

EL NACIONAL

BARCELONA



Descubre el espacio gastronómico
de referencia de Barcelona

BIENVENIDOS

EDITORIAL

El Nacional es una prueba de la riqueza culinaria de nuestro entorno. El innovador concepto de este restaurante es aunar la gran variedad de propuestas que podemos encontrar de norte a sur de la Península, manteniendo siempre una premisa clave: la calidad del producto y la prioridad en el producto de km 0. Esta completa oferta se puede descubrir a través de nuestros cuatro restaurantes –Braseria, Llotja, Taperia y Paradeta– y las cinco barras –cervezas y conservas, vinos, cócteles, ostras, y El Quiosco–, además del espacio privado El Magatzem. En total, un espacio de 3.300 m² que puede llegar a acoger de manera simultánea hasta a 695 comensales.

¿Te animas a descubrirlo?

—El equipo de El Nacional



¿EL NACIONAL?

4 RESTAURANTES



Cocina ininterrumpida

SÍ, EL NACIONAL.

Un multiespacio gastronómico único, con cocina ininterrumpida, donde todo el mundo puede disfrutar de recetas tradicionales, elaboradas con productos de gran calidad en un ambiente singular, reflejo de la vida social y cultural de Barcelona.

1 RESERVADO



5 BARRAS



◆ La experiencia gastronómica de Barcelona ◆

LO BÁSICO



WIFI En El Nacional puedes estar conectado con nuestro servicio de WiFi gratuito.



HORARIOS El horario de El Nacional es ininterrumpido de **12 a 1 am**. Y hasta las **3 am** en fin de semana.



RESERVAS Llamando al **935 18 50 53**, en el mail reservas@elnacionalbcn.com o iniciar la gestión en la web elnacionalbcn.com.



RESERVAS GRUPOS El espacio El Magatzem es el lugar perfecto para celebrar encuentros en exclusiva. Para más información: info@elnacionalbcn.com



TARJETAS REGALO ¿Quieres regalar gastronomía? Regala la tarjeta de El Nacional a partir de 50 euros. Puedes adquirirla en nuestra web elnacionalbcn.com o comprarla *in situ*.



¿Has disfrutado de tu visita a El Nacional? Compártela con nosotros en El Nacional BCN (Facebook) y [@elnacionalbcn](https://www.instagram.com/elnacionalbcn) (Instagram y Twitter).



PRINCIPIOS SIGLO XX. El paseo de Gràcia, donde ahora se encuentra El Nacional, hace más de 100 años.

Fototeca.cat

LA FOTO CON HISTORIA. El Nacional está ubicado en uno de los paseos con más historia de la ciudad. En 1800, el paseo de Gràcia era un camino rural que conectaba Gràcia –independiente de la Ciudad Condal hasta el 1897– con la ciudad y, paulatinamente, fue evolucionando hasta convertirse en la arteria que es hoy en día. De hecho, a finales del siglo XIX ya era el hogar de la alta burguesía.

A principios del siglo XX, período al que

corresponde esta imagen, se construyeron tres iconos de esta vía: la Casa Amatller (1900), proyectada por Josep Puig i Cadafalch; la Casa Lleó i Morera (1902), por Lluís Domènech i

Montaner, y la Casa Batlló (1904), por Antoni Gaudí, lo que constituyó la “esquina de la discordia”, en Consell de Cent. Cerca de aquí, en la calle Mallorca, en 1910 se edificó otro proyecto emblemático, de Antoni Gaudí: la Casa Milà, conocida como la Pedrera. Otro icono del paseo de Gràcia, que se puede observar al fondo de esta misma fotografía, son las farolas con banco incorporado, un diseño de Pere Falqués, y que todavía hoy son uno de los elementos más

reconocibles de este espacio.

Desde 2014, el paseo de Gràcia es la vía comercial por donde pasean más viandantes al día en España y El Nacional los invita a hacer un alto antes de seguir su camino.

En esta imagen también podemos observar las farolas con banco, un emblema que sigue vigente hoy en día. Fueron diseñadas por Pere Falqués a principios del siglo XX, época a la que corresponde esta fotografía.



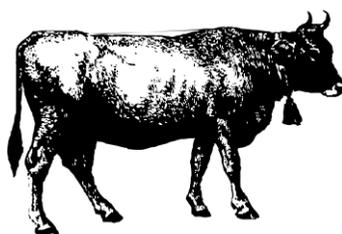
EXPLOSIÓN DE SABOR

La mejor carne de Barcelona

Cortes excepcionales preparados con la cocción óptima

BARCELONA— Cuando el hombre descubrió el fuego, también halló el regalo de la brasa. Como forma de cocción nos acompaña desde la caverna culinaria y aún hoy en día sigue siendo una de las mejores maneras de disfrutar mientras nos alimentamos. En La Brasería de El Nacional se cuidan todos los detalles, empezando por una materia prima excepcional y terminando con una cocción óptima de cada pieza.

Pongamos ejemplos: los chuletones se cocinan en parrilla abierta para que la presencia del sabor ahumado sea sutil y no enmascare la pureza de la carne en su máximo esplendor. En el horno cerrado, trabajando a una temperatura de entre 200 y 250 °C, que la habilidad del cocinero mantiene gracias al manejo del doble tiro, se cocinan el resto de cortes y productos que mejoran con ese plus del humo noble del carbón.



No todo es brasa en la brasería, por supuesto, también encontramos guisos excepcionales que se aderezan con el producto del mes, como el melocotón en julio, el melón o la sandía en agosto y el vino y la uva en septiembre. Platos que forman parte de la oferta mensual de temporada, cambiante, y que se adapta a los productos que están en su mejor momento.

La lechuga a la brasa es otro gran éxito del restaurante, vegetal asado hasta que se dora ligeramente en el exterior y mantiene el corazón con un punto crocante. Se condimenta con una vinagreta de cebolla tierna, piparra (pimiento agripicante encurtido), ajitos y el líquido que sueltan los pimientos y berenjenas cuando se cocinan escalivados. No se utiliza sal, sino pequeños pellizcos de bacalao salado que incrementan la complejidad y la potencia final. El resultado es sabrosísimo, potente y a la vez ligero. Sensacional.

