



· B A R C E L O N A ·

EL NACIONAL

THE PRESS

Passeig de Gràcia 24 bis / year 2015

· BARCELONA'S GASTRONOMIC EXPERIENCE ·

NUMBER 02

EL NACIONAL BARCELONA HAS
BECOME A CULINARY POINT OF
REFERENCE IN THE CITY

EL NACIONAL BARCELONA SE SITÚA
COMO UNO DE LOS REFERENTES
GASTRONÓMICOS DE LA CIUDAD



4 restaurants - 4 sampling bars - 3,300 square metres - 695 diners
4 restaurantes - 4 barras de degustación - 3.300 metros cuadrados - 695 personas

The first culinary multispace in the country has been very well received among locals and visitors alike. It is an ideal space for lovers of gastronomy, traditional flavours and architecture.

El primer multiespacio gastronómico del país ha tenido una muy buena acogida entre barceloneses y visitantes. Es un espacio idóneo para los amantes de la gastronomía, los sabores tradicionales y la arquitectura.

Interview with **Lázaro Rosa-Violán**

**"EACH AREA OF EL NACIONAL HAS
ITS OWN CHARACTER"**

Back page

Entrevista a **Lázaro Rosa-Violán**

**"CADA ZONA DE EL NACIONAL TIENE
SU PROPIO CARÁCTER"**

Contraportada

"The hidden modernism"

Barcelona is characterised more by its general cityscape than by great individual buildings. One of the most exceptional places in this cityscape is Eixample. Discover a route close to El Nacional Barcelona that reveals the lesser-known buildings of the modernist era.

Page 04



"El modernisme amagat"

L'essència arquitectònica de Barcelona es caracteritza més pel seu paisatge urbà que per grans singularitats. Un dels llocs en què aquest paisatge urbà és més excepcional és l'Eixample. Descobreix una ruta propera a El Nacional Barcelona que revela els edificis de l'era modernista menys coneguts.

Pàg. 04

El Nacional Barcelona, the new benchmark in the city

El Nacional Barcelona, la nova referència de la ciutat

Both on a culinary and architectural level, El Nacional Barcelona has become a point of reference in the city just 5 months after it opened its doors. Clients and visitors have warmly welcomed this new concept based on offering different culinary experiences under the shelter of a unique setting.

“Our mission was to mark a turning point in a cosmopolitan city with a great capacity for understanding new and exclusive culinary concepts. El Nacional Barcelona has made a great impression and has achieved its goal: to democratize cuisine. How has it achieved it? Offering dishes with a great range of prices, meaning that everyone can enjoy the experience at any time of day.

We are a team of over 200 professionals that, day after day, offer the best of our trade to serve clients so that they can enjoy incomparable surroundings and a collection of recipes from all around the Iberian Peninsula.”

Gerard Subirats,
CEO of SB Grup.



The entrance to El Nacional in Passeig de Gràcia. / L'entrada d'El Nacional a passeig de Gràcia.

Tant a nivell gastronòmic com a nivell arquitectònic, El Nacional Barcelona s'ha convertit en només cinc mesos després de l'obertura de les seves portes en una referència de la ciutat. Clients i visitants han acollit molt positivament aquest nou concepte que es basa en proporcionar diferents experiències gastronòmiques sota el paraigües d'una escenografia única.

“La nostra missió era marcar un abans i un després en una ciutat cosmopolita amb una gran capacitat d'entendre conceptes gastronòmics nous i exclusius. El Nacional Barcelona ha causat gran impacte i ha aconseguit el seu propòsit: democratitzar la cuina. Com ho ha aconseguit? Oferint plats d'un gran ventall de preus, de tal forma que tothom pugui gaudir de l'experiència a qualsevol hora del dia.

Som més de 200 professionals que dia a dia posem la nostra millor vocació al servei dels clients perquè puguin gaudir de l'entorn incomparable i la conjunció de receptes de tota la Península Ibèrica.”

Gerard Subirats,
Conseller delegat d'SB Grup

Page 07 - Pàg. 07

“Curiosities
of El Nacional
Barcelona”

“Les curiositats
d'El Nacional
Barcelona”



Check out our
site and other
secrets of
El Nacional

Visita el nostre
site i altres
secrets
d'El Nacional

Page 10 - Pàg. 10

“The
diner's voice”

“La veu del
comensal”



Page 16 - Pàg. 16

“The origin
of tapas”

“L'origen de
les tapes”

DL B 24216-2015
All rights reserved. This publication cannot be reproduced or transmitted totally nor partly by any electronic or mechanic procedure including photocopies, magnetic recording or whichever data storage and retrieval system, without written consent of OCIO GASTRONÓMICO BARCELONA, S.L.

Content Manager: WORTH IT, S.L. Tel. +34 93 362 1034
Printout: CRE-A IMPRESIONES DE CATALUNYA, S.L.U.
OCIO GASTRONÓMICO BARCELONA, S.L.; Passeig de Gràcia, 24 bis. 08007 Barcelona - Spain

DL B 24216-2015
Reservats tots els drets. Ni la totalitat ni part d'aquesta publicació pot reproduir-se o transmetre's per cap procediment electrònic o mecànic, incloent fotocòpia, gravació o qualsevol emmagatzematge d'informació i sistemes de recuperació, sense permís escrit d'OCIO GASTRONÓMICO BARCELONA, S.L.

Responsible de continguts: WORTH IT, S.L. Tel. +34 93 362 1034
Impressió: CRE-A IMPRESIONES DE CATALUNYA, S.L.U.
OCIO GASTRONÓMICO BARCELONA, S.L.; Passeig de Gràcia, 24 bis. 08007 Barcelona - Espanya



We present a new dining option for groups

Presentamos una nueva propuesta gastronómica para grupos

Barcelona's culinary multispace surprises us with its menus for unique events
El multispaio gastronómico de Barcelona sorprende con sus menús para eventos únicos

At El Nacional, the only place in the city that gathers the gastronomic heritage of the whole Iberian Peninsula, we present our new option for groups of between 20 and 60 people in an exclusive and distinguished setting.

Yes, we are here to surprise you again. This time we invite you to try a wide range of options to satisfy all tastes in gatherings. We are adding three options to our menus for events and meetings at the heart of the Eixample district of Barcelona.

“AFTER HAVING A WELCOME GLASS OF CAVA, THE VISITOR CONTINUES THEIR GUIDED TOUR THROUGH THE RESTAURANT’S MOST HIDDEN PARTS, ENDING UP IN AN EXCLUSIVE LOUNGE”

One of the new options to be highlighted is the menu at **La Taperia**,

the most informal area of the restaurant in which up to 55 people can try the best tapas and rice dishes in a relaxed, fun atmosphere where the dishes are auctioned. The menu consists of a variety of hot and cold tapas, dessert, drink, coffee and a cocktail.

The **Cocktail Bar** can also accommodate groups between 30 and 60 people. Decorated in 1930's style, it now presents a menu of cold tapas, dessert, drinks and coffee. We also offer the possibility of reserving the entire space for exclusive, special events.

And finally, another new space: **EL MAGATZEM**.

El Nacional features a new area called **El Magatzem**, based on an innovative concept designed to offer a unique experience consisting of a tour through the insides of El Nacional. After having a welcome glass of cava and some cold appetisers, the visitor continues their tour through the restaurant's most hidden parts, ending up in an exclusive lounge where they will enjoy hot tapas, a main fish or meat dish, a selection of desserts, drinks and coffee. El Magatzem can also be used privately with the possibility of an open bar service.

En El Nacional, el único espacio en la ciudad que recoge el patrimonio gastronómico de toda la Península Ibérica, presentamos nuestra nueva oferta para grupos de entre 20 y 60 personas en un entorno selecto y distinguido.

Sí, volvemos a sorprender. Esta vez os invitamos a probar una gran variedad de posibilidades para satisfacer todos los gustos en reuniones de grupo. Añadimos a nuestra oferta tres propuestas distintas para celebrar reuniones y eventos en pleno Eixample de Barcelona.

En la nueva propuesta gastronómica destacamos el menú de **La Taperia**, el espacio más informal del restaurante. En él, los grupos de hasta 55 personas pueden degustar las mejores tapas y arroces en un ambiente relajado y divertido donde los platos se cantan a subasta. El menú consiste en una variedad de tapas frías y calientes, postre, bebida, café y un cóctel.

La **Barra de cócteles** también permite acoger grupos de entre 30 y 60 personas. Ambientada en los años 30, presenta un menú de tapas frías, postre, bebidas y café. También ofrecemos la posibilidad de alquilar todo el espacio en exclusiva para eventos especiales.

Y por último, otra novedad: **EL MAGATZEM**.

El Nacional cuenta con un nuevo espacio: **El Magatzem**. Se trata de un innovador concepto ideado para proporcionar una experiencia única a través de un recorrido por las entrañas de El Nacional. Tras tomar una copa de cava de bienvenida con unos aperitivos fríos, el visitante sigue su tour por los lugares más escondidos del restaurante, para acabar en un salón exclusivo y degustar tapas calientes, un segundo de carne o pescado, una selección de postres, bebidas y café. El Magatzem también se puede utilizar en exclusiva con posibilidad de servicio open bar.

“TRAS TOMAR UNA COPA DE CAVA DE BIENVENIDA, EL VISITANTE SIGUE SU TOUR POR LOS LUGARES MÁS ESCONDIDOS DEL RESTAURANTE, PARA ACABAR EN UN SALÓN EXCLUSIVO”



El Magatzem, a new area ideal for groups. / El Magatzem, un nuevo espacio perfecto para grupos.

The hidden modernism

El modernisme amagat

Barcelona at the end of the nineteenth century was a city in full swing where modernism experienced a growth spurt, and, in Catalonia, acquired a unique and distinguished personality.

La Barcelona de finals del segle XIX era una ciutat en efervescència on el modernisme va viure un moment d'expansió, i és que aquest corrent adquireix a Catalunya una personalitat pròpia i diferenciada.

Architecture became a social status symbol during those years for the Catalan bourgeoisie of the time. Having a Modernist house was synonymous with keeping up with the times in their social circles. In order to satisfy the expectations and whims of their clients, architects used their full repertoire of resources in their work: ornamental flowers, sculptural richness, forged ironwork, wavy forms, polychrome stained glass, sgraffito and ceramic details were the most commonly used features by these artists.

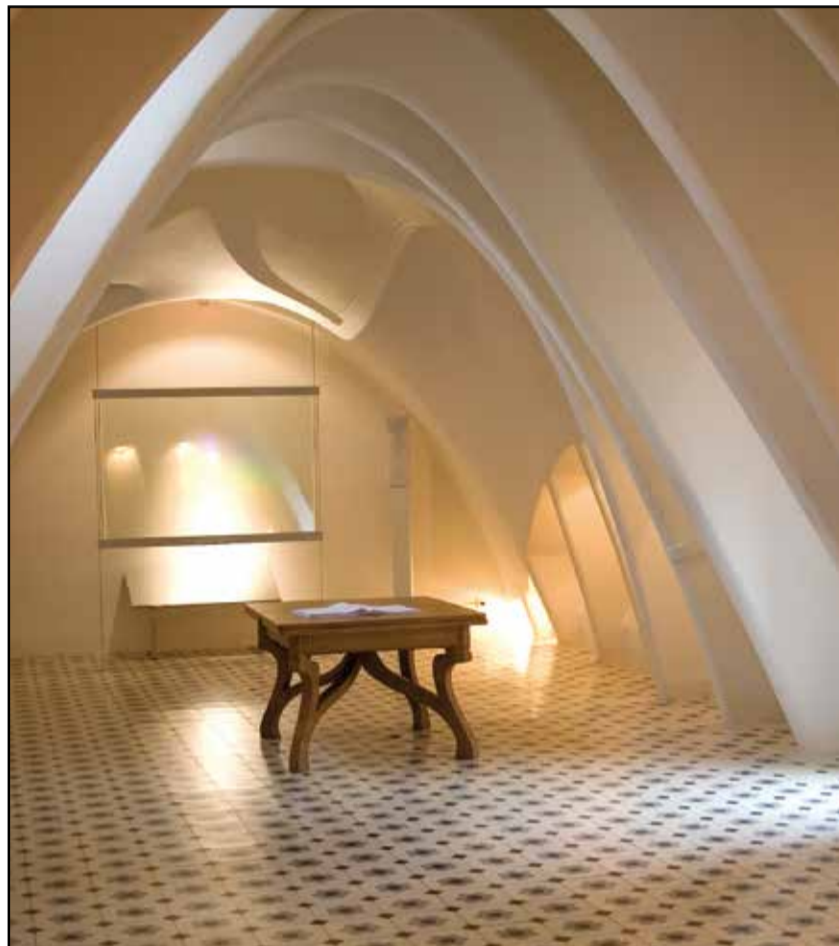
Often, important cities can be associated with buildings and monuments that become their universal symbols. That is not, however, the case with Barcelona. Beyond the great, well-known modernist works such as Palau de la Música Catalana by Lluís Domènech i Montaner or Park Güell and Casa Batlló by Antoni Gaudí, which have been listed as World Heritage Sites by UNESCO, Barcelona is characterised more by its general cityscape than by great individual buildings. One of the most exceptional places in this cityscape is Eixample, an area in which Modernism very firmly put down its roots in the years before and after 1900, and in which we can still find many little-known, hidden modernist gems. This being something we can discover by simply strolling around the Catalan capital.

“IT COMES AS A SURPRISE TO READ ARTICLES BY THE LIKES OF CARLES SOLDEVILA, JOSEP PLA OR MANUEL BRUNET REQUESTING, FOR EXAMPLE, THE DEMOLITION OF THE PALAU DE LA MÚSICA”

L'EIXAMPLE, THE QUINTESSENTIAL MODERNIST DISTRICT

L'Eixample was built during the period of industrialisation in Catalonia, at the end of the nineteenth and beginning of the twentieth century.

The entire Eixample district constitutes a modernist architectural ensemble which is unique in Europe, as the architecture of this era brings together the most modern building techniques – the use of iron in the structures, use of prefabricated elements – with the use of traditional elements – brick – and links to the Gothic style to which it bears a certain resemblance. It is a decorative architecture, inclusive of all the visual arts in building work. Architects



and their sculptors place birds, butterflies, leaves and flowers on the outside of the buildings as decorative elements, whether as attached features or as ornaments of the stone or ceramic. Larger figures such as mythical animals or people are present and, on the cornices, coloured ceramic features. The windows and balconies feature wrought iron bars that are quite a work of art.

Modernism has not always been a recognised and well-loved movement within Catalan culture though. It comes as a surprise to read articles by the likes of Carles Soldevila, Josep Pla or Manuel Brunet requesting, for example, the demolition of the Palau de la Música as they considered it to be an architectural abomination. Noucentisme – the movement that followed Modernism – considered its representations bad taste and many boutiques and establishments were transformed and refurbished with a more austere, discreet and, let's be honest, boring style. Having said that, wandering through the Eixample neighbourhood today, we can still find many modernist buildings and constructions in the cityscape of Barcelona. One of the most important examples is Casa Batlló.

L'arquitectura es va convertir en aquells anys en un signe d'estatus social de la pròspera burgesia catalana de l'època. Tenir una casa modernista era sinònim d'estar al dia en els seus cercles socials. Per satisfer les expectatives i capricis dels seus clients, els arquitectes van utilitzar en la seva obra tot el seu repertori de recursos: ornaments florals, riquesa escultòrica, treball del ferro forjat, formes ondulades, vidrieres policromades, esgrafiats i detalls ceràmics eren els elements més utilitzats per aquests artistes.

