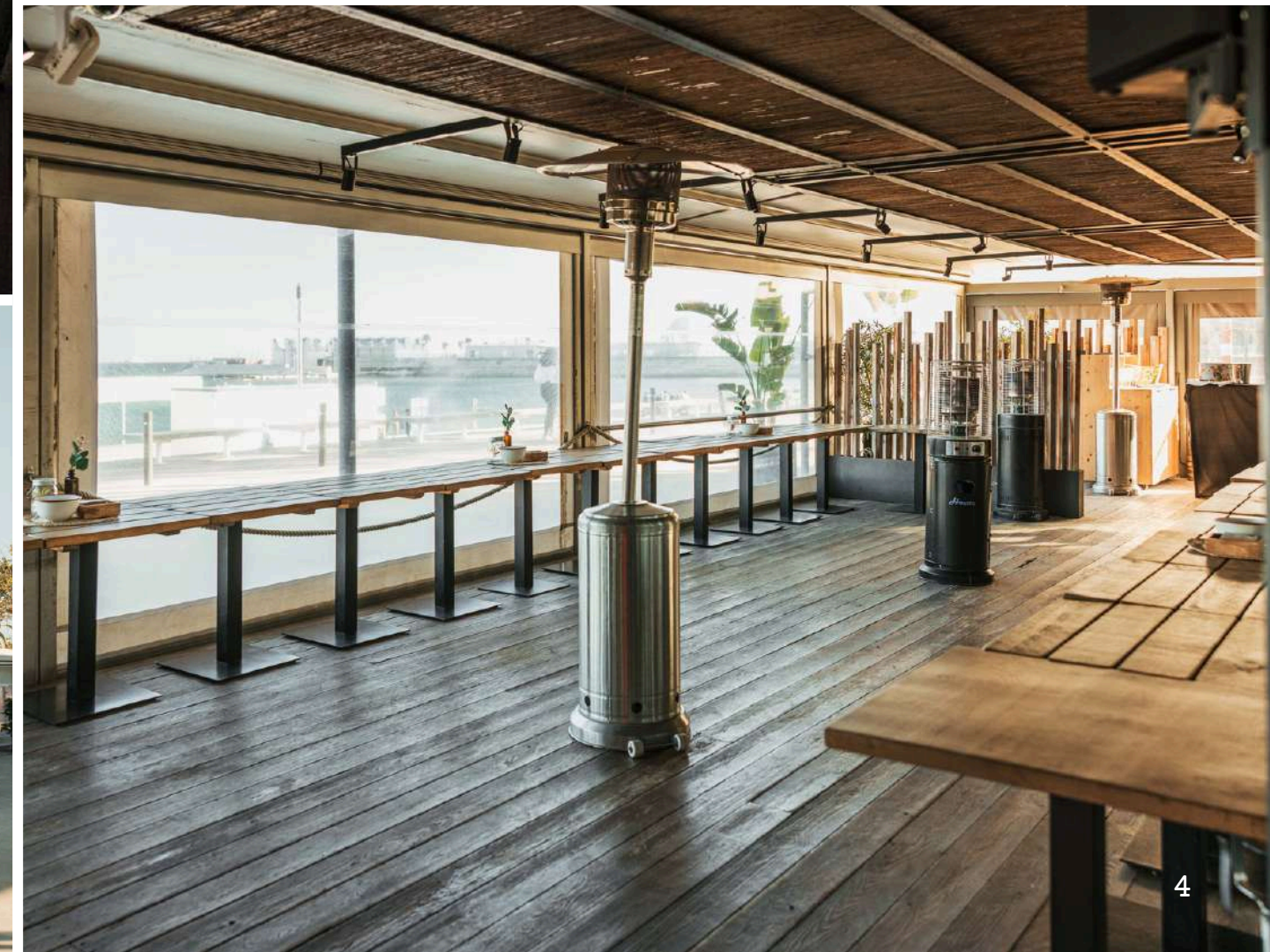
Equipada para cualquier época del año con sistema de cierre en los laterales y techo. También puede quedar descubierta.

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.