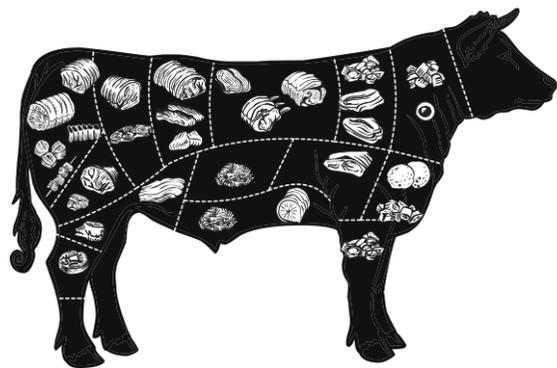
Para el pica-pica o el vermut encontramos productos como la cecina de León. Carne de buey tratada de forma similar a como se mima un jamón ibérico, es decir, curado con esmero y finamente laminado para ser degustado con las manos tras bañarlo con un chorro de aceite de oliva. Una vez más, el producto es el rey.



VACA VIEJA MADURA. Madurar la carne consiste en dejarla reposar durante períodos largos en un entorno controlado, de forma que pierde parte del agua y algunas reacciones químicas favorecen el desarrollo de aromas sabrosos, y gana en ternura. La vaca vieja es un animal de **carne muy sabrosa con vetas de grasa infiltrada entre el músculo**. Nuestra vaca vieja madura un mínimo de 60 días y gana así una maravillosa complejidad aromática y una textura más tierna y sedosa.



TERNERA JOVEN HEMBRA MADURADA. Tiene una carne de color más claro que el de vaca y se caracteriza por la extremada ternura. Las fibras musculares no han tenido tiempo de hacer grandes ejercicios y por ello la **textura es fina y suave**. En El Nacional solo utilizamos carne de ternera hembra ya que tiene mayor proporción de grasa, lo que permite que la maduremos un mínimo de 30 días y que desarrolle su potencial. La servimos en tres cortes (entrecot, solomillo, chuletón).



BARCELONA— Hablamos con los responsables de Millorcan, el principal proveedor de El Nacional de carne dada su calidad, para saber cómo distinguir la mejor materia prima:

Vivimos en un momento en que en nuestro país se recupera el valor de la carne de calidad. ¿Lo percibís así en vuestro ámbito de trabajo?

Sí, en nuestro ámbito de trabajo lo percibimos mediante nuevos clientes interesados en degustar carnes de larga maduración.

¿En qué debe fijarse un consumidor para distinguir una buena carne de vaca en crudo (color, grasas, textura...)?

El buen consumidor debería fijarse en dos características principales: el color de la grasa, que ha de ser amarillo mostaza con matices añejos, y la carne debe tener un tono rojo brillante.

¿Cómo os aseguráis de que vuestra carne sea de una calidad tan excelente? ¿Cuáles son los factores clave?

Para asegurarnos de que nuestras carnes sean de tan alta calidad nos fijamos en tres características principales: genética, alimentación y sacrificio del animal.

El factor más importante una vez sacrificado el animal será la experiencia que se ha ido adquiriendo a lo largo de los años para poder escoger en distintos mataderos las carnes de más alta calidad.

¿De qué producto o corte os sentís más orgullosos? ¿Cuál es la razón?

Las carnes maduradas son el producto del que nos sentimos más orgullosos de nuestro trabajo, ya que extraemos la humedad, potenciamos el sabor y aumentamos la textura.

¿De dónde provienen vuestras reses? ¿Os centráis en determinadas razas o tenéis en cuenta otros factores?

Nuestras reses provienen de varias granjas nacionales. Tenemos muy en cuenta la raza del animal, pero también nos fijamos en otros parámetros, como la alimentación o el tratado que recibe el animal.

¿Qué os exige y qué os aporta trabajar con El Nacional?

Nos exige estar constantemente trabajando para mejorar día a día y aportar mejores carnes a los clientes de El Nacional.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BRASERÍA?



Filete tártaro

Siempre preparado al momento con cuchillo

Esta preparación de carne cruda finamente picada a cuchillo fue atribuida en el siglo XVII por Guillaume Levasseur a los tártaros, y que describió la costumbre de cabalgar con los filetes situados entre la silla y el caballo para dejarlos listos para el consumo directo sin necesidad de fuego. Otros autores sostienen que el origen del nombre proviene del uso de la salsa tártara. Al ser un plato sin fuego, es esencial la gran calidad de la carne empleada. En El Nacional, la carne es de buey (rosario de solomillo, la parte más tierna, y también cadera. Ambos con más de 35 días de curación) que se aliña con una mezcla de aceite, mostaza, pepinillo encurtido, alcaparras, salsa Perrin's y unas untuosas gotas de huevo emulsionado con limón y fragmentos de pan frito para aportar el toque crujiente.



OSOBUCO

El osobuco es un corte transversal del jarrete o zancarrón, habitualmente de buey o de ternera. En la forma más tradicional, el hueso del fémur aparece limpiamente con el hueco central a la vista (*osso buco* en italiano es 'hueso con hueco'). En El Nacional se quita el hueso una vez cocinado para que la comodidad sea máxima en el momento de disfrutarlo en la mesa. La médula y su maravilloso sabor contribuyen al conjunto del plato fundiéndose en la salsa, que se elabora mediante una cocción lenta y estofada con vino blanco y una mezcla de verduras y tomate.



EEUU - T-BONE

Corte transversal que incluye las costillas de modo que el hueso forma una T. A un lado del hueso, encontramos solomillo y, al otro lado, un entrecot de lomo. En EE.UU, el grosor ideal es de 24 mm, que es el tamaño de una moneda de cuarto de dólar.

ARGENTINA - ENTRAÑA

Este corte muy poco conocido en nuestro país corresponde al músculo del diafragma, y está rodeado de una membrana recia que se elimina antes de comer. Una pieza muy sabrosa pero también algo fibrosa, es ideal para cocinarla en parrilla controlando la cocción para que se mantenga jugosa.



FRANCIA - ENTRECOT

Entrecot proviene del francés *entrecôte* que significa 'entre costillas' y es un corte dorsal. En Francia se diferencia entre el *noix de entrecôte* (lomo alto) y el *contre-filet* (lomo bajo). Aquí casi todos se hacen con cortes del lomo bajo. Cuando es lomo alto y no retiramos el hueso, estamos ante un chuletón.