Sovint, les grans ciutats poden associar-se amb edificis i monuments que esdevenen els seus emblemes universals. Aquest, però, no és el cas de Barcelona, que més enllà de les grans obres modernistes ja conegudes, com el Palau de la Música Catalana de Lluís Domènech i Montaner o el Park Güell i la Casa Batlló d'Antoni Gaudí, que han estat catalogades per la UNESCO com a Patrimoni Cultural de la Humanitat, la seva essència arquitectònica es caracteritza més pel seu paisatge urbà que per grans singularitats. Un dels llocs en què aquest paisatge urbà és més excepcional és l'Eixample, una zona en la que durant els anys anteriors i posteriors a 1900, el modernisme va arrelar de forma molt contundent i on encara podem trobar moltes joies

modernistes poc conegudes i amagades. Fet que, en definitiva, podem descobrir simplement passejant per la Ciutat Comtal.

L'EIXAMPLE, DISTRICTE MODERNISTA PER EXCEL·LÈNCIA

L'Eixample es va construir en els anys de la industrialització de Catalunya, a finals del segle XIX i començaments del XX.

Tot l'Eixample constitueix un conjunt arquitectònic modernista únic a Europa, doncs l'arquitectura d'aquesta època uneix les tècniques de construcció més modernes – ús del ferro en les estructures, utilització dels elements prefabricats – amb la utilització d'elements tradicionals – maó – i enllaça amb l'estil gòtic amb el que guarda un cert paralelisme. És una arquitectura decorativa, integradora en l'edifici de totes les arts plàstiques. Els arquitectes i els seus escultors col·loquen, a l'exterior dels edificis, ocells, papallones, fulles i flors com a elements decoratius, ja sigui com a figures adossades o com ornaments de la pedra o ceràmica. També es col·loquen figures de grandària major, animals fabulosos o persones, i en les cornises, elements de ceràmica de color. Les finestres i les balconades

“ENS SORPRENDRIA LLEGIR ARTICLES DE GENT COM CARLES SOLDEVILA, JOSEP PLA O MANUEL BRUNET DEMANANT, PER EXEMPLE, L'ENDERROC DEL PALAU DE LA MÚSICA”

disposen de reixes de ferro forjat, que són tot un art.

El modernisme no ha estat sempre un moviment estimat i reconegut dins la cultura catalana. Ens sorprendria llegir articles de gent com Carles Soldevila, Josep Pla o Manuel Brunet demanant, per exemple, l'enderroc del Palau de la Música per considerar-lo una aberració arquitectònica. El noucentisme – moviment que va succeir al modernisme – considerava de mal gust les seves representacions i moltes botigues i comerços van ser transformats i refets d'una manera més austera, discreta i, per què no dir-ho, avorrida però tot i així, avui en dia, passejant per l'Eixample encara podem trobar molts edificis o construccions modernistes presents en el paisatge urbà de la nostra ciutat. Un dels més importants referents és la Casa Batlló.



The indoor patio of Casa Batlló has been designed to spread the light evenly. / El pati interior de la Casa Batlló està pensat per distribuir la llum uniformement.

CASA BATLLÓ

Gaudí's gem

Did you know that Emili Sala Cortés originally built it in 1877 before there was electric light in Barcelona?

In 1903, Josep Batlló i Casanovas, a textile business owner, commissioned Antoni Gaudí, the greatest representative of Catalan modernism, for the demolition of the building, although, in the end he renovated it, and what a renovation it was!

The architect's boundless imagination gave way for the creation of one of Barcelona's most prized jewels. Original, almost poetic, it sits located at number 43, Passeig de Gràcia, capturing the attention of all those who pass in front of it.

“SOME OF THE ANIMALS REPRESENTED OR THE INTERIOR SHAPES OF THE FIRST FLOOR LOOK LIKE SOMETHING STRAIGHT FROM JULES VERNE'S NOVEL TWENTY THOUSAND LEAGUES UNDER THE SEA”

A fanciful and dreamlike world surrounds this building, let's explore it...

Casa Batlló stands out for its colourful, curvy façade made of stone, wrought iron, ceramic and glass. If we look closely, the iron of the balconies are shaped like masks and the first floor windows outline the shape of a bat with its wings spread open. This façade is full of symbolism and the upper section evokes the shape of a dragon, a reference to Sant Jordi (Saint George), the

patron saint of Catalonia.

Going inside, Gaudí transports us to a marine world. A majestic wooden staircase symbolising the spine of a prehistoric animal spirals up from the entrance hall towards the sky. The waves, the curved shapes, the shades of the ceramic, the blues of the sea and the ochre of the sand make us feel like we are in a submarine. The rooms and the furniture also feature fluid forms and imitations of natural shapes such as fossils or plants.

The first floor is brimming with features that transport us to a fantasy world, as if they were inspired by adventure stories. Some of the animals represented or the interior shapes of the first floor look like something straight from Jules Verne's novel *Twenty Thousand Leagues Under The Sea*.

In 2005, the building was listed by UNESCO as a World Heritage Site, an honour that pays homage to the master craftsmen of the period and obviously to Antoni Gaudí.



CASA BATLLÓ

La joia de Gaudí

Sabies que originàriament va ser construïda per Emili Sala Cortés l'any 1877 quan a Barcelona encara no hi havia llum elèctrica?

L'any 1903, el Sr. Josep Batlló i Casanovas, empresari tèxtil, va encarregar a Antoni Gaudí, el màxim representant del modernisme català, l'enderrocament de l'edifici, però finalment el va reformar. I tant si el va reformar!

La infinita imaginació de l'arquitecte va fer possible el disseny d'una de les joies més preuades de Barcelona. Situada al número 43 del Passeig de Gràcia, original, gairebé poètica, captiva totes les mirades dels que hi passen per davant.

Un món oníric i fantàstic envolta aquest edifici, anem a descobrir-lo...

La Casa Batlló destaca per la seva façana ondulada i colorista feta de pedra, forja, ceràmica i vidre. Si ens hi fixem bé,

les baranes de ferro dels balcons tenen forma de màscara i el conjunt de finestres del pis principal perfila la imatge d'un ratpenat amb les ales obertes. Aquesta façana és plena de simbolisme, la part superior ens pot recordar la forma d'un drac, fet que fa referència a la llegenda de Sant Jordi, patró de Catalunya.

Pel que fa a l'interior, Gaudí ens transporta a un món marí. Una majestuosa escala de fusta simbolitzant l'espina d'un animal prehistòric s'enfila des del rebedor cap al cel en forma d'espiral. Les ondulacions, les formes arrodonides, les tonalitats de la ceràmica, els blaus del mar i l'ocre

ALGUNS DELS ANIMALS REPRESENTATS O LES FORMES INTERIORS DEL PIS NOBLE SEMBLEN EXTRETES DEL LLIBRE “VINT MIL LLEGÜES DE VIATGE SUBMARÍ” DE JULES VERNE

de la sorra fa que ens sentim com a dins d'un submarí. Les habitacions i els mobles també responen a formes no rígides i a imitacions de formes naturalistes com per exemple fòssils o plantes.

Al pis principal moltes formes ens transporten a un món fantàstic, com si s'haguessin inspirat en llibres d'aventures. Alguns dels animals representats o les formes interiors del pis noble semblen extretes del llibre “Vint mil llegües de viatge submarí” de Jules Verne.

L'any 2005, l'obra va ser inclosa al catàleg de Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO, una distinció que ret homenatge als mestres artesans de l'època i per descomptat a Antoni Gaudí.

An idea came true thanks to traceability

Una idea hecha realidad gracias a la trazabilidad

El Nacional's culinary concept has its roots in the origin of the raw materials and the handling of processes.

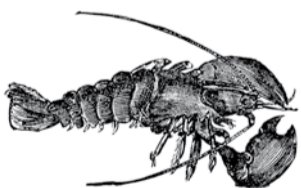
La base del concepto gastronómico de El Nacional radica en la procedencia de la materia prima y la gestión de los procesos.



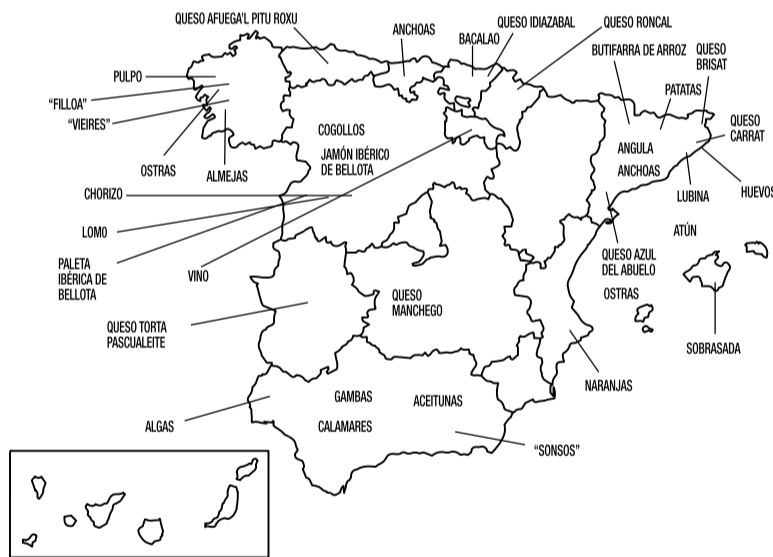
But, what is traceability? Traceability is the possibility to trace a product from its origin to the client's plate. It is therefore possible to know the origin, transformation and distribution of any raw material or product at any given moment.

Before starting this project, the culinary committee visited different parts of the Iberian Peninsula to discover the basis for traditional recipes and to get to know all of the products, elements and techniques that contribute to the traceability of each dish.

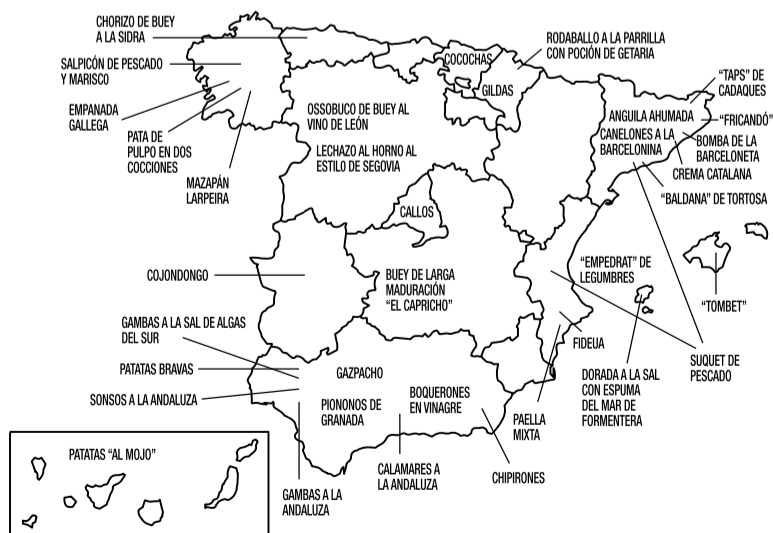
“THE CULINARY COMMITTEE VISITED DIFFERENT PARTS OF THE IBERIAN PENINSULA TO DISCOVER THE BASIS FOR TRADITIONAL RECIPES AND TO GET TO KNOW ALL OF THE PRODUCTS, ELEMENTS AND TECHNIQUES”



What's more, the kitchen staff at El Nacional Barcelona has been trained locally and on a personal level, as is the case with the managers of La Brasería, who travelled around the north of the Iberian Peninsula to learn how to make a good charcoal grill and the various degrees of doneness it is permits, and as it is also the case with those responsible for the rice dishes, who were trained in Valencia and Girona.



The origin of the ingredients of El Nacional. / Origen de los ingredientes de El Nacional.



The origin of the recipes of El Nacional. / Origen de las recetas de El Nacional.

Pero, ¿qué es la trazabilidad? La trazabilidad es la posibilidad de seguir el rastro de un alimento desde su origen hasta que llega al plato del cliente. Por lo tanto, supone poder conocer en cada momento la procedencia, la transformación y la distribución de cualquier materia prima o producto.

Antes de iniciar este proyecto, el comité gastronómico visitó diferentes puntos de la Península para obtener las bases de las recetas tradicionales y conocer todos los productos, elementos y técnicas que contribuyen en la trazabilidad de cada plato.

“EL COMITÉ GASTRONÓMICO VISITÓ DIFERENTES PUNTOS DE LA PENÍNSULA PARA OBTENER LAS BASES DE LAS RECETAS TRADICIONALES Y CONOCER TODOS LOS PRODUCTOS, ELEMENTOS Y TÉCNICAS”

Además, el personal de cocina de El Nacional Barcelona se ha formado de manera local y personalizada, como es el caso de los responsables de La Brasería, que recorrieron el norte de la Península para aprender cómo se realiza una buena brasa y las diferentes cocciones que permite, o como es también el caso de los responsables de los arroces que han sido formados en Valencia y Girona.



The Catalan vault

La volta catalana

From El Nacional Barcelona to New York • D'El Nacional Barcelona a Nova York.

The Valencian artist Rafael Guastavino (1842-1908), who invented the Catalan vault that can be seen today in El Nacional Barcelona, exported this idea to the United States where he also designed New York's Grand Central Station.

In America, he and his son created a family business that would soon be worth millions, and managed to develop up to 24 patents. The company built 250 buildings in the city of Boston and around 1,000 all over the United States.

Among other international works of his, Boston Public Library is particularly noteworthy, as well as the Ellis Island Great Hall, St. John Divine Church in Manhattan and St. Lawrence Church in North Carolina.

His golden age came at the beginning of the 20's but his decline began a few years later due to the increase in steel structures and the effects of the Great Depression.

While Rafael Guastavino never returned to Spain, his son came back to Valencia to see his family. Curiously enough, he had tickets to return to the States on the inaugural journey of the Titanic in April of 1912 but, fortunately, he missed the ship, meaning that his life was saved along with the notes and drawings of some of the family company's best projects.

Source: Culture El Mundo

DID YOU KNOW...

- In the toilets of El Nacional you can now find a photography exhibition showing the refurbishment of the building in 2014?

- El Nacional used to be a garage?



El Nacional before being refurbished. / El Nacional abans de la reforma.

L'artista valencià Rafael Guastavino (1842-1908), que va idear la volta catalana que avui està present a El Nacional Barcelona, va exportar aquesta idea als Estats Units on va dissenyar també la Grand Central Station de Nova York.

Al continent americà, ell i el seu fill van crear una companyia familiar que aviat esdevingué una fortuna milionària, i van arribar a posseir fins a 24 patents. L'empresa va arribar a construir 250 edificis a la ciutat de Boston i uns 1.000 repartits per tots els estats dels Estats Units.

Entre altres, de les seves obres internacionals destaquen la Biblioteca Pública de Boston, la sala de registre de l'illa d'Ellis i l'església St. John Divine, a Manhattan, l'església St. Lawrence a Carolina del Nord.

La seva època daurada va arribar a principis dels anys 20, però el seu declivi va arrencar uns anys després per l'auge de l'estructura d'acer i pels efectes econòmics de la Gran Depressió.

Mentre que Rafael Guastavino no va tornar mai més a Espanya, el fill va tornar a València a veure a la família. Com a curiositat, tenia bitllets per tornar en el viatge inaugural del Titanic, l'abril de 1912, però afortunadament va perdre el vaixell, fet que va permetre no només que ell se salvés sinó que se salvessin també quaderns i dibuixos d'alguns dels millors projectes de la companyia familiar.