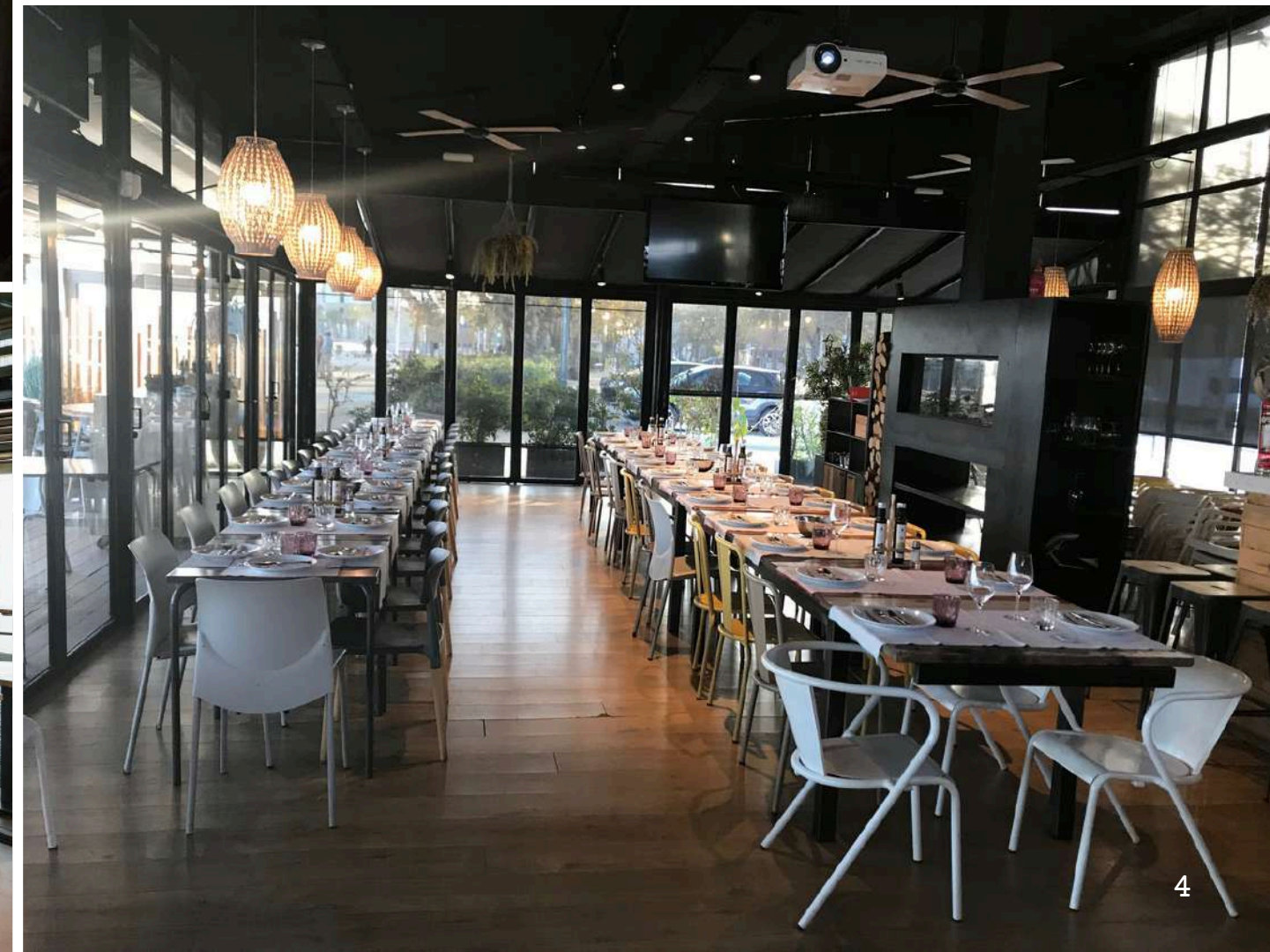
El salón puede quedar conectado con la zona de terraza en caso de exclusividad en ambos espacios.

CAPACIDAD:

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



XIROI



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
Pastel de queso con coulis de frutas del bosque

XIROI

45€

PARA BEBER CHIN-CHIN!

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà
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 |
| <u>NO</u> aceptamos pagos individuales |

PROMOCIÓN

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

DOSSIER DE GRUPOS



Menú Celebración

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

Brownie de chocolate y nueces
Pastel de queso con coulis de frutas del bosque

**POSTRES
CASEROS**

45€

PARA BEBER

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà
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 |
| <u>NO</u> aceptamos pagos individuales |

PROMOCIÓN

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



Menú Xiroi

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensalada verde con crudités de verduras

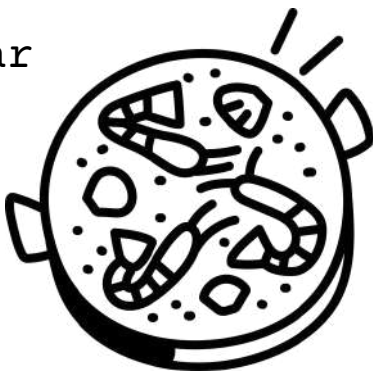
Croquetas de cocido **ÑAM!**

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 verduritas al wok

Filete de cerdo ibérico con gajos de patata y pimientos del Padrón

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y avellanas

Pastel de queso con coulis de frutas del bosque

XIROI

50€

PARA BEBER

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès

Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà

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 |
| <u>NO</u> aceptamos pagos individuales |

PROMOCIÓN

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



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 verduras y donsotiarra

Meloso de ternera con parmentier trufada

Risotto de verduras de temporada

DE POSTRE, A ESCOGER

Brownie de chocolate y nueces

Pastel de queso con coulis de frutas del bosque

XIROI

55€

PARA BEBER

Vino blanco Pardas Rupestris D.O. Penedès

Vino tinto El Pispa 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 |
| <u>NO</u> aceptamos pagos individuales |