LA LLOTJA

BARCELONA—Lo primero que nos encontramos al entrar en La Llotja es un escaparate que atrae nuestra atención. El mejor pescado del día recién salido del mar se presenta de forma seductora en su máximo esplendor. Ojos brillantes y agallas bien rojas, escama prieta y colores vivos. La calidad salta a la vista. Todo el género se puede cocinar al gusto del comensal (plancha, brasa, a la sal, cocido...) y conviene preguntar si hay algún pescado especial de temporada y aprovechar para disfrutar de este cuando está en su mejor momento.

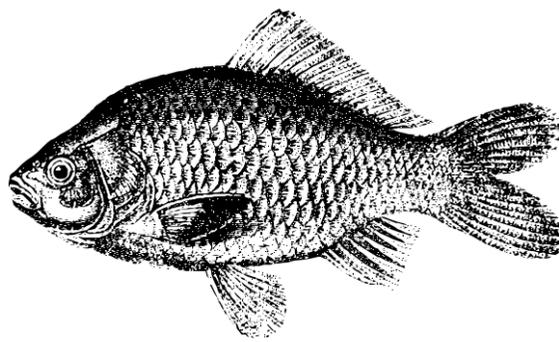
Bajo la impresionante escultura de madera que domina el espacio podemos disfrutar de una comida que, por ejemplo, empiece con unos fantásticos loritos fritos con un ligero rebozo (el *Xyrichthys novacula*, también conocido como "galán", es un pescado menudo muy típico de las Islas Baleares con la boca parecida al pico de un loro. De color rojizo, carne blanca finísima que recuerda al marisco y sabor algo yodado). Los detalles son importantes, es fantástico que las frituras de pescado se acompañen con la mayonesa de encurtidos que añade untuosidad y también un suave toque de acidez.

Otra alternativa para empezar es el excelente tartar de atún. Un plato que, de entrada, seduce visualmente con colores vivos de carne intensamente roja y verde llamativo de las rizadas láminas de aguacate. La carne tierna y melosa se marida con salsa de soja, vinagreta de sésamo y aceite de avellana para que incorpore sabores complejos y profundos que se complementan con el aguacate en dos texturas y la cebolla

FRESCO Y TIERNO

El mar llega hasta aquí

El mejor pescado fresco se sirve en recetas sorprendentes en esta carta



morada. Esta última, típica de los ceviches, refresca el plato con alegría vegetal ligeramente dulce, mientras que las avellanas son el contrapunto final de textura crocante y sabor cálido. Un diez.

Para el plato principal, podemos decantarnos por alguno de los suculentos guisos y arroces de la carta. O también por la pureza extrema de la cocción simple y directa del marisco recién llegado. Aunque en nuestra última comida decidimos aprovechar el aromático matiz ahumado que la brasa confiere al rodaballo, pescado de prestigio que el escritor y gastrónomo Álvaro Cunqueiro definía como el faisán del mar. Su carne prieta, generosa y grasa llega a la mesa con la marca del tatuaje dorado de la parrilla y completamente desespinado, listo para el placer extremo. La parte más externa del lomo es extraordinariamente delicada y mantecosa, y se funde golosamente al tocar el paladar. Se acompaña con una pócima de Getaria, reducción sabrosa de aceite, ajo, limón y vinagre que perfuma la carne del pescado sin restarle ningún protagonismo y con original mermelada de aceite de oliva.

En los postres la opción para los más tradicionales es el flan de huevo casero y familiar, delicadamente cuajado. Y si queremos viajar un poco por la geografía del país, los piononos son un dulce extraordinario. Típicos de Granada, consisten en un cilindro base de bizcocho enrollado y humedecido con jarabe que se corona con crema tostada. En El Nacional también encontramos una versión en chocolate, en ambos casos acompañados con una buena nata casera para que el disfrute sea total.



EL ATÚN

EL MÁS CAMALEÓNICO. El atún (*Thunnus thynnus*) es un pescado de carne roja, grasienta y muy fragante. Viaja en grandes bancos y tras alimentarse durante el invierno, migra para el desove y sus mejores meses van desde junio hasta octubre. También llamado "buey de mar", su carne recuerda en cierta manera a la de los grandes bóvidos. Es muy versátil y se cocina de formas muy diferentes.



MARIDAJE

D. O. RIAS BAIXAS. Para degustar con nuestro tartar de atún, recomendamos el vino Torre la Moreira (D.O. Rias Baixas). Elaborado con la variedad albariño, es de color pajizo y presenta notas verdosas. Tiene un sabor suave, algo afrutado con presencia de fruta blanca y ayuda a destacar los sabores potentes del atún marinado con la soja y los frutos secos.





EL GUIJO DE LOS PESCADORES

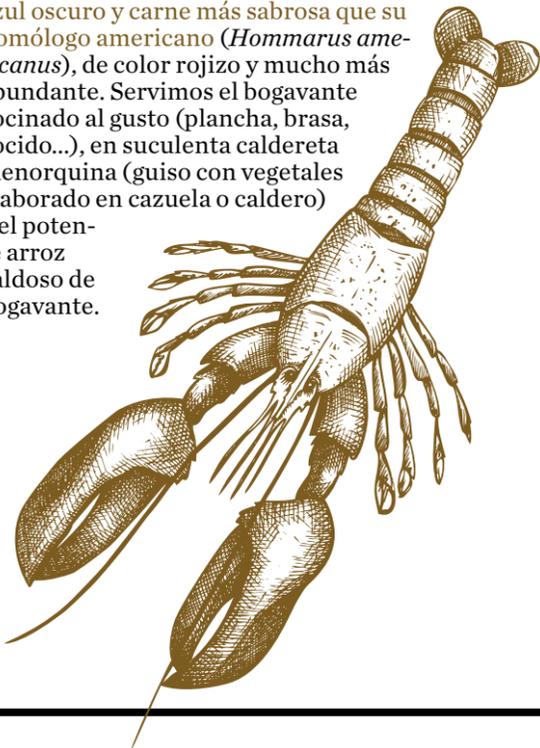
El bullit es un guiso de pescadores, cuyo origen está en el aprovechamiento de los escasos medios culinarios que una barca puede ofrecer a la tripulación. Con el pescado recién capturado como gran protagonista y una técnica sencilla, que saca el máximo provecho del producto, no solo tenemos el plato de pescado con patatas, sino que con el caldo también se elabora un arroz limpio de tropiezos, pero colmado del sabor y esencia del mar.