Font: Cultura El Mundo

SABIES QUE...

- Als banys d'El Nacional hi trobaràs una exposició de fotografies que il·lustren la remodelació de l'edifici durant l'any 2014?

- El Nacional era antigament un garatge?

friendly hotels

SB hotels

BARCELONA
 Hotel SB Diagonal Zero Barcelona
 Hotel SB Icaria Barcelona
 Hotel SB Plaza Europa
 Hotel SB BCN Events

TARRAGONA
 Hotel SB Ciutat de Tarragona
 Hotel SB Express Tarragona

TORTOSA
 Hotel SB Corona Tortosa

Tel. +34 935 011 400
www.sbhotels.es

An Estrella Damm at El Nacional

Una Estrella Damm a El Nacional

How do you pour Estrella Damm? • Com se serveix una Estrella Damm?

Maybe you think that serving a beer is a piece of cake, but you'd be wrong... it is quite a ritual!

At El Nacional, you can enjoy an Estrella Damm that has been perfectly poured by our waiters and combine our best dishes and tapas with this Mediterranean-style beer. If you have never thought to ask how to correctly serve a draught beer, here we tell you the secret!

First of all, the tap must be opened to let out the CO₂ excess. When the beer starts to come out, the glass should be tilted and placed at an angle of 45° to oxygenate the beer and to prevent too much froth from forming. It is important that the metal tap does not touch the beer during or after filling the glass, as this could contaminate the product.

Secondly, we have to straighten the glass: as the glass fills up, we have to move it into a vertical position, without moving it up and down.

This must be done very slowly to avoid making too much froth. When the glass is ¾ full, close the tap quickly. The last step is to give the beer its creamy head. Open the tap halfway so that a thin stream of beer froth pours out. It is important that the glass is not freezing as the cold does not allow the froth to form properly and changes its flavour. After this process, we let it sit for a minute before serving it to our client. We will know that we have poured it well when we see rings being formed in the glass with each sip.

“WE WILL KNOW THAT WE HAVE POURED IT WELL WHEN WE SEE RINGS BEING FORMED IN THE GLASS WITH EACH SIP”

It will please you to know that, at El Nacional, we have a system called “Beer Drive” that offers fresh beer directly from the maturation tanks at Estrella Damm to the client's glass, maintaining the original temperature and carbonic level. The beer is transported in special refrigerated trucks so that the cold chain is not broken at any moment. That way, at El Nacional you may enjoy an Estrella Damm at its tastiest and freshest.

So, now you know how to pour an Estrella properly and why you should have it at El Nacional. Cheers!



At El Nacional you will enjoy an Estrella Damm that has been perfectly poured.
A El Nacional podràs gaudir d'una Estrella Damm perfectament servida.

MORE THAN 130 YEARS BREWING BEER

In 1872, August Kuentzmann Damm and his wife Melanie left their native Alsace fleeing the war.

Like many other emigrants of that time, they chose Barcelona. At the end of the nineteenth century, people in Alsace were already talking about the possibilities offered by the Mediterranean countries. Their climate, cuisine and their quality of life. Furthermore, they were countries where, at that time, Modernism was in full swing.

Potser ets dels que et penses que servir una canya és bufar i fer ampolles, però estàs ben equivocat... És tot un ritual!

A El Nacional, podràs gaudir d'una Estrella Damm perfectament servida pels nostres cambrers i acompanyar els nostres millors plats i tapes amb aquesta cervesa d'estil mediterrani. Si mai us havíeu preguntat com se serveix correctament una canya, aquí us n'expliquem el secret!

Primer de tot, s'ha d'obrir l'aixeta i deixar que en surti l'excés de CO₂. Quan la cervesa comença a sortir-ne, s'ha d'inclinar

la copa i apropar-la en un angle de 45° per tal que la cervesa s'oxigeni i no s'hi formi massa escuma. És important que l'aixeta metàl·lica mai toqui la cervesa ni durant ni després de l'ompliment de la copa, ja que podria contaminar el producte.

En segon lloc, hem de redreçar la copa: a mesura que es va omplint l'anem col·locant en posició vertical, sense moure-la, de dalt a baix. Cal fer-ho molt lentament per no crear un excés d'escuma. Un cop ¾ de la copa han estat omplerts tanquem l'aixeta de cop.

L'últim pas és coronar la copa amb crema. Obrim l'aixeta en la seva posició intermèdia, de manera que regalimi un fil prim de crema de cervesa. És important que la copa no estigui gelada ja que el fred evita que es formi bé i modifica el sabor de la cervesa. A continuació la deixem reposar un minut abans de servir-la al client.

“SABREM QUE L'HEM TIRADA BÉ QUAN OBSERVEM QUE A MESURA QUE ANEM BEVENT ES VAN FORMANT CÈRCOLS AL GOT AMB CADA GLOP”

Sabrem que l'hem tirada bé quan observem que a mesura que anem bevent es van formant cercols al got amb cada glop.

T'agradarà saber que a El Nacional disposem d'un sistema anomenat “Beer Drive” que ofereix cervesa fresca que va dels tancs de maduració d'Estrella Damm a la copa del client conservant la temperatura i el nivell de carbònic originals.

La cervesa és transportada amb uns camions especials refrigerats per tal de no trencar la cadena de fred en cap moment. D'aquesta manera, a El Nacional podreu gaudir d'una Estrella Damm amb les millors condicions de sabor i frescor.

Així doncs, ara ja saps com s'ha de servir una Estrella i per què l'has de prendre a El Nacional. Salut!

MÉS DE 130 ANYS ELABORANT CERVESA

Al 1872, August Kuentzmann Damm i la seva dona Melanie van abandonar la seva Alsàcia natal amb motiu de la guerra.

Com molts emigrants d'aquella època, van triar Barcelona. A la fi del segle XIX, a Alsàcia, ja es parlava de les possibilitats

In 1876, August K. Damm founded his own brewery so that he could continue doing what he had always done, brewing beer, and what his sons and grandsons continued to do after him. Eleven generations of master brewers have passed between then and now.

“IN 1876, AUGUST K. DAMM FOUNDED HIS OWN BREWERY SO THAT HE COULD CONTINUE DOING WHAT HE HAD ALWAYS DONE, BREWING BEER, AND WHAT HIS SONS AND GRANDSONS CONTINUED TO DO AFTER HIM”

Loving the work and great attention to detail is the Estrella Damm formula. Made according to the original 1876 recipe.

After more than 130 years, Estrella Damm continues to make beer with the same enthusiasm as they did with the first Estrella to come out of their factory.



continuar fent posteriorment els seus fills i els seus néts. Fins avui, són ja onze generacions de mestres cervesers.

Estimar la feina i posar atenció en cada detall és la fórmula d'Estrella Damm. Elaborada segons la recepta original de 1876.

Després de més de 130 anys, Estrella Damm segueix elaborant cervesa amb la mateixa il·lusió amb què la primera Estrella va sortir de la fàbrica.

“EL 1876, AUGUST K. DAMM VA FUNDAR LA SEVA EMPRESA PER SEGUIR FENT EL QUE SEMPRE HAVIA FET: ELABORAR CERVEZA, TRADICIÓ QUE VAN CONTINUAR FENT POSTERIORMENT ELS SEUS FILLS I ELS SEUS NÉTS ”



que oferien els països del Mediterrani. El seu clima, la seva gastronomia, la seva qualitat de vida. Uns països que, a més, vivien en aquells moments l'efervescència del modernisme.

El 1876, August K. Damm va fundar la seva empresa per seguir fent el que sempre havia fet: elaborar cervesa, tradició que van



An Estrella Damm, always served at its best conditions at El Nacional. / Una Estrella Damm, sempre servida en les millors condicions a El Nacional.

Diner's voice

La voz del comensal

Customers value their experience • Los clientes valoran su experiencia

A. S.
Age: 52
"SEEN AT" La Taperia

Is this the first time you have been to El Nacional? If it is the first time, would you come again?
No, this is the second time.

Which is your favourite area? (La Llotja, La Braseria...)
The truth is I like them all in general.

Which dish do you like most?
The pork cheeks and the fillet. Delicious!

How would you describe your experience? Would you recommend it?
Yes, I will recommend it to my friends and I'll come with them.

What do you like most about El Nacional Barcelona?
The great variety of dishes on offer, how big the restaurant is and, above all, the décor. It is exactly what was missing in Barcelona.

How did you hear about El Nacional? (press, social networks, friends...)
As an anecdote, I can tell you that I used to park my car here and a friend of mine told me they had made a restaurant here and we decided to try it.

A. S.
Edad: 52
"VISTA EN" La Taperia

¿Es la primera vez que visita El Nacional o está repitiendo? En caso de que sea la primera vez, ¿repetirá?
No, es ya la segunda vez.

¿Cuál es la zona que más le gusta? (La Llotja, La Braseria...)
La verdad es que me han gustado todas en general.

¿Qué plato le ha gustado más?
Las mejillas de cerdo y el filete. ¡Está buenisísimo!

¿Cómo valora la experiencia? ¿La recomendaría?
Sí, lo recomendaré a mis amigas y vendré con ellas.

¿Qué es lo que más le ha gustado de El Nacional Barcelona?
La gran diversidad de platos que ofrece, lo grande que es el restaurante y sobre todo la decoración. Es un lugar que realmente faltaba en Barcelona.

¿Cómo ha conocido El Nacional? (prensa, redes sociales, amigos...)
Como anécdota tengo que decir que yo antes aparcaba el coche aquí, y una amiga mía me dijo que habían hecho un restaurante y decidimos probarlo.

S. P.
Age: 30
"SEEN AT" La Braseria

Is this the first time you have been to El Nacional? If it is the first time, would you come again?
No, it's the fourth!

Which is your favourite area? (La Llotja, La Braseria...)
La Braseria, as I'm a great meat-lover and, obviously, the cocktail bar.

Which dish do you like most?
The hamburger, the ox steak tartare and the charcoal-grilled lettuce hearts.

How would you describe your experience? Would you recommend it?
Very positive and, yes, I would recommend it.

What do you like most about El Nacional Barcelona?
The extensive opening hours it offers, although I don't like the fact that you can't reserve.

How did you hear about El Nacional? (press, social networks, friends...)
Passing by.

S. P.
Edat: 30
"VISTA EN" La Braseria

Com valora l'experiència? La recomanaria?
Molt positivament, i sí, la recomanaria.

Què és el que més li ha agradat d'El Nacional Barcelona?
L'ampli horari que ofereixen, tot i que no m'agrada el fet de no poder reservar.

Com ha conegut El Nacional? (premsa, xarxes socials, amics...)
Passejant.

¿Es el primer cop que visita El Nacional o està repitiendo? En caso de que sigui el primer cop, repetirá?
No, és el quart!

Quina és la zona que més li agrada? (La Llotja, La Braseria...)
La Braseria, ja que sóc un gran amant de la carn, i per suposat La cocteleria.

Quin plat li ha agradat més?
L'hamburguesa, l'steak tàrtar de bou i els cabdells a la brasa.

H. K.
Age: 28
"SEEN AT" Oyster Bar

Is this the first time you have been to El Nacional? If it is the first time, would you come again?
I have been here many times and I always bring people to try it as it is ideal for groups.

Which is your favourite area? (La Llotja, La Braseria...)
I really like them all. I choose one area or another depending on the moment or the company. They could create an area for organic things like juices, fruit...I'd love that idea.

Which dish do you like most?
The bread with chocolate, oil and salt without a shadow of a doubt, although the meat is very good and the oysters too.

How would you describe your experience? Would you recommend it?
Yes, always. It is a place that has a lot to offer for any occasion.

What do you like most about El Nacional Barcelona?
The atmosphere, the décor and the fact that, given the size of the place, there is no noise.

How did you hear about El Nacional? (press, social networks, friends...)
Through social networks. In fact, I've put a post about El Nacional on my blog.

Quin plat li ha agradat més?
El pa amb xocolata, oli i sal sense cap mena de dubte, tot i que la carn és molt bona i les ostres també.

Com valora l'experiència? La recomanaria?
Sí, sempre. És un lloc que ofereix molt en qualsevol ocasió.

Què és el que més li ha agradat d'El Nacional Barcelona?
L'ambient, la decoració i el fet que donada la dimensió de l'espai, no hi hagi soroll.

Com ha conegut El Nacional? (premsa, xarxes socials, amics...)
A través de les xarxes socials, de fet, en el meu blog he postejat sobre El Nacional.

H. K.
Edat: 28
"VISTA EN" Barra d'Ostres

¿Es el primer cop que visita El Nacional o está repitiendo? En caso de que sea la primera vez, ¿repetirá?
He vingut molts cops i sempre porto gent per a que coneguïn aquest lloc ja que és ideal per venir amb grups.

Quina és la zona que més li agrada? (La Llotja, La Braseria...)
Realment m'agraden totes, depenent del moment o de la companyia m'agrada més una zona que una altra. Podrien crear un espai de coses orgàniques com sucs, fruita... aquesta aportació m'encantaria..

J. O.
Age: 69
"SEEN AT" La Llotja

Is this the first time you have been to El Nacional? If it is the first time, would you come again?
No, it's the third time and I'll come back again.

Which is your favourite area? (La Llotja, La Braseria...)
I like everything in general but, especially La Llotja, above all for the service, although my husband doesn't like the fact that the tables don't have tablecloths, "this is not a bodega", he says.

Which dish do you like most?
The sea bass.

How would you describe your experience? Would you recommend it?
Yes, for the great variety on offer. This didn't exist before in Barcelona and it was needed. The décor is very well-done and the building is incredible.

What do you like most about El Nacional Barcelona?
The staff that is very helpful and polite.

How did you hear about El Nacional? (press, social networks, friends...)
Through some friends from Pamplona!

¿Qué plato le ha gustado más?
La lubina.

¿Cómo valora la experiencia? ¿La recomendaría?
Sí, por la gran variedad que ofrecen. Esto aquí en Barcelona no existía antes y era necesario. La decoración está muy bien conseguida y el edificio es increíble.

¿Qué es lo que más le ha gustado de El Nacional Barcelona?
El personal, es muy atento y educado..

¿Cómo ha conocido El Nacional? (premsa, redes sociales, amigos...)
¡Por unos amigos de Pamplona!

J. O.
Edat: 69
"VISTA EN" La Llotja

¿Es la primera vez que visita El Nacional o está repitiendo? En caso de que sea la primera vez, ¿repetirá?
No, es la tercera y volveré de nuevo.

¿Cuál es la zona que más le gusta? (La Llotja, La Braseria...)
Me ha gustado todo en general, pero en especial la zona de La Llotja, sobre todo por su servicio, aunque a mi marido no le gusta que las mesas no tengan manteles, "esto no es una bodega!", dice.



