



EL NACIONAL LA BRASERIA



ca/fr

Benvingut a La Braseria

Si ets un amant de la carn, has arribat al lloc idoni. Gaudeix de les carns més saboroses procedents de la Península, elaborades a la brasa o al forn de carbó, i combina-les amb amanides o verdures. I si tens cap dubte, els nostres cambrers sabran què recomanar-te.

Bienvenue à La Braseria

Si vous aimez la viande, vous êtes au bon endroit. Ici vous dégusterez les meilleures viandes de la péninsule ibérique, cuites à la braise ou au four de charbon, elles seront accompagnées de salades ou de légumes selon les saisons. Et si vous avez des questions, nos serveurs seront à votre disposition pour vous conseiller.

SERVEI · SERVICE

- Olives gaspatxes ... Gentilesa / Courtoisie
Olives "gazpachas" (Olives vertes, marinées aux légumes)
Pa de doble fermentació ... 2,50 €
Pain double fermentation
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal ... 3,50 €
Pain double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes ... 2,75 €
Pain double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes



ESPECIALITATS · SPÉCIALITÉS

- Steak tartar de bou "El Nacional" ... 24,00 €
Steak tartare de bœuf "El Nacional"
Gran hamburguesa de bou "El Nacional" 250 g ... 18,50 €
Notre hamburger de 250 g à base de viande de bœuf "El Nacional"

GUISATS · RAGOÛTS

- Estofat d'ossobuco de bou sense os a les herbes ... 24,00 €
Osso-buco désossé aux herbes aromatiques
Cocotxes de porc ibèric amb vi negre ... 18,50 €
Joues de porc ibérique confites au vin rouge
Canelons a la barcelonina amb beixamel i salsa de tomàquet ... 16,50 €
Cannellonis a la barcelonaise gratinées sur fond de sauce tomate

ALTRES CARNS · NOS AUTRES VIANDES

- Pollastre petit sencer farcit de pa amb herbes al forn ... 16,00 €
Petit poulet cuit au four rempli de mie de pain et fines herbes
Lletó al forn amb patates, ceba i alls ... 23,00 €
Agneau cuit au four, pommes de terre, oignon et ail
Peus de porc Duroc a la brasa amb escalivada ... 15,00 €
Pieds de porc Duroc cuits à la braise et légumes grillés
Caragols Bover guisats "El Nacional" ... 16,50 €
Nos escargots Bover du chef
Botifarra artesana de Calaf a la brasa amb patates fregides. Peça de 250 g ... 14,50 €
Notre saucisse artisanale de Calaf à la braise et frites. Pièce de 250 g



PEIX · POISSON

- Bacallà dessalat a la llauna amb mongetes del ganxet ... 24,00 €
Morue dessalée sur lit d'haricots secs et sauce
Pop gallec en dues coccions a la brasa amb patates ... 22,00 €
Pieuivre en deux cuissons terminée au feu de bois et pomme de terre grenaille
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa d'algues ... 14,50 €
Calamars frais à l'andalouse avec mayonnaise aux algues

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicu-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Notre restaurant suit les normes de prévention du parasite anisakis sur les produits de pêche. Certains de nos produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, du lupin, des mollusques et dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés.