PROMOCIÓN

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



Menú Vegetariano

ENTRANTES

Hummus con papadum
Flor de alcachofa a la plancha
Pan de coca con tomate de colgar
y aceite de oliva

FRESHHH

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Arroz de verduras de temporada
Fideuá de verduras de temporada



DE POSTRE

Brownie de chocolate y nueces

XIROI

45€

PARA BEBER

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà
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 |
| <u>NO</u> aceptamos pagos individuales |

PROMOCIÓN

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



Menú Vegano

ENTRANTES

Hummus con papadum
Flor de alcachofa a la plancha
Pan de coca con tomate de colgar
y aceite de oliva



FRESHHH

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER

Arroz de verduras de temporada
Fideuá de verduras de temporada

DE POSTRE

Brocheta de fruta



XIROI

45€

PARA BEBER CHIN-CHIN!

Vino blanco Ros Marina 2X D.O. Penedès
Vino tinto Encantats D.O. Conca de Barberà
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 |
| <u>NO</u> aceptamos pagos individuales |

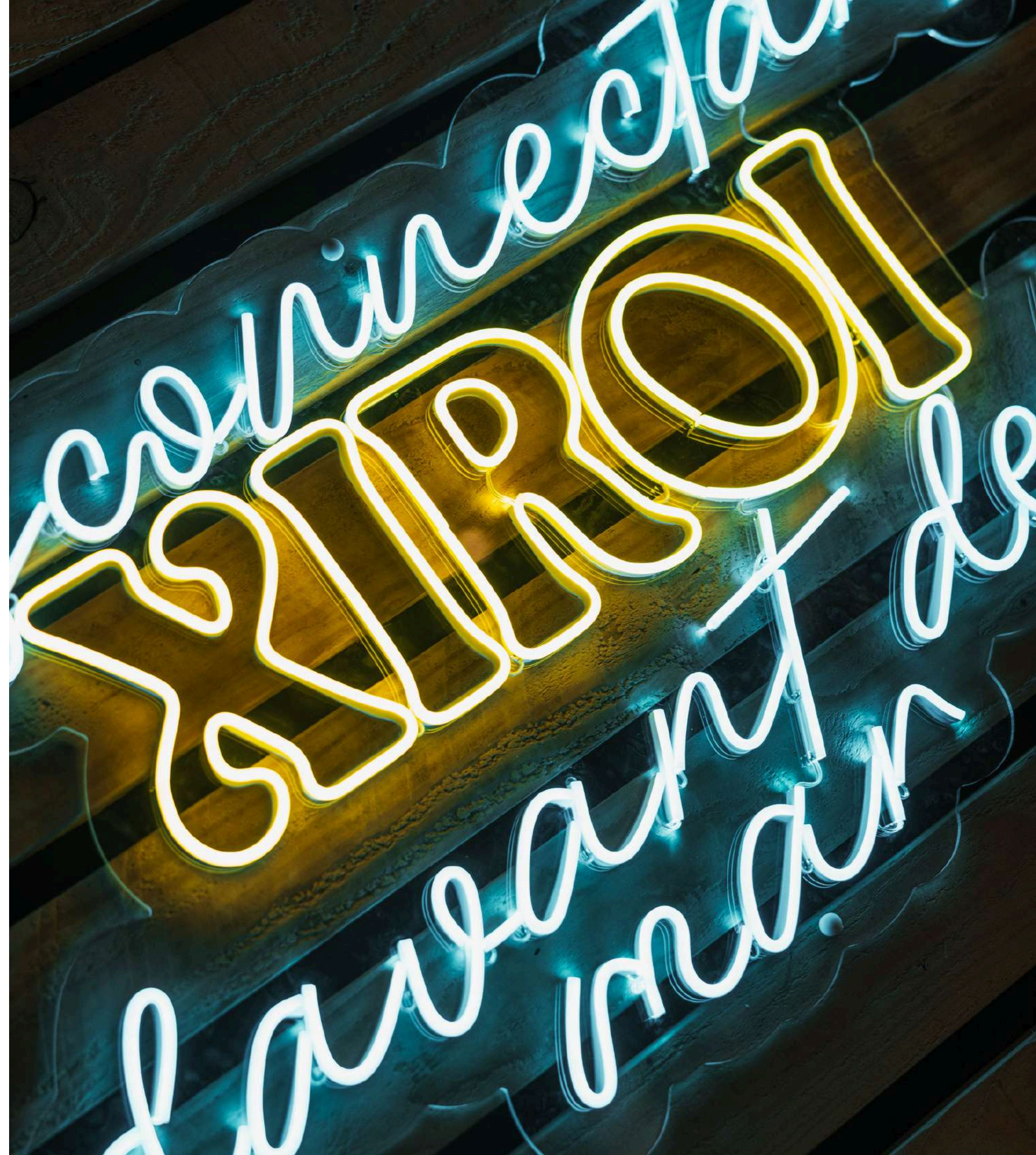
PROMOCIÓN

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



Condiciones de reserva

- Mínimo 10 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