BREADS / PANES

Toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt / Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal	3.50 €
“Pan feo” (handmade breadsticks) / Pan feo	1.50 €
Gluten-free breadsticks / Picos para celiacos	3.50 €

APPETISERS / VERMUTERÍA

“El Nacional” seafood preserves appetiser / Aperitivo de mariscos en conserva “El Nacional”	10.00 €
Crisps / Patatas chips	2.50 €
“El Nacional” olives appetiser / Aperitivo aceitunas “El Nacional”	3.50 €
Anchovies from L'Escala (4 filets) / Anchoas de L'Escala (4 filetes)	7.50 €

BAR'S MENU / EL MENÚ DE LA BARRA

Selection of cured meats and sausages, cheeses, “El Nacional” preserves appetiser, Russian salad and toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt / Surtido de embutidos, de quesos, aperitivo en conserva “El Nacional”, ensaladilla rusa y pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal	26.00 €
--	---------

SKEWERS / LOS PINCHOS

Selection of skewers (three kinds) / Combinado de pinchos (tres variedades)	7.00 €
---	--------

CURED / CURADOS

“El Nacional” selection of cured meats and sausages / Surtido de embutidos “El Nacional”	12.00 €
Acorn-fed Iberian ham (80 g) D.O. Guijuelo / Jamón ibérico de bellota (80 g) D.O. Guijuelo	18.00 €
Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) D.O. Guijuelo / Paletilla ibérica de bellota (45 g) D.O. Guijuelo	10.00 €

CHEESES / QUESOS

“El Nacional” cheese platter / Surtido de quesos “El Nacional”	12.00 €
--	---------

OYSTERS / OSTRAS

Selection of 6 oysters from the world / Surtido de 6 ostras del mundo	24.00 €
Selection from the oyster bar: selection of 6 oysters from the world, 6 clams, king crab and tuna tartare / Surtido de la barra de ostras: surtido de 6 ostras del mundo, 6 almejas, cangrejo real y tartar de atún	68.00 €

CAVIAR

Can / Lata (30 gr)	100.00 €
Can / Lata (50 gr)	150.00 €

SWEET / DULCE

Vicens selection of turrón (nougat) / Surtido de turrónes Vicens	4.50 €
--	--------



BREADS / PANES

Toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt / Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal	3.50 €
“Pan feo” (handmade breadsticks) / Pan feo	1.50 €
Gluten-free breadsticks / Picos para celiacos	3.50 €

APPETISERS / VERMUTERÍA

“El Nacional” seafood preserves appetiser / Aperitivo de mariscos en conserva “El Nacional”	10.00 €
Selection of seafood preserves, cockles, mussels and fine white clam / Surtido de latas de marisco, berberechos, mejillones y almeja fina blanca	25.00 €
Mussels in pickled sauce / Mejillones en escabeche	9.75 €
Cockles / Berberechos	11.50 €
White clam / Almeja fina blanca	8.50 €
Razor clams / Navajass	10.00 €
Crisps / Patatas chips	2.50 €
Stuffed olives / Aceitunas rellenas	2.00 €
“El Nacional” olives appetiser / Aperitivo aceitunas “El Nacional”	3.50 €
Anchovies from L'Escala (4 filets) / Anchoas de L'Escala (4 filetes)	7.50 €
Anchovies in vinegar (6 filets) / Boquerones en vinagre (6 filetes)	5.00 €
Gilda - Mini skewers of green peppers, olives and anchovies / Gilda	1.20 €/each/pieza

BAR'S MENU / EL MENÚ DE LA BARRA

Selection of cured meats and sausages, cheese, “El Nacional” preserves appetiser, Russian salad and toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt / Surtido de embutidos, de quesos, aperitivo en conserva “El Nacional”, ensaladilla rusa y pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal	26.00 €
---	---------

SKEWERS / LOS PINCHOS

White crab and hard-boiled egg skewer / De Chatka blanco y huevo duro	2.50 €
Piquillo pepper stuffed with txangurro (cooked spider crab served into its shell, typical of Basque cuisine) skewer / De pimiento del piquillo relleno de txangurro	2.50 €
A small portion of omelette stuffed with cream cheese and smoked sardine / De tortilla rellena de crema de queso y sardina ahumada	2.50 €
Selection of skewers (three kinds) / Combinado de pinchos (tres variedades)	7.00 €

COLD TAPAS / TAPAS FRÍAS

Russian salad / Ensaladilla rusa	4.00 €
Shredded salt cod salad / Esqueixada de bacalao	4.00 €



Seafood salad / Salpicón de marisco	4.00 €
---	--------

CURED / CURADOS

“El Nacional” selection of cured meats and sausages / Surtido de embutidos “El Nacional”	12.00 €
Acorn-fed Iberian ham (80 g) D.O. Guijuelo / Jamón ibérico de bellota (80 g) D.O. Guijuelo	18.00 €
Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) D.O. Guijuelo / Paletilla ibérica de bellota (45 g) D.O. Guijuelo	10.00 €
Cured loin of Iberian acorn-fed pork (45 g) D.O. Guijuelo / Caña de lomo ibérico de bellota (45 g) D.O. Guijuelo	7.00 €
Acorn-fed Iberian chorizo (45 g) D.O. Guijuelo / Chorizo ibérico de bellota (45 g) D.O. Guijuelo	6.00 €
Secallona from Vall d'Aran - Catalan cured pork sausage / Secallona de la Vall d'Aran	6.00 €
Sobrassada from Berga - Cured pork red sausage / Sobrassada de Berga	6.00 €

CHEESES / QUESOS

“El Nacional” cheese platter / Surtido de quesos “El Nacional”	12.00 €
--	---------

SHEEP'S CHEESE / OVEJA

Smoked Idiazabal from the Basque Country D.O. Idiazabal / Idiazabal ahumado del País Vasco D.O. Idiazabal	8.00 €
Bertizarana D.O. Navarra / Bertizarana D.O. Navarra	8.00 €
Torta Pascualete from Extremadura / Torta Pascualete de Extremadura	14.50 €
Green label Manchego from Castilla-La Mancha D.O. Manchego / Manchego etiqueta verde de Castilla-La Mancha D.O. Manchego	8.00 €

COW'S CHEESE / VACA

Brisat from Cataluña / Brisat de Cataluña	10.00 €
Puigpedrós from Girona / Puigpedrós de Girona	10.00 €
Afuega'l Pitu Roxu from Asturias D.O. Afuega'l Pitu / Afuega'l Pitu Roxu de Asturias D.O. Afuega'l Pitu	10.00 €

GOAT'S CHEESE / CABRA

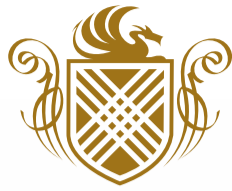
Blau de l'Avi Ton from Cataluña / Blau de l'Avi Ton de Cataluña	8.00 €
Carrat from Cataluña / Carrat de Cataluña	8.00 €

GOAT'S CHEESE AND SHEEP'S CHEESE / CABRA Y OVEJA

Payoyo from Villalengua del Rosario / Payoyo de Villalengua del Rosario	10.00 €
---	---------

SWEET / DULCE

Vicens selection of turrón (nougat) / Surtido de turrónes Vicens	4.50 €
--	--------



EL NACIONAL

BARCELONA

{ LA LLOTJA }

The fish restaurant is characterised by its nautical-inspired mosaics and the presence of an extra-large tuna fish hung high in the room, acting as main witness to the delivery of fresh, daily produce.

El restaurant de peixos es caracteritza pels seus mosaics d'inspiració nàutica i per la presència d'una tonyina XL situada al sostre de la sala, principal testimoni de com arriba la mercaderia fresca diàriament.

{ COCKTAIL BAR / BARRA DE CÒCTELS }

Classic cocktails are served alongside signature cocktails in one of the busiest bars in the restaurant. An ideal meeting point where a soiree can continue until dawn.

Els còctels clàssics s'uneixen als d'autor en una de les barres més concorregudes del restaurant. Un meeting point ideal que també permet allargar les vetllades fins a la matinada.

{ LA BRASERIA }

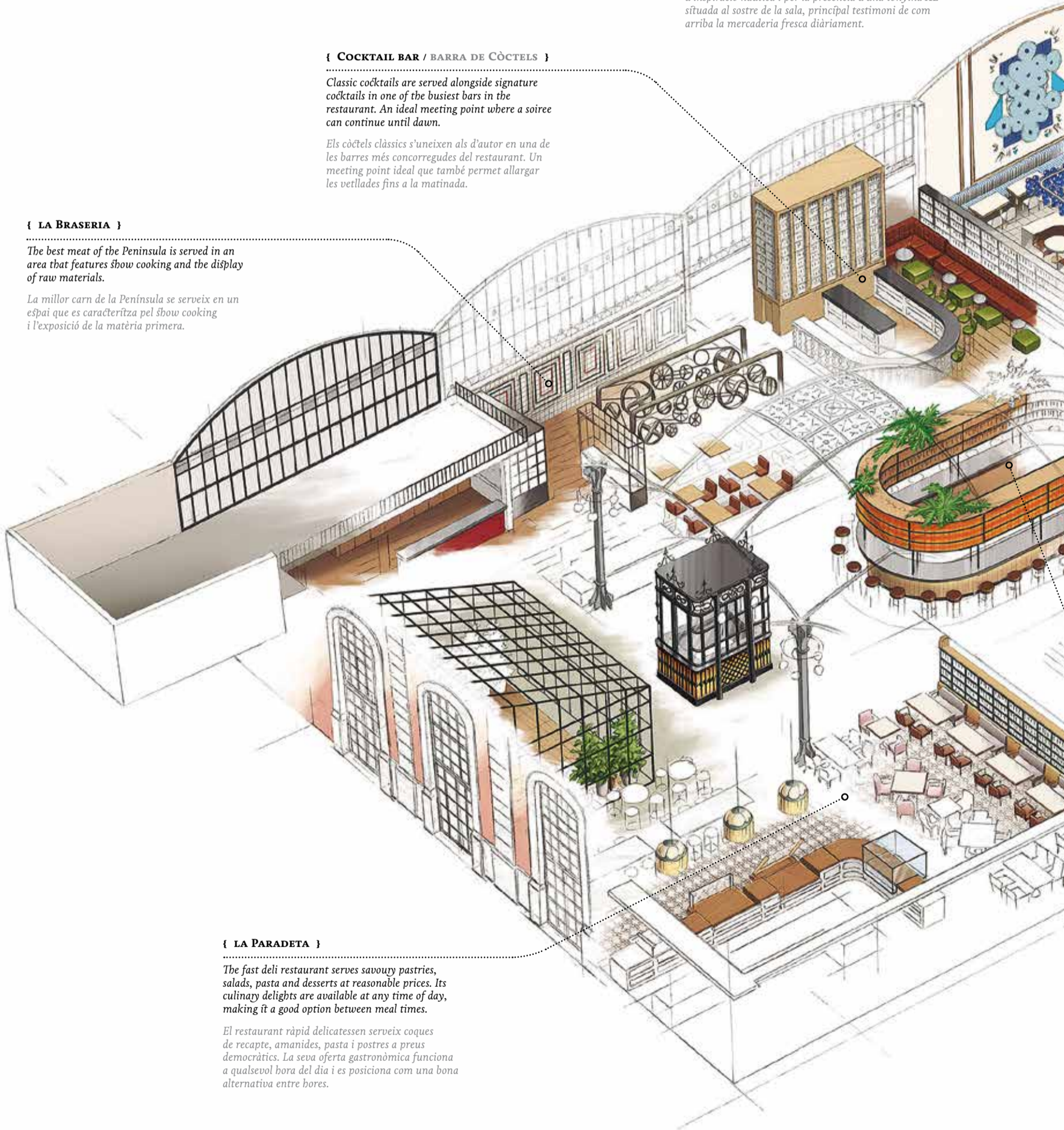
The best meat of the Peninsula is served in an area that features show cooking and the display of raw materials.

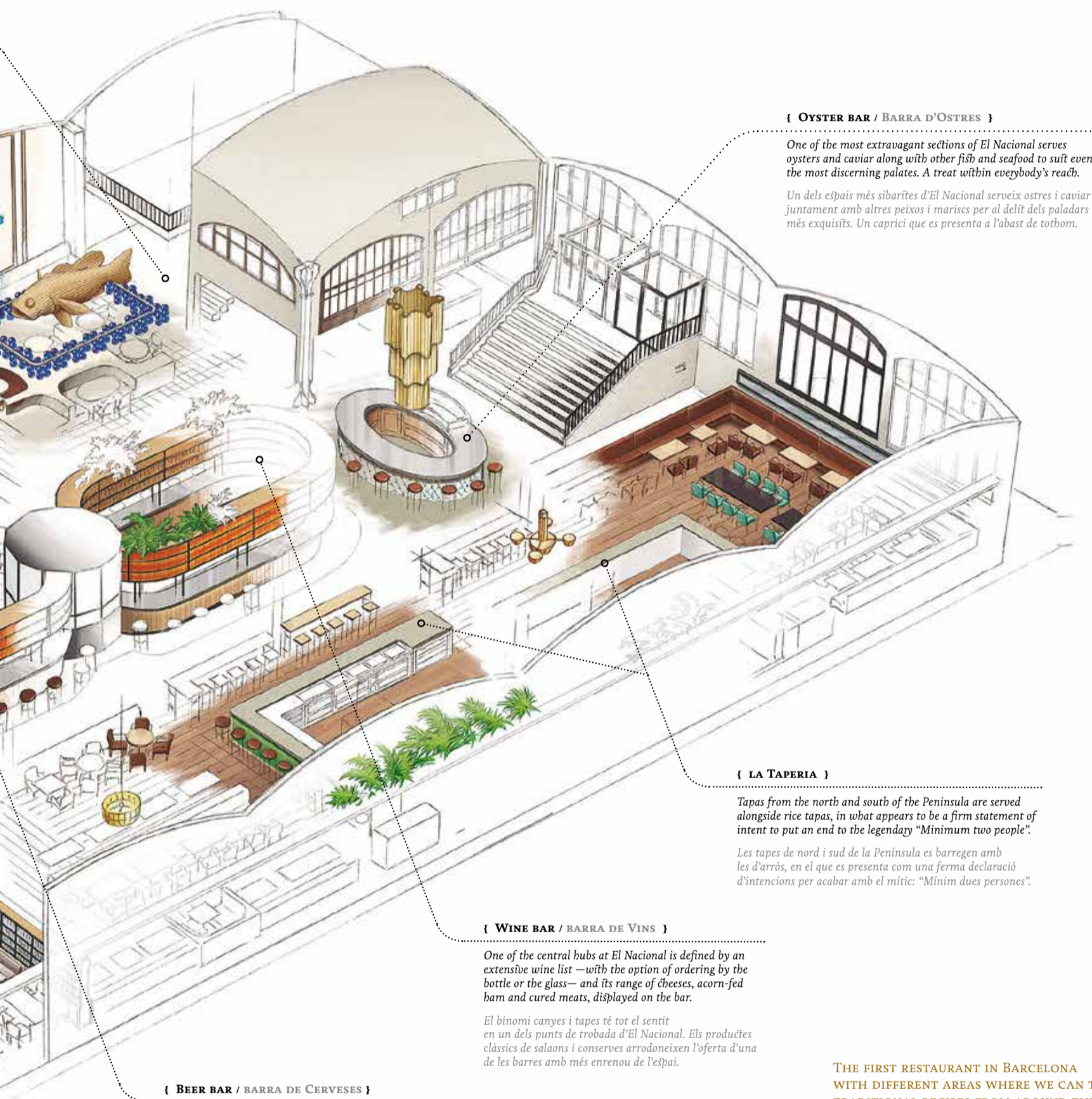
La millor carn de la Península se serveix en un espai que es caracteritza pel show cooking i l'exposició de la matèria primera.

{ LA PARADETA }

The fast deli restaurant serves savoury pastries, salads, pasta and desserts at reasonable prices. Its culinary delights are available at any time of day, making it a good option between meal times.

El restaurant ràpid delicatessen serveix coques de recapte, amanides, pasta i postres a preus democràtics. La seva oferta gastronòmica funciona a qualsevol hora del dia i es posiciona com una bona alternativa entre hores.