En El Nacional se seleccionan cada día dos variedades distintas de pescado para confeccionar el bullit. Estas cambian según disponibilidad y temporada, aunque siempre son dos para dar mayor complejidad al plato. Se fríen ligeramente y una vez reservados se prosigue con una picada de bullit (mezcla que cuenta, entre otros elementos, con tomate de colgar también típico de las Baleares), vino blanco y un caldo o fumet preparado con las espinas y cabezas del pescado. En esta sustanciosa esencia se cuece la patata y se termina el plato reintegrando el pescado frito inicial y añadiendo unas cucharadas de allioli (casero, por supuesto) que se diluyen formando una salsa untuosa.

Junto al guiso, a la mesa llega también el arroz limpio a banda, cocinado con el fumet o caldo del pescado. Tradición y sabiduría marinera en un plato que, si lo pensamos bien, en realidad son dos.

BOGAVANTE

El bogavante (*Hommarus gammarus*) es un crustáceo de carne fina y sabor intenso. Parecido a la langosta, aunque este cuenta con grandes pinzas y la carne es algo menos sutil. La variedad europea tiene el cuerpo de color azul oscuro y carne más sabrosa que su homólogo americano (*Hommarus americanus*), de color rojizo y mucho más abundante. Servimos el bogavante cocinado al gusto (plancha, brasa, cocido...), en suculenta caldereta menorquina (guiso con vegetales elaborado en cazuela o caldero) y el potente arroz caldoso de bogavante.



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA LLOTJA?



¿Ya has probado el marisco gallego?

Los mejores frutos del océano al gusto de nuestro cliente

Galicia cuenta con más de mil kilómetros de costa rocosa y agitada, bañada fieramente por las aguas poderosas del océano Atlántico, frías y muy ricas en alimento. El resultado es un hábitat perfecto para el marisco, que goza de fama internacional. Es tarea dura arrancarle al océano joyas gastronómicas como el acorazado buey de mar, la sabrosa centolla y los percebes. Los percebes gallegos de calidad son robustos y menudos, conocidos por su intenso sabor y su carne elástica y firme. El marisco gallego lo ofrecemos cocido pero, como todo el pescado fresco de La Llotja, también se puede cocinar a la plancha, a la parrilla o a la sal, según lo desee nuestro cliente.



BARCELONA—Fundado en 1949, el Grupo Videla está vinculado a la figura de Eugenio Videla, quien se especializó en proveer servicios de venta y distribución en el sector de la hostelería. La exigencia tanto en la calidad como en el servicio definen la filosofía del grupo 65 años después. Hablamos con Juan Carlos Sequera, encargado del departamento comercial del Grupo Videla, para conocer más a fondo su actividad:

¿Cuál es el factor más importante para garantizar la calidad en el pescado?

La experiencia te da el conocimiento y también las herramientas necesarias para poder acudir al origen de la materia prima. Dominar el origen te permite abastecerte siempre de las mejores calidades. Otro factor importante es estudiar y conocer a tu cliente, entender qué significa la calidad para él y poder ofrecerle lo que realmente requiere.

¿Cómo conseguís vuestro producto? ¿Lo pescáis vosotros?

Actualmente el mercado del pescado está globalizado, lo que implica que podemos estar consumiendo producto de cualquier rincón del mundo. En este sentido, el producto se controla de forma directa en cada punto de origen, lo que incluye numerosos puertos locales, nacionales e internacionales.

Asimismo, pescamos y congelamos producto a bordo de nuestros propios barcos e inspeccionamos todas y cada una de las labores que realizan para nosotros las diferentes plantas de elaboración y transformación de forma exhaustiva. Trabajamos en colaboración con fábricas de todo el mundo que ponen en práctica nuestros estándares, y también contamos con nuestras propias instalaciones de fabricación.

¿Dais importancia a la tecnología en vuestra actividad? ¿La aplicáis?

El mundo evoluciona gracias a la tecnología y nuestro mercado también, por lo que no podemos dejar nunca de lado la tecnología en nuestro sector. Los avances facilitan desde mantener la calidad del producto hasta traer producto de sitios impensables, con las mismas garantías y permiten llegar a más clientes.

¿Qué exige y qué os aporta trabajar con El Nacional?

Un cliente como El Nacional siempre aporta entusiasmo: por obtener las mejores calidades, por desarrollar las presentaciones necesarias, por buscar nuevos productos, por aplicar altos estándares de calidad...

El atún es un caso muy especial, un pescado que llega a consumirse crudo. ¿Cómo puede asegurarse su excelencia?

Buscando la especie idónea, el mejor origen, la mayor calidad de frescura, el producto mejor tratado desde su captura, y congelándolo con las mejores técnicas industriales disponibles.

LA TAPERÍA



LA PENÍNSULA A BOCADOS

Cuando tapear es un arte

La Tapería es el local más desenfadado de El Nacional y propone un recorrido por los sabores ibéricos

BARCELONA— Ir de tapas es todo un arte. Y existe un lugar donde no solo se ofrecen tapas de calidad sino que además se concentra todo el saber gastronómico de la geografía española. La Tapería, el local con un ambiente más informal y divertido de El Nacional, propone todo un recorrido por las mejores tapas, desde las clásicas croquetas y bravas, pasando por unos choricitos a la sidra o unos callos, hasta llegar a platillos de paella o fideuá. Todo, sin moverse de la silla, porque aquí los camareros son los que cantan los platos. Si ir de tapas supone, en gran parte de los bares de la ciudad, tener que estar de pie peleando por lograr el mejor bocado cuando asoma por la barra, en La Tapería uno toma asiento confortablemente pero puede escoger la tapa o platillo que más le apetezca con solo cogerlo de la bandeja que le ofrece el camarero. Así, los gritos de “¡Bravas! ¡Calamares!”, entre el divertido bullicio de este auténtico local, son una seña de identidad de La Tapería.

ELIGE TU COLOR. Entre los platos que se cantan, uno puede escoger entre las croquetas de jamón ibérico, las patatas bravas, la tortilla de patata y cebolla, y los aplaudidos huevos estrellados con jamón ibérico. Estas son las tapas asociadas al color azul, para que el comensal las identifique rápidamente. Las “rojas” son un homenaje al pescado, tan presente en las tapperías del Mediterráneo y del Cantábrico. Así, no puede faltar el bacalao frito, los calamares a la andaluza, las gambitas de Huelva fritas, las navajas a la donostiarra, el atún rojo del Mediterráneo a la vizcaína y los mejillones de roca al vapor. Por el color verde, que no podía faltar, reconocemos los guisos, preparados con mimo para la nueva carta.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA TAPERÍA?