IVA INCLÓS · PRIX NETS. TAXE ET SERVICE COMPRIS

ENTRANTS · NOS ENTRÉES

- Sopa de ceba amb ou i formatge sec ... 8,50 €
Soupe à l'oignon, fromage sec et œuf
Amanida d'api, poma, cabdells i formatge blau ... 8,50 €
Salade de cœurs de laitue et croquant de céleri, bâtonnets de pomme verte et de bleu
Cojondongo extremeny amb cecina de bou "El Nacional" ... 12,50 €
Cojondongo d'Estrémadure avec bœuf séchée "El Nacional"
Enciam sencer a la brasa amb alls tendres i bacallà esqueixat dessalat ... 8,50 €
Laitue cuit à la braise avec des ail tendres et morue dessalée
Ous de primera posta amb patates fregides i xoriço de bou ... 12,00 €
Œufs frais et pommes de terre frites accompagnées de chorizo de bœuf
Amanida de tomàquet de temporada amb ceba tendra i ventresca de tonyina ... 15,00 €
Salade de tomate suivant les saisons, oignons doux et ventrèche de thon
Patates "a los dos mojos" ... 10,00 €
Petites pommes de terre avec sauce "mojo" - Plat typique des îles Canaries
Coca fina amb carbassó, pebrot i formatges artesans ... 14,50 €
Fine tourte de courgette, poivrons doux et fromage artisanal
Cecina de bou "El Nacional" ... 16,00 €
Fines tranches de bœuf séchée "El Nacional"
Formatge Payoyo, Cadis ... 14,50 €
Notre Payoyo, fromage de Cadix
Gaspatxo andalús amb picada de verdures i pa sec ... 8,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec
Carpaccio de bou curat amb formatge Idiazábal ... 18,00 €
Carpaccio de boeuf séché et fromage Idiazábal

VACA VELLA MADURADA (MÍNIM 60 DIES) VACHE AFFINÉE (60 JOURS MINIMUM)

- Mitjana de vaca vella europea (€/kg) ... 85,00 €
Côte de vache européenne affinée (€/kg)
Mitjana de vaca vella nacional (€/kg) ... 110,00 €
Côte de vache national affinée (€/kg)

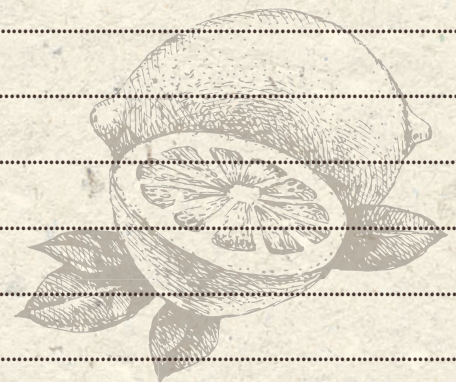
Guarnicions per triar: amanida de cabdells, escalivada, patates fregides o patates al forn. Nos accompagnements: salade de cœurs de laitue, légumes grillées, frites ou pommes de terre rôties

VEDELLA JOVE FEMELLA MADURADA (MÍNIM 30 DIES) GÉNISSE AFFINÉE (30 JOURS MINIMUM)

- Entrecot de vedella ... 22,00 €
Entrecôte de veau
Filet de vedella ... 25,00 €
Filet de veau
Mitjana de vedella sencera (€/kg - mínim per a dues persones) ... 52,00 €
Côte de veau entière (€/kg - minimum deux personnes)

POSTRES · DESSERTS

- Tatin de poma amb gelat de vainilla ... 6,50 €
Tatin aux pommes et glace à la vanille
Pastís de llimona amb merenga ... 5,50 €
Tartelette crème citron meringuée
Fondue de maduixots ... 6,00 €
Fondue au chocolat noir aux fraises
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal de Formentera ... 6,00 €
Pain au chocolat, huile d'olive et sel de Formentera
Sorbet de llima i api ... 5,00 €
Sorbet au citron et céleri
Pinya marinada amb fonoll i anet ... 6,50 €
Ananas mariné au fenouil et à l'aneth
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals. ... 12,00 €
Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux.
Flam d'ou familiar (Mínim dues persones) ... 12,00 €
Crème caramel aux œufs (Idéal pour deux personnes)
Goxua - Pastís basc ... 6,50 €
Goxua - Gâteau basque
Selecció de torrons Vicens (Crema cremada, tou d'ametlles i cruixent d'avellanes amb xocolata) ... 8,00 €
Sélection des nougats Vicens (Crème brûlée, d'amande douce et croquant chocolat noisette)





# EL NACIONAL

LA BRASERIA