{ OYSTER BAR / BARRA D'OSTRES }

One of the most extravagant sections of El Nacional serves oysters and caviar along with other fish and seafood to suit even the most discerning palates. A treat within everybody's reach.

Un dels espais més sibarites d'El Nacional serveix ostres i caviar juntament amb altres peixos i mariscs per al delit dels paladars més exquisits. Un caprici que es presenta a l'abast de tothom.

{ LA TAPERIA }

Tapas from the north and south of the Peninsula are served alongside rice tapas, in what appears to be a firm statement of intent to put an end to the legendary "Minimum two people".

Les tapes de nord i sud de la Península es barregen amb les d'arròs, en el que es presenta com una ferma declaració d'intencions per acabar amb el mite: "Mínim dues persones".

{ WINE BAR / BARRA DE VINS }

One of the central hubs at El Nacional is defined by an extensive wine list —with the option of ordering by the bottle or the glass— and its range of cheeses, acorn-fed ham and cured meats, displayed on the bar.

El binomi canyes i tapes té tot el sentit en un dels punts de trobada d'El Nacional. Els productes clàssics de salaons i conserves arrodoneixen l'oferta d'una de les barres amb més enrenou de l'espai.

{ BEER BAR / BARRA DE CERVESES }

The coupling of beer and tapas makes perfect sense in one of the meeting points of El Nacional. Classic salted and preserved goods fill the menu here at one of the most bustling bars in this venue.

El binomi canyes i tapes té tot el sentit en un dels punts de trobada d'El Nacional. Els productes clàssics de salaons i conserves arrodoneixen l'oferta d'una de les barres amb més enrenou de l'espai.

THE FIRST RESTAURANT IN BARCELONA WITH DIFFERENT AREAS WHERE WE CAN TRY TRADITIONAL RECIPES FROM AROUND THE IBERIAN PENINSULA, PREPARED WITH HIGH QUALITY PRODUCE IN UNIQUE SURROUNDINGS. LOCATED AT THE HEART OF PASSEIG DE GRÀCIA, IT REFLECTS BARCELONA'S SOCIAL AND CULTURAL LIFE.

EL PRIMER RESTAURANT DE BARCELONA AMB DIFERENTS ESPAIS ON PODRÀS GAUDIR DE RECEPTES TRADICIONALS DE LA PENÍNSULA, ELABORADES AMB PRODUCTES DE GRAN QUALITAT I EN UN AMBIENT SINGULAR. SITUAT AL MIG DEL PASSEIG DE GRÀCIA, ÉS UN REFLEX DE LA VIDA SOCIAL I CULTURAL DE BARCELONA.

“As we offer options for any time of day, La Paradeta is very versatile”

“Com que oferim opcions per a cada moment del dia, La Paradeta resulta molt polivalent”

Interview with Carmen Pedroche, from La Paradeta • Entrevista a Carmen Pedroche, de La Paradeta



Located just at the entrance, La Paradeta offers dishes for every time of the day. / La Paradeta, situada a prop de l'entrada del restaurant, ofereix plats per a cada moment del dia.

- What is your job at El Nacional?

I work at La Paradeta with the public; I do a bit of everything! As you know, we make delicatessen food, savoury pastries, salads, pasta, desserts, crepes, herbal teas and we also have Sandro Desii ice creams...

- Where are you physically in the restaurant?

Just at the entrance, to the right, we are the first area you see! I call us “the little ones of El Nacional”.

- Which is the most popular product at La Paradeta?

The savoury pastries, without a doubt. Especially the baked vegetables and Escala anchovies pasty and the Iberian ham pasty... But all the products are very popular. As we offer options for any time of day, La Paradeta is very versatile. We offer breakfast, lunch, snacks and evening drinks, so La Paradeta is very adaptable!

- What are the clients' reactions when they come here for the first time? Do they make any comments?

They talk more than anything about the décor; it fascinates them. The vintage dinner service surprises them too and at the end they mention the treatment they receive here. A “paradeta” is a comfortable break where you can read the newspaper,

be with friends... and we try to make sure they are as comfortable as possible.

- From the visitors' point of view, what would you highlight or what do you think is El Nacional's strong point?

The personal, human service we offer and the diversity of staff since, as the name El Nacional suggests, we are from all over Spain.

- You are a big family working here, what is the atmosphere like in El Nacional?

Very good, the truth is that we have adapted very well in just a short time. We have very direct relations among the workers, managers and the chef... as you rightly said, we are a big family.

- Seeing it from the inside, what do you think distinguishes El Nacional from other big restaurants?

For a start, the venue and the décor and secondly, that it is a unique gastronomic establishment in Spain. You can find wild fish from the north and select meats from inland Spain, not to mention all kinds of cocktails and Spanish drinks and finish off with a good typical Catalan dessert. Our strong point is that we are very versatile and can satisfy many different types of people.

- Quina és la teva tasca a El Nacional?

Jo treballo a La Paradeta i estic de cara al públic, faig una mica de tot! Com sabreu, elaborem menjar delicatessen, coques de recapte, amanides, pasta, postres, crepes, infusions i tenim també gelats de Sandro Desii...

- On estàs físicament situada dins del restaurant?

Just a l'entrada a la dreta, som els primers en ser vistos! Jo ens anomeno “los chiquititos de El Nacional”.

- Quin és el producte amb més èxit de La Paradeta?

Les coques de recapte, sens dubte. Sobretot la d'escalivada amb anxoves de l'Escala i la de pernil ibèric...

De totes maneres, tots els productes tenen molta sortida. Com que oferim opcions per a cada moment del dia, La Paradeta resulta molt polivalent. Oferim esmorzars, dinars, berenars i copes a la nit, per tant La Paradeta és tot terreny!

- Quines són les reaccions dels clients que venen per primer cop? Et fan algun comentari?

Em parlen sobretot de la decoració, els fascina. La vaixella també els sorprèn molt

ja que és vintage, i per últim fan referència al tracte que els oferim. Una paradeta és per a estar còmode, llegir el diari, estar amb els amics... i intentem que estiguin el més còmode possible.

- De cara als visitants, què és el que més destacaries o quin creus que és el punt fort d'El Nacional?

El servei, el tracte humà que oferim, i la diversitat del personal ja que com El Nacional indica, tots som d'arreu d'Espanya.

- Sou una gran família treballant aquí, quin és l'ambient a El Nacional?

Molt bo, la veritat és que ens hem adaptat molt bé en poc temps. Tenim un contacte molt directe tant entre els treballadors, els caps, el xef... com bé has dit, som una gran família.

- Vist des de dins, què creus que diferencia El Nacional d'altres grans restaurants?

Per començar la instal·lació i la decoració, i en segon lloc que es tracta d'un espai gastronòmic únic a Espanya. Pots trobar-hi des de peixos salvatges del nord a carns selettes de l'interior, passant per tot tipus de còctels i begudes espanyoles, acabant amb unes bones postres típiques catalanes. El nostre punt fort és que som molt versàtils i que podem satisfer a molts perfils de persones.



EL NACIONAL
LA PARADETA

BREADS / PANES

Toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt / Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal	3.50 €
Double fermented bread / Pan de doble fermentación	2.75 €
Gluten-free breadsticks / Picos para celíacos	3.50 €

CURED / CURADOS

“El Nacional” cheese platter / Surtido de quesos “El Nacional”	12.00 €
Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) D.O. Guijuelo / Paletilla ibérica de bellota (45 g) D.O. Guijuelo.....	10.00 €

STARTERS / ENTRANTES

SALADS / ENSALADAS

With Catalan sausages / De embutidos catalanes.....	7.50 €
Desalted cod salad with xató sauce / De bacalao desalado con salsa xató	8.50 €
With handmade cheeses / De quesos artesanos	8.50 €

PASTA / PASTA

Ricci with tuna tartare / Ricci con tartar de atún	8.50 €
Penne rigate with rustic Bolognese and dry cheese / Macarrones rayados con boloñesa rústica y queso seco	8.50 €
Roast meat ravioli with cheese cream / Raviolis de carne asada con crema de queso	8.50 €

HOMEMADE PASTRIES / COCAS ARTESANAS

Pasty with acorn-fed Iberian shoulder ham and rocket / Con paletilla ibérica de bellota y rúcula	8.50 €
Oil pastry with cheese, cooked ham and spinach / De aceite con queso, jamón York y espinacas	8.50 €
Catalan crunchy bread with roasted vegetables and goat cheese / De recapte con verdura escalivada y queso de cabra	8.50 €

THIN PASTRIES... WITH A TOMATO AND CHEESE BASIS / COCAS FINAS... CON BASE DE TOMATE Y QUESO

With lettuce sprouts / Con brotes de lechuga	10.00 €
With butifarra esparracada (large ragged Catalan pork sausage) / Con butifarra “esparracada” (butifarra rasgada)	10.00 €
With Iberian sobrasada (cured pork red sausage) / Con sobrasada ibérica	10.00 €

LAST BUT NOT LEAST / PARA TERMINAR

CRÊPES / CREPS

Lemon crêpe with sugar / De limón con azúcar	6.50 €
Strawberry crêpe and Catalan cream / De fresas y crema catalana	6.50 €
Two chocolate crêpe / De dos chocolates	6.50 €

OF THE DAY / DEL DÍA

Patisserie / Pastelería	5.50 €
Ice cream / Helado	5.50 €
Fruit salad / Macedonia de fruta	5.50 €



EL NACIONAL
BARRA D'OSTRES

STARTERS / PARA PICAR

Crunchy cod / Crujiente de bacalao	3.50 €
--	--------

OYSTERS FROM THE ATLANTIC / OSTRAS DEL ATLÁNTICO

Spéciale de claire Gillaudeau n° 2	5.85 €/each/pieza
Super King from Galicia Fariña / Súper gigante de Galicia Fariña	5.75 €/each/pieza
Kyستale from Normandy special / Kyستale de Normandía especial	4.25 €/each/pieza

MEDITERRANEAN OYSTERS / OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO

Special from Bouzigues n° 2 / La especial de Bouzigues n° 2	3.85 €/each/pieza
---	-------------------

OUR SELECTIONS / SURTIDOS

Oysters from the “écailler” / Las ostras del ostrero.....	19.25 €/4 each/4 piezas
Premium (ideal for 2): 6 oysters from Bouzigues n° 2, 6 Galician fine clams, king crab and Mediterranean red tuna tartare	
Premium (ideal para 2 personas): 6 ostras de Bouzigues n° 2, 6 almejas finas gallegas, cangrejo real y tartar de atún rojo del Mediterráneo	68.00 €

CAVIAR

Caviar Platinum 30 g	100.00 €
Caviar Platinum 50 g	150.00 €

CLAMS / ALMEJA

Medium Galician clam / Almeja fina gallega mediana	3.00 €/each /pieza
--	--------------------

NORWEGIAN SMOKED SALMON / SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Tartare / Tartar	15.00 €
------------------------	---------

MEDITERRANEAN RED TUNA / ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO

Tartare / Tartar	15.00 €
------------------------	---------

KING CRAB / CANGREJO REAL

Market price / Precio de mercado	160.00 €/Kg
--	-------------

The origin of tapas

El origen de las tapas

Discover the history of this Spanish speciality • Descubre la historia de esta especialidad española

If there is one Spanish culinary speciality that captivates everyone it has to be tapas. Although other countries have been offering them on their menus for some time now, causing some confusion among fans of international gastronomy, the truth is that both the name “tapa” and the concept itself are genuinely Spanish.

Although the origin of tapas is somewhat difficult to trace, it seems to be a tradition coming from Cadiz at the beginning of the nineteenth century. It is said that in the establishment named El Ventorrillo del Chato, which still exists today, wine glasses were covered (“tapa” in Spanish) with little plates with cold meats to stop the flies from going into the wine. Another, less plausible theory is that tapas originate from the time when Alfonso X the Wise, who suffered an illness that the doctor could not diagnose, was ordered to drink wine accompanied by small portions of food. This “miraculous” treatment cured his majesty and he decided to introduce the remedy to the taverns of Castile.

Maybe one or the other is the origin of the name, but we suppose that this culinary concept existed prior to both, as tapas, apart from being a category of cuisine in its own right, is clearly a reflection of a way of life, in which the act of eating is closely related to social relations and the pleasure of sharing. In any case, there has been a huge leap in terms of quality from those first simple tapas to those of today but, if they have something in common, it is that they are based on using the prime quality, fresh, seasonal local produce that is capable of stealing the limelight alone, no matter how well accompanied it is.

“IT IS SAID THAT IN THE ESTABLISHMENT NAMED EL VENTORRILLO DEL CHATO, WHICH STILL EXISTS TODAY, WINE GLASSES WERE COVERED (“TAPA” IN SPANISH) WITH LITTLE PLATES WITH COLD MEATS”

More and more Spanish restaurateurs and chefs have initiated their presence in the international market thanks to the good name tapas have made for themselves, especially among the millions of tourists that visit our country every year. This progressive internationalisation of our more or less traditional appetisers also represents an opportunity to popularize our quality products. Furthermore, people are more likely to identify these products with positive values if eating them is associated with a pleasant moment of leisure and conversation with friends.

But, it is not only our “solid” goods that have the possibility to develop internationally thanks to tapas. Spanish



At La Taperia you will find cold and hot tapas that will captivate everyone.
En La Taperia encontrarás tapas frías y calientes harán las delicias de todos.

wines can also benefit from their association with this attractive, light speciality. Each part of Spain has its own typical tapas and, with them, there is always a local wine that has long been the ideal match. This is the case with the Andalusian wines for example with all of the Iberian pork specialities and table olives. Or the Basque Txakoli with skewers such as the classic Gilda; or the seafood with different Galician white wines, or Cava with Catalan rice dishes and cold meats, etc.

At La Taperia, tapas show itself in full regalia, becoming a distinguished element of Spanish haute cuisine, whilst maintaining all of the tradition and gastronomic culture of our country.



Si hay una especialidad gastronómica española que cautiva a todos estas son las tapas. Aunque otros países llevan un tiempo incluyéndolas a su oferta, lo que empieza a crear cierta confusión entre los aficionados a la gastronomía del panorama internacional, lo cierto es que tanto el nombre “tapa” como el concepto en sí, son genuinamente españoles.

Aunque resulta complicado determinar su origen, parece que la tradición lo sitúa concretamente en Cádiz y a comienzos del siglo XIX. Se dice que en el establecimiento El Ventorrillo del Chato, que aún existe actualmente, se “tapaban” las copas de vino con un platillo y algunos cortes de embutido para evitar que las moscas entraran en contacto con el vino. Otra, menos plausible, lo sitúa en la época de Alfonso X El Sabio, cuando el rey, aquejado de una enfermedad que el médico no supo diagnosticar, le recetaron tomar vino acompañado de pequeñas raciones de comida. El tratamiento “milagroso” logró la recuperación de Su Majestad y éste decidió imponer el remedio en las tabernas de Castilla.

Quizás uno u otro fueran el origen del nombre, pero es de suponer que el concepto gastronómico existiera con antelación, ya que las tapas, a parte de una categoría culinaria en sí misma, son un fiel reflejo de una forma de vida, donde el acto de comer

está estrechamente vinculado a las relaciones sociales y el gusto por compartir.

En cualquier caso, desde aquellas sencillas primeras tapas a las de hoy ha habido un gran salto cualitativo, pero, si algo tienen en común, es que la base sobre la que se construye cualquier tapa es una materia prima local, de calidad, fresca y de temporada, que además suele reclamar para sí el protagonismo, por bien acompañada que vaya.