Pero, sin duda, uno de los must de este local son los arroces y fideos, tapas asociadas al color verde. Y aquí es dónde innova La Tapería porque, ¿cómo se puede servir en formato tapa una buena paella? Pues aquí lo han logrado: servidas en unas divertidas minipaellas, las raciones de arroz de marisco, negro o de verduras, de paella mixta, y de fideuá y fideuá negra con alioli, todas ellas recién hechas, se cantan en el momento en que conservan todo su sabor y su punto de cocción. Un lujo para el amante del buen arroz, que se ahorra esas largas esperas necesarias para degustar este plato tan típico nuestro pero tan peliagudo, ya que requiere que sea cocinado y servido al momento. En La Tapería, calidad e inmediatez van de la mano.

Dentro de las tapas que uno puede elegir a la carta, se encuentran clásicos fríos como las gildas, la ensaladilla rusa, el salpicón de marisco o la esqueixada. Si uno opta por las tapas calientes, se encuentra con la cocina de toda la vida, esa que obliga a rebañar el plato y apurar esas salsas que nos recuerdan al puchero de la abuela: callos con garbanzos, fricandó con setas, albóndigas con sepia, chistorra a la sidra y carrillada de cerdo. No podían faltar las bombas de la Barceloneta.

¿Y LOS POSTRES? El arroz con leche o una tradicional crema catalana son un inmejorable colofón a este completo recorrido por la gastronomía de todas las regiones.



CON DETALLE

BARCELONA— Hablamos con Daniela Segovia Rouca, del equipo de La Tapería, para conocer mejor este espacio:

¿Cuáles son las tapas estrella de La Tapería?

El jamón es de lo más solicitado. Tenemos una paletilla ibérica cortada al momento que tanto la clientela local como los turistas aprecian.

¿De dónde procede vuestro embutido?

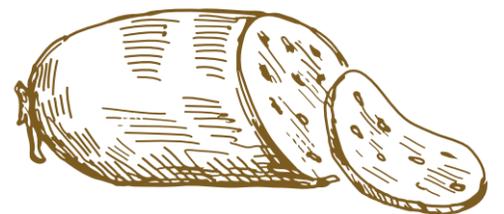
Aquí cortamos el centro de la paleta ibérica a máquina. Son ibéricos artesanos, de Guijuelo. También tenemos un excelente salchichón y chorizo, que cocinamos a la sidra. Y la sobrasada es de cerdo ibérico, negro, de textura un poco más fina de lo habitual. La elaboran especialmente para nosotros.

En vuestra carta veo que os atrevéis incluso con los callos. ¿Cuál es el secreto para que sean buenos?

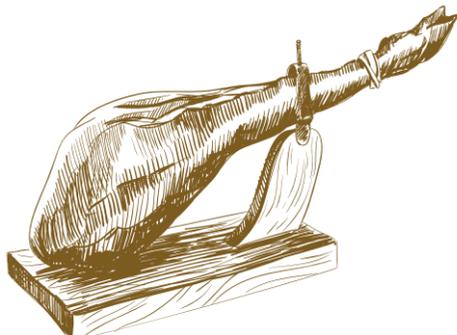
Debes estar muy seguro del producto, que estén bien limpios y, sobre todo, que tenga ese sabor picante. Nosotros le ponemos un picadillo mágico, con guindilla, que gusta mucho al cliente más exigente.

Como no podía ser de otra manera, en vuestra carta ofrecéis bacalao de diversas maneras...

Nuestro bacalao viene de Islandia, que es el de mayor calidad, y tenemos un proveedor, Terrello, que nos lo proporciona. Lo ofrecemos en escabeche y en la ensaladilla rusa.



EL JAMÓN ES EL REY. Este manjar merece capítulo a parte, ya que es de todos el más solicitado. ¿A quién no gusta una paletilla ibérica de bellota cortada bien fina? Con un pan de coca con tomate, que cada cual se prepara a su gusto, resulta irresistible para locales y extranjeros, que aprenden una de las delicias de la cocina española.



AQUÍ TAMBIÉN HAY DULCES.

Los postres caseros crean adicción. Y nada mejor que un clásico arroz con leche, una crema catalana o un flan casero para acabar una buena comida en La Tapería. Dejaos sorprender también por el pionono de Granada, un bizcocho con sirope y azúcar quemado por encima.



LA PARADETA

EL RINCÓN MÁS 'TOP'

Cocina 'gourmet', al momento

En La Paradeta se sirven 'delicatessen' todo el día: cocas artesanas, pasta al dente y pasteles caseros



BARCELONA— Todo en La Paradeta está hecho con mimo. Su decoración que nos lleva hasta esas animadas y relajantes terracitas de París, su vajilla única y *vintage*, y sus vitrinas repletas de pasteles caseros y de ingredientes listos para crear una nueva tarta al gusto.

La Paradeta es el punto de referencia de El Nacional porque allí es donde uno puede comer a cualquier hora lo que más le apetezca: puede ser una tranquila cafetería, un rápido restaurante en el que comer o cenar o un concurrido bar donde merendar un café o un té con dulces caseros.

SIN ESPERAS. Su especialidad es la comida hecha al momento, con buen producto y sin esperas. Y sus cocas preparadas allí mismo arrasan, porque son artesanas y porque las elaboran con todo cuidado a la vista del comensal: de paletilla ibérica de bellota y rúcula; de aceite con queso, jamón york y espinacas o de *recapte* con verdura escalivada y queso de cabra.

A las cocas de masa más fina se le añade una base de tomate y queso e ingredientes al gusto: brotes de lechuga, *botifarra esparracada* (lo que viene a ser carne picada) o sobrasada ibérica. Este verano, se incorpora la coca de tomate de temporada al pesto con brotes tiernos, en un claro homenaje a uno de los productos estrella de los meses más cálidos del año.

La Paradeta está pensada para comer algo de forma rápida, lo que en este caso no resta calidad a sus propuestas, hechas con un producto nacional y de calidad. Así, el cliente puede escoger entre diversas ensaladas, con ingredientes cortados y preparados

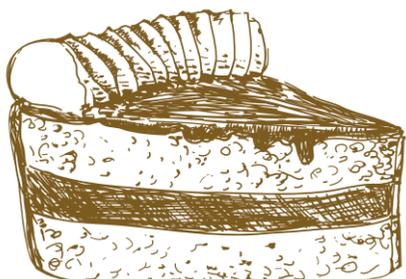
al momento. Se puede optar por una ensalada con embutidos catalanes (*secallona*, queso manchego, ibéricos, tomates cherry y cogollos), por una de bacalao con *xató* o una de quesos artesanos (cabra, Bauma y manchego).

