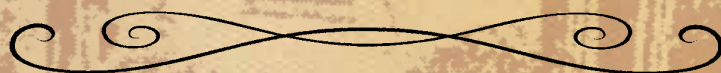




Restaurant
Lo Mas de Nuri
La nostra cuina

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
TRES 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
TRES 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 €
<i>Ensalada tibia de queso</i>	
2. Amanida verda	6,50 €
<i>Ensalada verde</i>	
3. Sepieta en carxofa	17,50 €
<i>Sepieta con alcachofa</i>	
4. Gambeta blanca saltejada	S/M €
<i>Gambita blanca salteadita</i>	
5. Calamars a la romana	15,50 €
<i>Calamares a la romana</i>	
6. Musclos vapor / Marinera / Romesco	10,00 €
<i>Mejillones Vapor / marinera / Romesco</i>	
7. Canapè d'anguila	15,50 €
<i>Canapé de anguila</i>	
8. Xipirons fregits	16,50 €
<i>Chipirones fritos</i>	
9. Ostra rissada "Ostró" (unitat)	3,50 €
<i>Ostra rizada "Ostrón" (unidad)</i>	
10. Bunyols de bacallà	11,00 €
<i>Buñuelos de bacalao</i>	
11. Cargols de mar	S/M €
<i>Caracoles de mar</i>	
12. Anguila en suc	17,50 €
<i>Anguila en salsa</i>	
13. Anques de granota	13,50 €
<i>Ancas de rana</i>	
14. Tattín de tomàquet amb formatge de cabra	15,00 €
<i>Tattín de tomate con queso de cabra</i>	
15. Grúmols Planxa / Marinera	21,00 €
<i>Almeja fina del Delta</i>	
16. Crema de llagostins	14,00 €
<i>Crema de langostinos</i>	
17. Ortigues de mar	19,00 €
<i>Ortiguillas de mar</i>	
18. Llagostins	S/M €
<i>Langostinos</i>	
19. "Xapadillo" d'anguila	19,00 €
<i>"Xapadillo" de anguila</i>	
20. Tallarina.....	S/M €
<i>Coquina</i>	

S/M: Segons mercat
S/M: Según mercado

IVA inclòs - IVA incluido

PAELLES *PAELLAS* / ARROSSOS *ARROCES* / FIDEUADA

Preu per persona / *mínim dos persones*

Precio por persona / *mínimo 2 personas*

Màxim 3 arrossos / fideuada per taula

Máximo 3 arroces / Fideua por mesa

21. Fideuà	15,00 €
<i>Fideuada</i>	
22. Paella "Casa Nuri" (mixta)	16,00 €
23. Paella Marinera	17,00 €
24. Paella de verdura	17,00 €
25. Arròs d'ànec	19,00 €
<i>Arroz de pato</i>	
26. Arròs negre	18,00 €
<i>Arroz negro</i>	
27. Arròs amb cranc blau	19,00 €
<i>Arroz con cangrejo azul</i>	
28. Arròs amb llamàntol.....	S/M €
<i>Arroz con bogavante</i>	
29. "Arrossejat"	18,00 €
30. Caldereta marisc fons d'arròs.....	45,00 €
<i>Caldereta marisco fondo de arroz</i>	
31. Arròs amb anguila i costella de porc	20,00 €
<i>Arroz con anguila y costilla de cerdo</i>	
32. Arròs amb galera (en temporada).....	19,00 €
<i>Arroz con galera</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	1,20 €
<i>Unidad de pan</i>	
Unitat de pa sense gluten	1,60 €
<i>Unidad de pan sin 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*

33. Llobarro espatlla o Donosti S/M €
Lubina espalda o Donosti
34. Moixarra a l'espatlla S/M €
Dorada a la espalda
35. Rap amb cloïsses 24,00 €
Rape con almejas
36. Llenguado 26,00 €
Lenguado
37. Llamàntol a la planxa S/M €
Bogavante a la plancha

CARNS *CARNES*

38. Entrecot a la brasa 20,00 €
Entrecot a la brasa
39. Entrecot pebre / roquefort 22,00 €
Entrecot pimienta / roquefort
40. Cabrit saltejat amb all 21,50 €
Cabrito salteado con ajo
41. Magret d'ànec 29,00 €
Magret de pato
42. Costelles de xai 21,00 €
Costillas de cordero
43. Ànec estil del Delta 22,00 €
Pato estilo del Delta

S/M: Segons mercat
S/M: Según mercado



IVA inclòs - IVA incluído

MENÚ 20,00 €

De dilluns a divendres, excepte festius i ponts
De lunes a viernes, excepto festivos y puentes

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

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

MENÚ DEGUSTACIÓ 33,00 €

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, cafè i Vi de la Terra
Postre, pan, agua, café, y Vino de La Tierra

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

Màxim dos tipus d'arros / Fideuada per taula
Máximo 2 tipos de arroz / Fideua por mesa

MENÚ INFANTIL 11,00 € (0 - 12 anys / 0 - 12 años)

Plat combinat de macarrons, 3 nuggets, 2 croquetes i patates
Plato de combinado de macarrones, 3 nuggets, 2 croquetas y patatas

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

Botella aigua 33cl
Botella agua 33cl

No es cobra per separat
No se cobra por separado

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

VINS RECOMANATS

VINOS RECOMENDADOS - Recommended Wines

Vins Recomedé - *Empfhlener*

	Hill Nàiada..... 13,00 Xarel·lo, Moscatell <i>DO Penedès</i>
	Fer Volar Coloms 14,00 Gewurztraminer, Sauvignon B., Moscat <i>DO Catalunya</i>
	Vionta Albariño 20,00 Albariño <i>DO Rías Baixas</i>
	Jolie Terre..... 16,00 Garnatxa, Cinsault, Syrah <i>AOC Mediterranee</i>
	Amor Loco..... 17,00 Garnacha, Syrah <i>DO Montsant</i>
	Galtes 15,00 Garnatxa negra, Syrah, Merlot <i>DO Montsant</i>
	Me&You 18,00 Tempranillo <i>DO Ribera del Duero</i>
	Cavas Hill panot Gaudi Brut Nature 19,00 Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada <i>DO Cava</i>
	Morlanda Blanc..... 26,00 Garnatxa Blanca <i>DOQ Priorat</i>
	Gran Civet 17,00 Merlot, Cabernet Sauvignon <i>DO Penedès</i>
	Orube Crianza..... 18,00 Tempranillo, Garnacha, Graciano <i>DOC Rioja</i>
	Abelé Champagne..... 75,00 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier





FERRER  WINES

HERITAGE WINES SINCE 1861



Casa Nuri

Menjars típics del Delta

casanuri.com



lomasdenuri.com

Bar Restaurant



Pas de Buda
Taperia

LA LLOTJA
by GRUP NURI

BARCO RESTAURANTE
SANTA SUSANA
VIAJES AL DELTA DEL EBRO

santasusana.es



Creuers
Delta de l'Ebre

creuers-delta-ebre.com