Cada vez son más los restauradores y cocineros españoles que han iniciado su presencia en mercados internacionales al amparo del buen nombre que se ha hecho la tapa, especialmente entre los millones de turistas que visitan cada año nuestro país. Esta progresiva internacionalización de nuestros más o menos tradicionales aperitivos, supone también una oportunidad para popularizar nuestros productos de calidad y si, además, su consumo se asocia a un rato agradable de esparcimiento y de conversación con amigos, las posibilidades de vincular el producto con valores positivos son muy altas.

“SE DICE QUE EN EL ESTABLECIMIENTO EL VENTORRILLO DEL CHATO, QUE AÚN EXISTE ACTUALMENTE, SE “TAPABAN” LAS COPAS DE VINO CON UN PLATILLO Y ALGUNOS CORTES DE EMBUTIDO”

Pero es que no sólo nuestros mejores alimentos “sólidos” tienen una gran oportunidad de desarrollo internacional de la mano de las tapas. También los vinos españoles pueden hacer su particular salto asociados a esta especialidad ligera y atractiva. En cada parte de España tienen sus tapas típicas y, junto a ellas, siempre hay un vino de la tierra que ha sido secularmente el acompañante ideal. Es el caso, por ejemplo, los vinos andaluces con todas las especialidades del cerdo Ibérico o con las aceitanas de mesa. O del Txakoli vasco con pinchos como la clásica Gilda; o de los mariscos con los diferentes blancos gallegos, o del Cava con los arroces y embutidos catalanes, etc.

En La Taperia, la tapa se viste de gala, convirtiéndose en un elemento distintivo de la alta cocina española, pero conservando toda la tradición y cultura gastronómica de nuestro país.

Welcome to La Taperia / Bienvenido a La Taperia

Blend into a unique and original atmosphere whilst enjoying some of the best hot and cold tapas in the city, the most traditional rice dishes, “a la carte” or “verbally announced” and the service provided by a staff who strives to make you feel that you are in a special place.

Fúndete en un ambiente único y original, mientras disfrutas de las mejores tapas frías y calientes de la ciudad, los arroces más tradicionales, a “la carta” o a “al cante”, y el servicio de un equipo con ganas de hacerte sentir que estás en un lugar especial.

COLD TAPAS / TAPAS FRÍAS

Shredded salt cod salad / Esqueixada	5.00 €
Grilled vegetables / Escalfada	5.00 €
Pulse salad / Empedrat (ensaladilla) de legumbres	5.00 €
Russian salad / Ensaladilla rusa.....	5.00 €
Marinated sardines / Sardinas en escabeche	5.00 €
Gildas – Mini skewers of green peppers, olives and anchovies / Gildas	5.00 €
Fish and seafood salad / Salpicón de pescado y marisco	5.00 €
Stuffed eggs / Huevos rellenos.....	5.00 €
Mortar of potatoes with garlic sauce / Mortero de patatas con alioli.....	5.00 €
Extremaduran Cojondongo – tomato, pepper and onion salad – with toasted bread / Cojondongo extremeño con pan tostado	5.00 €

FROM THE GARDEN / DE LA HUERTA

Tombet – Mallorcan potato, pepper and aubergine stew with tomato sauce / Tombet mallorquín	5.50 €
Croquettes / Croquetas de jamón ibérico	5.50 €
Baldana de Tortosa – Blood and rice sausage from Tortosa / Baldana (morcilla de arroz) de Tortosa	5.50 €
Galician pasty / Empanada gallega	5.50 €
Fried potatoes served with spicy sauce / Patatas bravas	5.50 €
Fried eggs with Iberian ham / Huevos estrellados con jamón ibérico	5.50 €
Cod omelette / Tortilla de bacalao.....	5.50 €
Potato and onion omelette / Tortilla de patata y cebolla	5.50 €

SALADS / LAS ENSALADAS

Green and spring onion salad / Ensalada verde con cebolla tierna	6.00 €
Tomato and tuna belly salad / Ensalada de tomate con ventresca de atún.....	6.00 €

STEWES / LOS GUIRADOS

Meatballs with cuttlefish / Albóndigas con sepia.....	6.00 €
Tripe with chickpeas / Callos con garbanzos.....	6.00 €
Fricandeau with mushrooms / Fricandó con setas	6.00 €
Pork cheeks / Carrillada de cerdo.....	6.00 €
Traditional chistorra (thin chorizo) simmered in cider / Chistorra artesana a la sidra	6.00 €

HAND-CARVED / AL CORTE

Acorn-fed Iberian shoulder ham / Paletilla ibérica de bellota.....	10.00 €
Assorted handmade cheeses / Surtido de quesos artesanos.....	10.00 €

FROM THE SEA / DEL MAR

Sautéed little lobsters / Cigalitas salteadas.....	7.00 €
Salt cod ratatouille / Bacalao con pisto.....	7.00 €
Fried cod / Bacalao frito	7.00 €
Squids Andalusian style / Calamares a la andaluza.....	7.00 €
Battered hake / Merluza rebozada	7.00 €
Fried little shrimps from Huelva / Gambitas de Huelva fritas.....	7.00 €
Grilled little shrimps from Huelva / Gambitas de Huelva a la plancha	7.00 €
Baby clams from Cristina Island / Chirlas de Isla Cristina	7.00 €
Razor clams San Sebastian style / Navajas a la donostiarra	7.00 €
Shrimps in garlic sauce / Gambas al ajillo	7.00 €
Red tuna from the Mediterranean Biscay style / Atún rojo del Mediterráneo a la vizcaína	7.00 €

CASSEROLES / LAS CAZUELAS

Fried fish and seafood / Pescadito y marisco de playa frito	8.00 €
Steamed rock mussels / Mejillones de roca al vapor	8.00 €
Veal tenderloin cubes with garlic and pepper / Taquitos de ternera con ajito y piparras.....	8.00 €

DESSERTS / POSTRES

Rice pudding / Arroz con leche	4.00 €
Crème brûlée / Crema catalana	4.00 €
Crème caramel / Flan	4.00 €
Pionono – Typical pasty from Granada / Pionono de Granada	4.00 €
Bread with chocolate, oil and salt / Pan con chocolate, aceite y sal	4.00 €
Bread with wine and sugar / Pan con vino y azúcar	4.00 €
Taps de Cadaqués – Typical sponge cork cake from Cadaqués / Taps de Cadaqués	4.00 €
Macédoine of fresh fruits / Macedonia de fruta fresca	4.00 €
Sandro Desii ice cream slice / Helado al corte Sandro Desii	4.00 €
Orange with orange juice / Naranja con zumo de naranja	4.00 €
Handmade cake of the day / Pastel artesano del día	4.00 €

SERVICE / SERVICIO

Double-fermented bread / Pan de doble fermentación	2.75 €
Bread with tomato, oil and salt / Pan con tomate, aceite y sal	3.50 €

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

Current price. Notice to guests with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

Precio actual. Aviso para personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

Fishing in Catalonia

La pesca a Catalunya

History and techniques • Història i tècniques

Catalonia is a country with a long tradition of fishing; fishing forms part of our history, the past and the present and shapes our identity as a people.

Fishing requires effort and knowledge of the environment; it is a risky and dangerous job in which the fisherman's dependence on the natural elements reaches a special, sometimes even mystical level. That is why, for many, fishing is more than just a job; it is a way of life, a way of seeing the world, a way of getting to know and connecting with nature, as well as a way of earning a living.

Fishing is one of the oldest trades. In Catalonia we have archaeological references from the Iberians and the Romans, promoters of large fish salting factories and selling preserved foods that were transported around the empire in amphoras. In the Middle Ages, feudal lords made a livelihood partly from controlling fishing, as demonstrated by the monasteries of Sant Pere de Roda and Sant Feliu de Guíxols, among many others located along the coast. Fishermen had to give a part of their catch as payment of tax, a tenth of the fish, in exchange for the right to fish. First the fellowships of fishermen and then the guilds tried, over the centuries, to protect the fishermen's interests, helping each other out through their misfortunes, illnesses and abuse.

Fishing took on a new dimension with the introduction of more intensive fishing methods, such as pair trawling, in the eighteenth century. It became an important

source of protein for the incipient urban and industrial revolution. But, the first forms of trawling also brought problems of over-exploitation of resources and conflicts with other forms of fishing. The great transformation probably took place in the 20's with the introduction of the motor, new materials such as nylon at the start of the sixties and, above all, with the new navigation, communication and

“IN CATALONIA WE HAVE
ARCHAEOLOGICAL REFERENCES
FROM THE IBERIANS AND THE
ROMANS, PROMOTERS OF LARGE
FISH SALTING FACTORIES AND
SELLING PRESERVED FOODS”

fish detection and localisation technology, possible thanks to the enormous capitalization of the sector, especially in the second half of the twentieth century. Part of the Catalan fleet is currently considered “over-sized”: it is too large for the quantity of resources to be exploited sustainably.



Catalunya és un país amb una llarga tradició pesquera, i és que la pesca forma part de la nostra història, del passat i del present i configura la nostra identitat com a poble.

Pescar demana esforç i coneixement del medi; és un treball arriscat i perillós, en què la dependència del pescador dels elements naturals assoleix una dimensió especial i, a vegades, fins i tot mística. Per tot això, per a molts, la pesca és quelcom més que una activitat: és una forma de vida, una forma de veure el món, una forma de conèixer i relacionar-se amb la natura a més d'una forma de guanyar-se la vida.

La pesca és una activitat de subsistència de les més antigues. A Catalunya tenim referències arqueològiques de la pesca entre els ibers i els romans, impulsors de grans factories de salaó de peix i del comerç de conserves que eren transportades en àmfores arreu de l'Imperi. A l'edat mitjana, els senyors feudals van fer del control de la pesca un dels seus mitjans de subsistència, com ho demostren el monestir de Sant Pere de Roda i el de Sant Feliu de Guíxols, entre molts d'altres ubicats al llarg de la costa. Així els pescadors havien de donar una part de tot el que es pescava en forma d'impost, el delme del peix, a canvi de tenir el dret de pescar. Les confraries de pescadors primer, i els gremis després, van intentar al llarg dels segles defensar els interessos dels pescadors, tot ajudant-se mútuament en les desgràcies, les malalties i els abusos.

Amb la introducció de formes més intensives de pesca, com la parella de bou al



“A CATALUNYA TENIM
REFERÈNCIES ARQUEOLÒGIQUES
DE LA PESCA ENTRE ELS IBERS I ELS
ROMANS, IMPULSORS DE GRANS
FACTORIES DE SALAÓ DE PEIX I DEL
COMERÇ DE CONSERVES”

segle XVIII, la pesca agafa una nova dimensió. Es converteix en una font molt important de proteïnes per la incipient revolució urbana i industrial. Però amb les primeres formes d'arrossegament també comencen els problemes de la sobreexplotació dels recursos i els conflictes amb altres arts de pesca. Probablement, la gran transformació es va produir amb la introducció dels motors, als anys vint; els nous materials com el niló, a principis dels seixanta, i, sobretot, amb la nova tecnologia de navegació, comunicacions i detecció i localització del peix, possible gràcies a l'enorme capitalització que s'ha produït en el sector, especialment en la segona meitat del segle XX. Avui es considera que una part de la flota catalana està “sobre dimensionada”: és massa gran per a la quantitat de recursos a explotar de forma sostenible.



Calella de Palafrugell (Costa Brava).



Fishing techniques Tècniques pesqueres

Trawling is a fishing method that uses a trawl net, and the boat used is called a trawler or a dragger. The trawl is a large, funnel-shaped net of varying sizes, unfted on each side with doors, artefacts with hydrodynamic behaviour that open the mouth of the net horizontally when dragged along the seabed. At the same time, floaters open the mouth vertically. This system catches fish and crustaceans that live more or less sedentary lives on the seabed at a depth of 900 metres. Obviously, this type of fishing can only be done in clean places, without obstacles, where the net can run freely, making this quite an unselective form of fishing. The usual spots for fishing are known as fishing grounds and the fishermen learn and memorise where they are with practice. They used to be found via “signs” that would be transmitted from fathers to their sons and now it is done with the help of technology (GPS and plotter).

Seine fishing is the system used for catching oily or pelagic fish. These fish swim in shoals and are guided by the light. The technique consists of a net, which is a maximum of 330 metres long and 60 metres high that surrounds the shoals of fish, which have previously been attracted and concentrated by shining lights. Once the shoal of fish has been encircled, the bottom part of the net is closed as if it were a large bag. This fishing method is designed to catch migratory fish that move on the surface or midwater, such as anchovies and sardines. This type of fishing requires the boats to move constantly, looking for shoals and so, there are no fishing grounds as such, but rather areas that are rich in nutrients, such as the Gulf of Lion or the seas close to the Ebro Delta. Very large Seine nets are also used to catch tuna, but they fish by day.

Longline fishing is a fishing method, which uses a long line or “main line” from which the baited hooks hang. It can be as long as 60 km with a maximum of 10 thousand hooks in the case of surface or pelagic longline fishing or up to 7 km with a maximum of 3,000 hooks in the case of seabed or demersal longline fishing. This method is designed to catch migratory oily fish such as bonito and tuna, on the surface; or sedentary fish on the seabed, such as rock fish, red mullets and conger eels. In either case, the hooks must be baited with other fish, which must be bought. For demersal longline fishing, the fishermen know fishing grounds, places rich in fish.

Net fishing is a very old and very varied fishing method. The nets are differentiated by those that enmesh the fish, trapping the head in the mesh, such as gill nets, or those that entangle the fish with a system of three nets, or trammel. All kinds of fish can be caught with nets, as well as some crustaceans and molluscs such as the purple dye murex snail.

A final method of fishing is that used by boats designed for **shellfishing**. On clean, shallow seabeds, artefacts known as cages stick their iron spikes into the sand to pull out the shellfish.

L'arrossegament utilitza un art de pesca anomenat bou i l'embarcació que el practica, vaca. El bou és un gran sac de forma troncocònica i de mides molt variables, unft a cada banda amb les portes, uns artefactes amb un comportament hidrodinàmic que obren horitzontalment la boca de l'art en ser arrossegat pel fons marí. Alhora, uns flotadors obren verticalment la boca. Amb aquest sistema es capturen peixos i crustacis que viuen més o menys sedentàriament en el fons marí fins a fondàries de 900 m. Lògicament aquesta pesca només es pot realitzar en llocs nets, sense obstacles, on es pot fer córrer l'art i així esdevé un sistema de pesca molt poc selectiu. Als llocs habituals de pesca se'ls anomena caladors i els pescadors els van aprenent i memoritzant amb la pràctica. Abans es localitzaven a través de les “senyes” que es transmetien de pares a fills i ara es fa amb l'ajut de la tecnologia (GPS i plòter).

La teranyina o art de cercol és el sistema responsable de la captura del peix blau. Aquest peix neda formant moles i s'orienta a través de la llum. La tècnica consisteix en una xarxa de 330 m de llargada com a màxim i 60 m d'alçada que envolta les moles de peix blau prèviament atretes i concentrades per uns focus lluminosos. Una vegada encerclat el banc de peix, es tanca la xarxa per la part inferior, com si d'una gran bossa es tractés. Aquest art de pesca està pensat per agafar peixos migratoris que es desplaçen per la superfície o entre dues aigües, com l'anxova i la sardina. Aquesta pesca suposa desplaçaments constants de les embarcacions a la cerca de les moles i per tant no existeixen caladors concrets, sinó més aviat zones riques en nutrients, com és el cas del golf de Lleó o les mars properes al delta de l'Ebre. També es fan servir xarxes de cercol molt grans per pescar les tonyines, però aquestes es pesquen de dia.