COMO EN CASA. Todas las propuestas tienen un aire mediterráneo, y esto se nota en sus platos de pasta, cocida al dente. Atentos a los *ricci*, una pasta en espiral que acompañan con tartar de atún, una combinación excelente. Y los canelones con carne vieja asada y bechamel de almendra tienen sus propios fans, un plato del mes que obtuvo tanto éxito que todavía se mantiene fuera de carta. Pero donde uno se queda embobado es en la vitrina de postres, surtida con todo tipo de pasteles y tartas caseras, que varían en función del día. Y es difícil resistirse al olor que desprenden las creps hechas al momento, con la masa preparada por ellos mismos. Se puede escoger entre la clásica de limón con azúcar, la original de fresas y crema catalana o la explosiva bomba de dos chocolates (nutella y chocolate negro).

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA PARADETA?



EL PARAÍSO DE LAS TARTAS. Que las tartas sean caseras ya es un lujo. Que además se muestren en un escaparate, convierte el placer de elegir en toda una experiencia. En La Paradeta uno puede encontrar tarta de manzana, de *mató*, de limón y merengue, de arroz con leche, de plátano, castaña y chocolate, de naranja y limón, e incluso un *pastel de torrijas*. ¿Difícil elección?



EL SECRETO ESTÁ EN LA MASA. Con una masa muy fina y una base de tomate natural, cebolla y *mozzarella* fundida y un toque de lechuga por encima. Esta es la base de las *cocas de masa fina* de La Paradeta. Como ingrediente principal, podemos optar entre la *botifarra esparracada* o la sobrasada de Menorca.



AL DETALLE

BARCELONA— Hablamos con Michel Grader, adjunto a la dirección gastronómica de El Nacional, para conocer mejor este espacio:

¿Realmente habéis logrado hacer un recorrido por la gastronomía española? Estamos muy contentos del abanico que ofrecemos ya que nos falta muy poco para ofrecer realmente todo el producto nacional. Solo quedan las ostras, ya que por calidad y temporada deben ser francesas. Traemos la mejor carne de la Península, los mejores pescados. Estoy muy orgulloso del abanico que ofrecemos. Son platos de todas las regiones.

¿Cuál es vuestro mejor plato? ¿Qué nos recomendarías?

Yo no sé qué ropa has escogido esta mañana para vestirte, de qué humor estabas o por qué has preferido un color o una prenda concreta. Aquí ocurre lo mismo. Tenemos platos para todos los gustos, para satisfacer cualquier deseo en cualquier momento. No me atrevería a aconsejarte sin saber qué es lo que te apetece en ese instante.

¿Cómo se hace un buen pan con tomate?

Nosotros servimos el pan tostado, junto al tomate de colgar, aceite y sal para que cada cual se lo prepare a su manera, para que no pierda el punto crujiente. Para los turistas se trata de un juego didáctico, ya que así aprenden cómo se prepara un buen pan con tomate. Algunos no preguntan y cortan el tomate a rodajas... Cada cual tiene sus gustos.



MÁS QUE UNAS COPAS

Descubre tu vino favorito

Una generosa (y dinámica) carta de vinos se acompaña aquí de una selección de quesos y embutidos



BARCELONA. —“Mira estos picos”, nos cuenta el chef Carles Tejedor, “no hay dos iguales. Se llaman ‘pan feo’, y están hechos a mano. Fíjate cómo crujen, en su ligereza. Nos los traen de Albacete. Parece una tontería porque los picos se comen sin hambre, son solo el acompañamiento... lo que quieras. Pero queremos que todo esté cuidado, que venir a comer algo rápido no sea un trámite sino también una experiencia”. Coincide con él Enrique Quintero, formador y segundo responsable de la barra:

“El eje, además del vino, son el jamón, los embutidos y los quesos”. La D.O. elegida para el jamón es la de Guijuelo, de la empresa Juan Manuel, que por su perfil de sabor, resultado de una curación más larga, suele ser más atractivo y sabroso para los clientes de El Nacional. Los embutidos los corta a mano el personal del establecimiento, que se ha formado específicamente para ello. La barra abastece también a los demás restaurantes y barras del recinto, y es una de las más populares, y la capacidad de vinos y chacinas para combinar con casi todo es uno de los motivos.

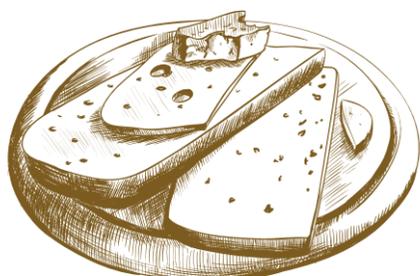
PARA TODOS LOS GUSTOS. En la actualidad, la carta de la barra de vinos de El Nacional cuenta con catorce referencias estables, más dos fuera de carta que van cambiando. Entre estas referencias, se ha prestado atención especial a los cavas y a los vinos generosos. En este último caso, cabe destacar que algunas temporadas ha sido más difícil pedir una copa de jerez en un bar de Barcelona que hacerlo en Londres.

Entre los cavas y vinos al uso se encuentran también algunas curiosidades. Por ejemplo, ahora mismo Quintero destaca los vinos de Castell d'Encús, un cava de Juvé y Camps elaborado a partir de uva chardonnay (en oposición a las tradicionales xarel·lo, macabeu y parellada clásicas de la vinificación de la D.O. Cava), algunos vinos de Carmelo Rodero difíciles de encontrar, y como vino básico (que no simple) el Lan D'12, un rioja bastante complejo y que ha tenido éxito entre quienes lo han probado, la verdad sea dicha y, en materia de vinos, no puede ser de otro modo.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE VINOS?



EL QUESO TAMBIÉN ES CLAVE. Desde Vila Viniteca hacen un muy buen trabajo seleccionando semanalmente los quesos que se encuentran en un punto óptimo de maduración para ofrecerlos a nuestros clientes en las mejores condiciones. Tenemos, por ejemplo, la Tarta de Pascuaete, que es un queso premiado en los World Cheese Awards, un galardón prestigiosísimo.



CON EMBUTIDO, MEJOR. Algunos, como el increíble paté, proceden del Valle de Arán (de Est Restilhè). Otros, como la sobrasada, han llegado de la celebradísima granja-restaurante Els Casals, y han merecido premios y menciones múltiples. También cabe destacar los productos que vienen de la barra de cervezas, como las salazones.





A TU GUSTO

La hora del cóctel

Este rincón da protagonismo a combinaciones clásicas y de autor para sorprender al paladar

BARCELONA—La llamamos “la barra de cócteles”, pero más que una barra es un bar en toda regla. Los cócteles, en El Nacional, se sirven en un espacio que queda bastante recogido, pese a la apertura de todo el local. Aquí, las bebidas más elaboradas ocupan el centro de atención a diferencia de las demás. Esto se refleja en el propio espacio, acotado por amplias vitrinas retroiluminadas con botellería selecta, que dan al lugar un aire de biblioteca inglesa. En el centro, una barra en forma de U y una zona de mesas con taburetes altos delimita este espacio que se anima sobre todo por las tardes, y que por las mañanas sirve para tomar un primer aperitivo que, como su nombre indica, abra el apetito para el resto de la oferta del local.

A POR LOS CÓCTELES DE AUTOR. Cuenta Marc Roura, el jefe de barra, que la carta de la barra de cócteles está cambiando. “Hemos evolucionado... al principio nos centrábamos más en los clásicos, pero hemos hecho varias incorporaciones en la barra y estamos comenzando a trabajar de modo que muestre cuáles son los intereses y las técnicas que dominamos cada uno de nosotros. A mí me encanta el *bourbon*, otros prefieren los amargos, las ginebras... y tenemos ganas de crear más cócteles de autor y ofrecerlos al mundo. Además, nosotros vamos a comenzar ahora también a hacer como el resto de El Nacional, y nos centraremos en un producto nuevo cada mes que nos

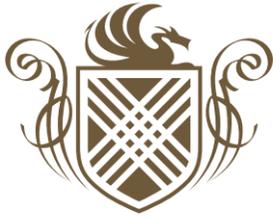


servirá de inspiración para un cóctel que irá cambiando”. La estrella, de momento, está en la carta ya hace tiempo y se llama, como no podía ser de otro modo, “El Nacional”. Se trata de una revisitación de Oriental Martini con vermut blanco Yzaguirre, canela, azúcar, lima y menta. “Es fácil de beber y gusta mucho. Además, funciona bien a cualquier hora”, comenta Roura.

Los sofás que lindan con la barra son también un espacio agradable para dejar pasar las horas o incluso hacer alguna que otra reunión de trabajo. Además de un buen combinado clásico (en el menú están todos: whisky sours, dry martinis, margaritas...) también es posible pedir una selección de platos y tapas de las otras barras, en especial de las salazones, el jamón y los quesos. Y para los amantes de los destilados en estado natural, una nada desdeñable selección de rones, whiskis y ginebras les espera.

¿QUIERES CONOCER LA
CARTA DE NUESTRA
BARRA DE CÓCTELES?





EL NACIONAL

BARCELONA

La Llotja

El sabor del mar directo a la mesa. La carta privilegiada de este espacio dedicado al pescado se nutre de **recetas de toda la Península**, desde de guisos tradicionales hasta el mejor marisco, así como irresistibles arroces.

Barra de cócteles

Si eres exigente con los cócteles y siempre pides tu Martini seco agitado pero no mezclado, este es tu lugar. Aquí podrás degustar tanto **variedades clásicas** como **creaciones de autor** hasta la hora que tú quieras.

La Braseria

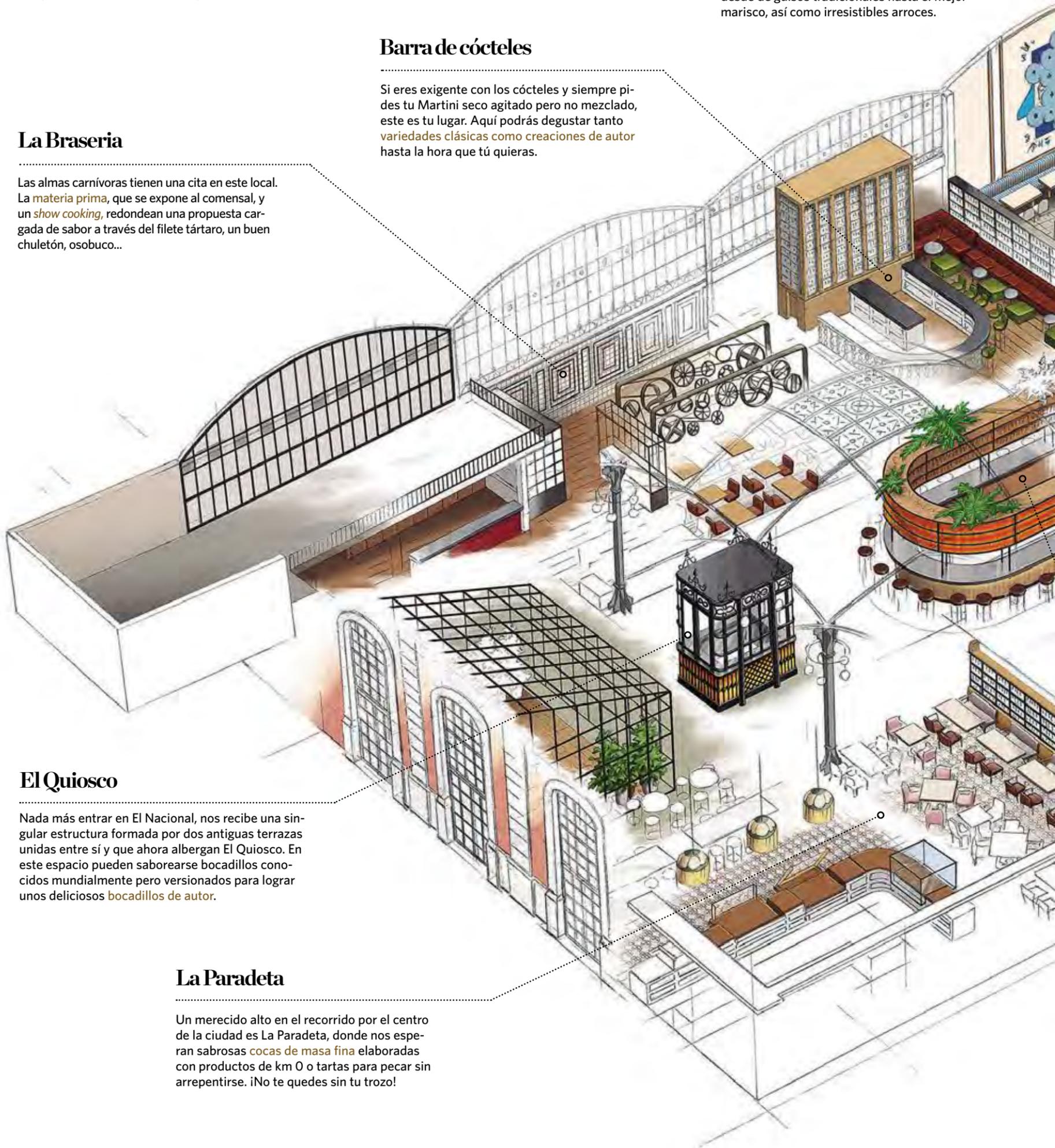
Las almas carnívoras tienen una cita en este local. La **materia prima**, que se expone al comensal, y un **show cooking**, redondean una propuesta cargada de sabor a través del filete tártaro, un buen chuletón, osobuco...