El palangre és un art de pesca format per una gran corda o “mare” de la qual pengen els hams. Poden tenir fins a 60 km de llargada amb un màxim de 10 mil hams en el cas del palangre de superfície o de fins a 7 km amb un màxim de 3.000 hams en el cas del de fons. Aquest art permet agafar peixos blaus migratoris, com bonítols i tonyines, per la superfície; o sedentaris sobre el fons, com penegals, molles i congres. En ambdós casos es necessita escar els hams amb altres peixos que cal comprar. Per al palangre de fons, els pescadors coneixen caladors, llocs rics de pesca.

Les xarxes són arts de pesca molt antigues i també molt diverses. Es diferencien entre les que emmallen el peix, en quedar atrapat pel cap en la malla, com les soltes, o les que s'embossen amb un sistema de tres xarxes o trammel. Amb xarxes s'agafen tot tipus de peixos i també s'agafen crustacis i alguns molluscs com el cargolí de punxes.

Un darrer sistema de pesca és el que usen les barques dedicades al **marisqueig**. Sobre fons nets i de poca profunditat uns artefactes, les gàbies, claven les seves pues de ferro sobre la sorra per desclavar així el marisc.



Welcome to La Llotja / Bienvenido a La Llotja

Get comfortable and prepare yourself to enjoy our high quality fresh fish, cooked on the griddle, in the oven, charcoal grilled or steamed.
Combine it with stew, salad, vegetables and with a smile from our waiters who will be only too happy to help.

Ponte cómodo y prepárate para disfrutar de nuestros pescados frescos de gran calidad, preparados a la plancha, al horno, a la brasa o al vapor.
Combínalos con calderetas, ensaladas, verduras y con la sonrisa de nuestros camareros, que estarán encantados de atenderte.

SERVICE / SERVICIO

Pico Limón olives / Aceitunas Pico Limón	Courtesy / Gentileza
Double fermented bread / Pan de doble fermentación	2.50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt / Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	3.50 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs / Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	2.75 €

STARTERS / ENTRANTES

Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and stale bread / Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco	8.50 €
Salad with seasonal tomato, spring onion and smoked eel / Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada	14.00 €
Fresh fennel salad, seasonal tomato and cottage cheese from Fonteta / Ensalada de hinojo, tomate de temporada y requesón de Fonteta	10.00 €
Green salad with garden produce / Ensalada verde de productos de la huerta	12.00 €
Mediterranean red tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil / Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas, aceite de sésamo	22.00 €
Raw: Mediterranean and Atlantic oysters, tuna tartare and scallop ceviche / Crudo: ostras del Mediterráneo y del Atlántico, tartar de atún y ceviche de vieiras	22.00 €
Anchovies: Cantabrian fillets and fillets from L'Escala with El Nacional extra virgin olive oil / Anchoas: filetes del Cantábrico y filetes de L'Escala con aceite virgen extra de oliva El Nacional	16.00 €
Hand carved acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo / Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano	20.00 €
Fresh pasta with Mediterranean prawns and fine clams from Carril / Pasta fresca con langostinos del Mediterráneo y almejas finas del Carril	16.50 €

OYSTERS / OSTRAS

OYSTERS FROM THE ATLANTIC / OSTRAS DEL ATLÁNTICO	
Spéciale de claire Gillardeau n° 2 / Spéciale de claire Gillardeau n° 2	5.85 €/each/pieza
Super King from Galicia Fariña / Súper gigante de Galicia Fariña	5.75 €/each/pieza
Krystale from Normandy spécial / Krystale de Normandía especial	4.25 €/each/pieza
MEDITERRANEAN OYSTERS / OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO	
Special oyster from Bouzigues n°2 / Ostra especial de Bouzigues n°2	3.85 €/each/pieza

FRESH FISH BY WEIGHT (DEPENDING ON THE MARKET) / PESCADO DE LA LONJA A PESO (SEGÚN MERCADO)

Whole pieces from the best Mediterranean fish markets / Piezas enteras de las mejores lonjas de Mediterráneo (€/kg)	75.00 €
Garnish: sautéed vegetables, lettuce heart salad, French fries / Guarniciones: verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas	

FRESH SHELLFISH (DEPENDING ON THE MARKET) / MARISCO DE LONJA (SEGÚN MERCADO)

SHELLFISH FROM THE BEST SOURCES IN THE WHOLE PENINSULA / MARISCO DE LAS MEJORES PROCEDENCIAS DE TODA LA PENÍNSULA	
Sea anemones (€/kg) / Anémonas de mar (€/kg)	p.s.m.*
National lobster (€/kg) / Bogavante nacional (€/kg)	p.s.m.*
Galician edible crab (€/kg) / Buey de mar gallego (€/kg)	p.s.m.*
Galician spider crab (€/kg) / Centolla gallega (€/kg)	p.s.m.*
Beach scampi (€/kg) / Cigala de playa (€/kg)	p.s.m.*
Sea cucumbers (€/kg) / Cohombros de mar (€/kg)	p.s.m.*
Mediterranean large red shrimp (€/kg) / Gamba roja grande del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.*
Mediterranean medium-sized red shrimp (€/kg) / Gamba roja mediana del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.*
Mediterranean lobster (€/kg) / Langosta del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.*
Mediterranean prawn (€/kg) / Langostino del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.*
Goose barnacles (€/kg) / Percebes (€/kg)	p.s.m.*

SPECIALITIES / ESPECIALIDADES

Sea-bream beaked in Ibiza cooking salt (For two people) / Dorada a la sal gruesa de Ibiza (Para dos personas)	44.00 €
Red shrimps from Huelva grilled with seaweed salt / Gambitas rojas de Huelva a la plancha con la sal de algas	18.50 €
Fried red shrimps from Huelva / Gambitas rojas de Huelva fritas	18.50 €

STEAMED / VAPOR

Steamed mussels with fresh herbs, from Galician rafts / Mejillones de bateas gallegas al vapor con hierbas frescas	12.00 €
Cockles from Galicia with ginger / Berberechos de las rías gallegas al jengibre	14.50 €
Mediterranean sea bass with seasonal vegetables and lime perfumed potatoes / Lubina del Mediterráneo con verduras del tiempo y patatas con perfume de lima	24.00 €

THE BIG FRY / FRITOS

Land and sea-style squids. Andalusian squids with crunchy belly pork / Calamares mar y montaña. Calamar de playa a la andaluza con tajadas de cerdo fritas	15.00 €
Desalted cod fritters / Buñuelos de bacalao desalado	14.50 €
Fish and seafood croquette (6 pieces) / Croqueta de pescado y marisco (6 piezas)	14.00 €

PAN GRILLED / PLANCHA

Fine clams from Carril and Galician razor clams / Almejas finas del Carril y navajas gallegas	20.00 €
Grilled scallops with vegetables / Vieiras a la plancha con verduras	20.50 €

CHARCOAL - GRILLED / BRASA

Turbot fillet with a Getaria potion / Rodaballo en filete con pócima de Getaria	25.00 €
San Sebastian-style wild croaker / Corvina salvaje a la donostiarra	26.00 €
Mediterranean red tuna with ratatouille / Atún rojo del Mediterráneo con pisto	26.00 €
Galician octopus twice cooked with potatoes and garlic sauce / Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli	22.00 €
Garnish: sautéed vegetables, lettuce heart salad, French fries / Guarniciones: verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas	

STEWES / GUISADOS

Minorcan lobster caldereta (stewed lobster casserole) (Price per person/minimum two people) / Caldereta menorquina de bogavante (Precio por persona/mínimo dos personas)	57.00 €
"Bullit" from Ibiza. First dish, rockfish with potatoes and garlic sauce. Second dish, "arròs a banda" (Rice with fish, cooked together but served separately) (Price per person/minimum two people)/ Bullit de Ibiza. Primer plato, pescado de roca con patatas con alioli. Segundo plato, arroz a banda (Precio por persona/mínimo dos personas)	38.00 €

CLASSICS / CLÁSICOS

Fish and seafood paella (Price per person/minimum two people) / Paella de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas)	22.00 €
Fideuá - Paella made with noodles and served with garlic sauce (Price per person/minimum two people) / Fideuá con alioli (Precio por persona/mínimo dos personas)	18.50 €
Fish and seafood black Rice (Price per person/minimum two people) / Arroz negro de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas)	19.50 €

MEAT / CARNE

"El Nacional" large ox burger 250 g with French fries / Gran hamburguesa de buey 250 g "El Nacional" con patatas fritas	18.50 €
Free-range chicken breast / Pechuga de pollo de corral	12.50 €
Sautéed veal sirloin with vegetables and potatoes / Salteado de filete de ternera con verduras y patatas	19.50 €

DESSERTS / POSTRES

Crêpes with vanilla or chocolate ice cream / Filloas con helado de vainilla o chocolate	5.50 €
Bizcocho Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with cream caramelised / Bizcocho Larpeira con crema catalana quemada	5.50 €
Cream and chocolate Piononos - Typical pastries from Granada / Piononos de Granada de crema y chocolate	5.50 €
Bread with chocolate, virgin olive oil and sea salt / Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal marina	5.50 €
Pineapple marinated with fennel and dill / Piña marinada con hinojo y eneldo	6.50 €
Family home-made egg crème caramel / Flan de huevo casero familiar	10.50 €
Ice-cream slice / Corte de helado	5.00 €
Cake of the day / Pastel del día	6.50 €
Cheeseboard. Selection of four national chesses / Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales	12.00 €
Vicens selection of nougats (Burnt yolk, soft almonds and crunchy hazelnuts with chocolate) / Selección de turrone Vicens (Yema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate)	8.00 €

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

Current price. Notice to guests with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.
Precio actual. Aviso para personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

*p.s.m. (precio según mercado) / market price

Cooking on the charcoal grill

Cocinar a la brasa

A wide range of possibilities • Un gran abanico de posibilidades



The charcoal-grilled meat, a living tradition. / La carne a la brasa, una tradición viva.

Cooking over embers has to be the oldest technique in our history as, since fire was discovered, the simplest way to cook has been to make a fire on the ground, put a piece of meat on it and, when ready, enjoy eating it.

This cooking method is very important in Catalonia, as a wide range of ingredients are cooked that way: artichokes, calçots (Catalan green onions), vegetables, potatoes, onions, mushrooms, toasted bread, meat, spicy sausages, fish, snails... and all normally served with a side dish of alioli (garlic mayonnaise), a good wine and a good cava. Unlike other places, however, the star of the Catalan barbeque is the lamb chop.

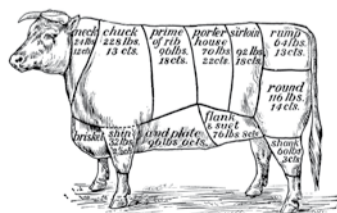
“IT IS A GROUP CELEBRATION;
IT REPRESENTS A GATHERING
WITH FRIENDS OR FAMILY,
WHETHER IT BE AT HOME OR IN
A TRADITIONAL MASIA”

“Barbeque” is a North American word as, originally, here we always referred to it as a “costellada”, with a good rack of lamb, alioli and toasted bread.

Charcoal grilled lamb, Catalonia's barbequed meat par excellence, has been made since the Middle Ages, although we do not find any recipes for it until the year 1835 when it appears in the cookey book “The Catalan Cook” as “Grilled chops”.

In the year 1928, in the book “La Teca”, by Ignasi Domènech, we start to hear of the “Catalan Grill”, and it is there that we find, for the first time, a description of the recipe for grilling chicken, rabbit, lamb, raw spicy sausages, lamb liver, lamb kidneys, tomatoes, cooked and fried beans and red pine mushrooms.

Grilling meat this way is more than a recipe: it is a group celebration; it represents a gathering with friends or family, whether it be at home or in a traditional masia. This explains why the charcoal grill is such a well-loved tradition here, in Catalonia.



La técnica de hacer los alimentos a la brasa debe ser por fuerza la más antigua de nuestra historia, ya que desde que se descubrió el fuego, la manera más sencilla de cocinar era hacer un fuego en el suelo, poner un trozo de carne encima y una vez lista, disponerse a comer.

En Cataluña las brasas tienen una gran importancia y tradición ya que se cocinan un gran abanico de alimentos: alcachofas, calçots, verduras, patatas, cebollas, setas, pan tostado, carnes, salchichas, pescados, caracoles... y todo acompañado, a menudo por ajo y aceite, un buen vino y un buen cava. Pero a diferencia de otros lugares, la barbacoa por excelencia de los catalanes son, sin lugar a dudas, las chuletas de cordero.

La palabra barbacoa es una palabra de origen estadounidense, ya que antiguamente, en nuestra tierra siempre hemos dicho “ir a hacer una barbacoa”, con unas buenas chuletas de cordero, ajo, aceite y pan tostado.

El cordero a la brasa, la carne a la brasa por excelencia en Cataluña, se hace desde la época medieval, pero no es hasta 1835 cuando en el libro “La cocinera catalana” encontramos la receta de “Costillas a las parrillas”.

Es ya en el año 1928, en el libro “La Teca”, de Ignasi Domènech, que podemos empezar a oír hablar de la “Parrillada cata-

lana”, y es que allí fue donde, por primera vez, encontramos descrita como receta la parrillada, que se hacía con pollo, conejo, cordero, salchichas crudas, hígado de cordero, riñones de cordero, tomates, judías cocidas y fritas y niscalos.

El hecho de hacer carne a la brasa no es sólo una receta como cualquier otra, es una fiesta, como todas aquellas que se hacen en grupo; representa reunir a la familia o los amigos, ya sea en casa o en cualquier masia. Es por ello que las brasas gozan de tanta tradición aquí, en Cataluña.

“ES UNA FIESTA, COMO TODAS
AQUELLAS QUE SE HACEN EN
GRUPO; REPRESENTA REUNIR
A LA FAMILIA O LOS AMIGOS,
YA SEA EN CASA O EN
CUALQUIER MASÍA”



CHARCOAL-GRILLED FILLET

- Take the fillet out of the fridge thirty minutes to one hour before cooking it. It is important to leave the fillet at room temperature before cooking it as the meat could contract and become hard with the heat.
- Dry the fillet. Excess water in the fillet will create steam and we want a grilled fillet, not a steamed one.
- Prepare the slices of meat with the condiments or seasoning of your choice.
- Turn on the grill. Cover it with a little oil spray or non-stick cooking oil so that the fillet does not stick. Put the fillet on the hot grill with the heat high.
- Put the fillet on the grill. Turn the fillet over once, cooking both sides according to taste. Each side should take approximately 2 to 4 minutes. Test the temperature of the fillet using a meat thermometer. An average fillet should be 130 degrees Fahrenheit (54.44 °C).
- Let the fillet rest. This will allow the redistribution of moisture throughout all the meat so that it is juicy and tender on cutting the fillet. Let the meat rest for 5 to 15 minutes and then it is ready to serve.

SOLOMILLO A LA BRASA

- Retiramos el filete de la nevera 1/2 o 1 hora antes del tiempo de asar. Es importante dejar el filete a temperatura ambiente antes de cocinar, ya que puede que la carne se contraiga y se ponga dura con el calor.
- Secamos el filete. El exceso de agua en el filete actuará como un agente de vapor y queremos el filete a la parrilla, no al vapor.
- Preparamos los cortes de carne con los condimentos o abonos elegidos.
- Encendemos la parrilla. La cubrimos con un poco de aerosol o aceite de cocina antiadherente para que el filete no se pegue. Ponemos el filete en la parrilla bien caliente a fuego alto.
- Colocamos el filete en la parrilla. Volteamos los filetes una vez, asando cada lado al gusto. Cada lado debe tomar aproximadamente de 2 a 4 minutos. Probamos la disposición del filete usando un termómetro de carne. Un filete medio llegará a 130 grados F (54,44 °C).
- Dejemos que el filete descanse. Esto redistribuirá la humedad en toda la carne para que sea jugosa y tierna cuando cortes el filete. Dejamos descansar la carne de 5 a 15 minutos y ya la tenemos lista para servir.

CHARCOAL-GRILLED LETTUCE HEARTS WITH SHREDDED COD

FOR THE LETTUCE HEARTS:

- Strip the lettuce leaves off. Put them on the grill until they start to turn a golden colour. Remove them from the heat and leave them to cool on a tray. Leave them there until they are needed.

FOR THE COD:

Ingredients:

Boneless desalted cod, Montserrat tomatoes, spring onion, pepper, Aragon olives, olive oil, salt and vinegar.

INSTRUCTIONS:

- Place the strips of desalted cod in a bowl, add tomato, onion and pepper (it can be green or red) all in small pieces, dress it all with a good trickle of virgin olive oil a little trickle of vinegar and a sprinkle of salt.
- Once the cod is prepared, we can serve it in small amounts inside the grilled lettuce heart leaves that we prepared previously.

COGOLLOS A LA BRASA CON BACALAO DESMIGADO

PARA LOS COGOLLOS:

- Deshojar los cogollos. Poner las hojas en la parrilla hasta que estén empezando a dorarse. Retirar del fuego y dejar que se enfríen en una bandeja. Reservar hasta su uso.

PARA EL BACALAO:

Ingredientes:

Bacalao desalado sin espinas, tomate de Montserrat, cebolleta, pimiento, aceitunas de Aragón, aceite de oliva, sal y vinagre.

ELABORACIÓN:

- Poner el bacalao ya desalado y a tiras en un bol, añadir el tomate, la cebolla y el pimiento (puede ser verde o rojo) todo en trozos pequeños, aliñar con un buen chorro de aceite de oliva virgen, un chorrito de vinagre y un poco de sal.
- Una vez elaborado el bacalao desmigado ya podemos servirlo en pequeñas cantidades dentro de las hojas de repollo a la brasa hechas anteriormente.

CHARCOAL-GRILLED LAMB

- 1 kg of lamb chops
- 800 g of potatoes
- salt
- black pepper
- extra virgin olive oil
- fresh rosemary

Clean the potatoes well and cook them whole, with the skin and in plenty of salted water for some 10 minutes. Remove them from the water, cut them in half and spread them on the grill. Season the lamb chops with salt and pepper and put them on the barbeque. Wait until they are golden and then turn them over; then cook them until they are golden on both sides. Also turn over the potatoes when they are golden. Chop the rosemary leaves with a knife and mix them with olive oil. Serve the lamb chops with the potatoes and the rosemary oil.

CORDERO A LA BRASA

- 1 kg de costillas de cordero
- 800 g de patatitas
- sal
- pimienta negra
- aceite de oliva virgen extra
- romero fresco

Limpiamos muy bien las patatas y las cocinamos enteras, con la piel y en agua salada abundante, unos 10 min. Las retiramos, las cortamos en mitades y las distribuimos en la parrilla. Salpimentamos las costillas de cordero y las incorporamos a la barbacoa. Esperamos que tomen un color dorado y las giramos; después las cocinamos hasta que estén doradas por ambos lados. Giramos también las patatas, cuando estén doradas. Picamos con un cuchillo las hojas de romero y las mezclamos con aceite de oliva. Servimos las costillas de cordero con las patatas y el aceite de romero.



Welcome to La Braseria / Bienvenido a La Braseria

If you are a meat lover, you are in the perfect place. Enjoy the best meat from the Iberian Peninsula, prepared on a charcoal grill or in a charcoal oven, and combine it with salad or vegetables. And if you are in doubt, our waiters can make recommendations.

Si eres un amante de la carne, has llegado al lugar idóneo. Disfruta de las carnes más sabrosas procedentes de la Península, elaboradas a la brasa o al horno de carbón, y combínalas con ensaladas o verduras. Y si tienes alguna duda, nuestros camareros sabrán qué recomendarte.

SERVICE / SERVICIO

Gazpacha olives (Green olives seasoned with onions, diced cucumber, carrot, red pepper and chilli) / Aceitunas gazpachas	Courtesy / Gentileza
Double fermented bread / Pan de doble fermentación	2.50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt / Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	3.50 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs / Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	2.75 €

STARTERS / ENTRANTES

Onion soup with egg and hard cheese / Sopa de cebolla con huevo y queso seco	8.50 €
Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese / Ensalada de apio, manzana, cogollos y queso azul	8.50 €
“El Nacional” Extremaduran cojonducho with cured beef / Cojonducho extremeño con cecina de buey “El Nacional”	12.50 €
Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod / Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado	8.50 €
Fresh eggs with French fries and beef chorizo / Huevos de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey	12.00 €
Seasonal tomato salad with ventresca tuna belly loin and spring onion / Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de bonito ..	15.00 €
“Patatas a los dos mojos” - Typical dish from the Canary Islands - potatoes with sauce / Patatas a los dos mojos	10.00 €
Thin pastry with courgette, pepper and handmade cheeses / Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos	14.50 €
“El Nacional” cured beef / Cecina de buey “El Nacional”	16.00 €
Payoyo cheese, Cadiz / Queso Payoyo, Cádiz	14.50 €

AGED MATURE BEEF (60 DAYS MINIMUM) / VACA VIEJA MADURADA (MÍNIMO 60 DÍAS)

Mature beef rib-eye steak (€/kg) / Chuletón de vaca vieja (€/kg)	85.00 €
Garnish to be chosen: lettuce heart salad, grilled vegetables, French fries or baked potatoes / Guarniciones a escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o patatas al horno	

YOUNG FEMALE MATURE VEAL (30 DAYS MINIMUM) / TERNERA JOVEN HEMBRA MADURADA (MÍNIMO 30 DÍAS)

Veal entrecôte / Entrecot de ternera	22.00 €
Veal sirloin / Solomillo de ternera	25.00 €
Whole rib-eye veal steak (€/kg/minimum two people) / Chuletón de ternera entero (€/kg/mínimo dos personas)	52.00 €

SPECIALITIES / ESPECIALIDADES

“El Nacional” ox steak tartar / Steak tartar de buey “El Nacional”	24.00 €
“El Nacional” large ox burger 250 g / Gran hamburguesa de buey	
“El Nacional” 250 g	18.50 €

STEWES / GUIADOS

Boneless ox osso buco stew with herbs / Estofado de osobuco de buey sin hueso a las hierbas	24.00 €
Iberian pork kokotxas (pork cheeks) with red wine / Coccochas de cerdo ibérico guisadas al vino tinto	18.50 €
Barcelona-style cannelloni with béchamel and tomato sauce / Canelones a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate	16.50 €

OTHER MEATS / OTRAS CARNES

Oven-baked whole little chicken, stuffed with bread and herbs / Pollo pequeño entero relleno de pan con hierbas al horno	16.00 €
Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic / Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos	23.00 €
Charcoal-grilled Duroc pig's trotters with grilled vegetables / Pies de cerdo Duroc a la brasa con escalivada	15.00 €
Bover snails, “El Nacional”-style / Caracoles Bover guisados “El Nacional”	16.50 €
Charcoal-grilled handmade Calaf sausage, with French fries. Piece of 250 g / Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Pieza de 250 g.....	14.50 €

FISH / PESCADO

Desalted cod finished in a roasting pan with kidney beans / Bacalao desalado “a la llauna” con judías “del ganxet”	24.00 €
Charcoal-grilled Galician octopus twice cooked with potatoes / Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas	22.00 €
Fresh squids Andalusian-style with seaweed mayonnaise / Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de algas	14.50 €

DESSERTS / POSTRES

Fruit prepared in the oven with whipped cream / Fruta al horno con nata montada	5.50 €
Lemon meringue pie / Tarta de limón con merengue	5.50 €
Strawberry fondue / Fondue de fresones	6.00 €
Bread with chocolate, virgin olive oil and Formentera salt / Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal de Formentera	6.00 €
Lime and celery sorbet / Sorbete de lima y apio	5.00 €
Pineapple marinated with fennel and dill / Piña marinada con hinojo y eneldo	6.50 €
Cheeseboard. Selection of four national cheeses / Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales	12.00 €
Family egg crème caramel (Minimum two people) / Flan de huevo familiar (Mínimo para dos personas)	12.00 €
Pain perdu pie with whipped cream / Tarta de torrija con nata montada	6.50 €
Vicens selection of nougats (Burnt yolk, soft almonds and crunchy hazelnuts with chocolate) / Selección de turrónes Vicens (Yema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate)	8.00 €

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

Current price. Notice to guests with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.
Precio actual. Aviso para personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.



“The aim of this project is to impress”

“La intención de la obra es impresionar”

Urban archaeologist and style hunter responsible for the interior design of El Nacional Barcelona
Arqueólogo urbano y cazador de estilo, es el responsable del interiorismo de El Nacional Barcelona

- What was your inspiration when designing the El Nacional project?

It wasn't a sudden inspiration; it was more that the project changed and took shape over time until we found the business and operational formula that we found most suitable.

- And what was that formula?

Lázaro Rosa-Violán Studio took part in every last detail and we used our own experience to advise the owner. The management at El Nacional gave us total freedom and fully trusted our judgement, whilst being involved at every moment.

- Which materials did you use?

We have used traditional building materials. It is basically the recovery of a series of resources, elements and techniques. Natural materials such as terracotta, clay, wood, iron, brass, glass and marble play the leading roles at El Nacional.

- How would you define your creation?

I have always thought of El Nacional Barcelona as a unit that we wanted to give an overall look while allowing for each bar and dining area to develop its own particular character and personality. Within this huge space, the idea of leisure is almost as important as the gastronomy itself. There were two important aspects to bear in mind: there needed to be room for liveliness and controlled chaos, but also more discreet places where more intimacy could be enjoyed. This is a new concept in Barcelona, in which the interior design is the set for the play that takes place here night after night.

- What were you looking for with this project?

The aim of this project is to impress, and that is what we try to make people feel when they enter; we want them to be left speechless, admiring the place. Immediately after the doors, we have created a separate lobby for noise control and insulation, a kind of glass greenhouse, full of plants which sets the interior apart and, it is not until one passes through this lobby that they enter the venue and the entire space unfolds completely in front of the client, making it all the more impressive.

- What role do you think the aesthetics play in the success of this restaurant?

I think the aesthetics play a very important role as we have managed to create a space that invites you to stay, relax and have a nice time in the establishment. What's more, the fact that the acoustics have been so well studied makes it a comfortable and pleasant stay. I also think, as I said before, that the impression it makes upon the client plays a decisive role for the restaurant.



- And what do you think your design offers exactly? (that another design would not offer?)

The selection of all of the materials, finishes, furnishings and the lighting have been planned with the intention of transmitting the gastronomy of each of the areas to the client through the experience of being in that space. We have also looked to bring the product out in full view of the client, in traditional market style. The idea was to outfit and decorate the place using the raw materials, as this is the true star of El Nacional and what the client will be eating.

- Do you have any new projects in mind?

Fortunately, we have work. We are currently working on several projects outside of Spain. Shops, restaurants and, above all, hotels, but we also have other projects underway that we had never done before and that we are very much looking forward to.

- What is your secret, which you can reveal, when creating a new interior project?

I think that the only secret is to always work on three areas: understand what the client wants, know and understand who your client's clients will be and stand by your designs when you believe in them.

- ¿Cuál fue tu inspiración a la hora de diseñar el proyecto de El Nacional?

No fue una inspiración repentina sino que el encargo fue cambiando y perfilándose con el paso del tiempo hasta que encontramos la fórmula operativa y de negocio que creímos más adecuada.

- ¿Y cuál fue esa fórmula?

Desde Lázaro Rosa-Violán Studio intervinimos en cada detalle y asesoramos a la propiedad a través de nuestra experiencia. Desde la dirección de El Nacional nos han dado libertad absoluta y han confiado plenamente en nuestro criterio, pero estando en todo momento involucrados.

- ¿Qué materiales se han utilizado?

Los materiales que hemos utilizado son los de la tradición constructiva. Se trata básicamente de una sucesión de rescates de recursos, elementos y técnicas. Materiales naturales como la arcilla, el barro, la madera, el hierro, el latón, el vidrio y los mármoles son los protagonistas en El Nacional.

- ¿Cómo definirías tu creación?

Siempre he concebido El Nacional Barcelona como una unidad en la que pretendíamos dotar de una estética común, pero permitiendo a cada barra y zona de restauración desarrollar su carácter particular y su personalidad. Dentro de este gran espacio, el ocio coge casi tanto protagonismo como la gastronomía. Teníamos que tener claras dos vertientes: que hubiera lugar

para el caos controlado y la animación, pero a la vez lugares más discretos donde se pudiera disfrutar de más intimidad. Se trata de un concepto nuevo en Barcelona, en el que el interiorismo es la escenografía de la obra que se representa noche tras noche.

- ¿Qué has buscado con esta obra?

La intención de la obra es impresionar, y eso es lo que intentamos que la gente perciba cuando entra, que se quede sin palabras admirando el espacio. Sólo cruzar las puertas, hemos creado un vestíbulo independiente por motivos de aislamiento acústico y térmico, una especie de invernadero de cristal, lleno de plantas que permiten reservar el interior y no es hasta que atraviesas este vestíbulo que llegas a la nave y se despliega todo el espacio al completo ante el cliente, de modo que queda impresionado.

- ¿Qué papel crees que juega la estética del proyecto en el éxito del restaurante?

Creo que la estética del restaurante juega un papel muy importante ya que hemos conseguido crear un espacio que invita a quedarse, a relajarse y pasar un buen rato en el local. Además, el hecho de que esté tan bien sonorizado hace que la estancia sea cómoda y agradable. También creo, como he dicho antes, que la impresión que causa al cliente juega un papel determinante para el restaurante.

- ¿Y qué crees que aporta tu diseño en concreto? (que otro diseño no aportaría)

Toda la elección de materiales, acabados, elementos de mobiliario y la iluminación ha sido totalmente intencionada, con el objetivo de transmitir al público la gastronomía de cada uno de los espacios a través de la vivencia en el propio espacio. También hemos buscado sacar el producto a la vista del cliente, a la manera tradicional de mercado. La intención ha sido la de atrezzo y ambientar a partir de la materia prima, ya que es la verdadera protagonista de El Nacional y lo que consumirá el cliente.

- ¿Tienes nuevos proyectos en mente?

Afortunadamente tenemos trabajo. Actualmente estamos desarrollando muchos proyectos fuera de España. Tiendas, restaurantes y sobre todo hoteles, pero también tenemos entre manos otros proyectos que no habíamos hecho nunca antes y que encantamos con mucha ilusión.

- ¿Cuál es tu secreto revelable a la hora de crear un proyecto de interiorismo?

Creo que el único secreto es trabajar siempre a tres bandas: entender qué quiere tu cliente, saber y entender quiénes serán los clientes de tu cliente y defender propuestas cuando crees en ellas.