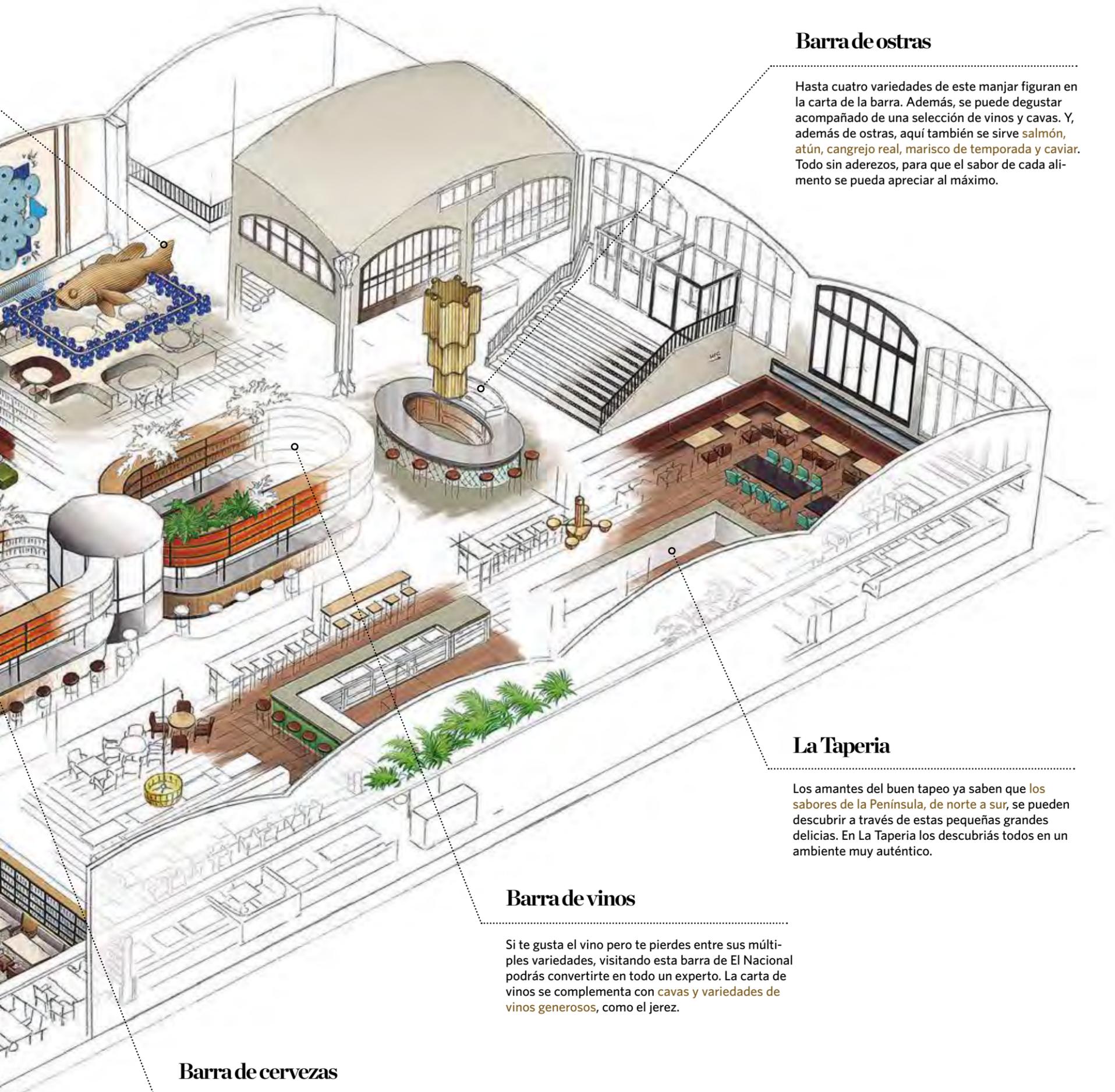
El Quiosco

Nada más entrar en El Nacional, nos recibe una singular estructura formada por dos antiguas terrazas unidas entre sí y que ahora albergan El Quiosco. En este espacio pueden saborearse bocadillos conocidos mundialmente pero versionados para lograr unos deliciosos **bocadillos de autor**.

La Paradeta

Un merecido alto en el recorrido por el centro de la ciudad es La Paradeta, donde nos esperan sabrosas **cocas de masa fina** elaboradas con productos de km 0 o tartas para pecar sin arrepentirse. ¡No te quedes sin tu trozo!





Barra de ostras

Hasta cuatro variedades de este manjar figuran en la carta de la barra. Además, se puede degustar acompañado de una selección de vinos y cavas. Y, además de ostras, aquí también se sirve **salmón, atún, cangrejo real, marisco de temporada y caviar**. Todo sin aderezos, para que el sabor de cada alimento se pueda apreciar al máximo.

La Taperia

Los amantes del buen tapeo ya saben que **los sabores de la Península, de norte a sur**, se pueden descubrir a través de estas pequeñas grandes delicias. En La Taperia los descubrirás todos en un ambiente muy auténtico.

Barra de vinos

Si te gusta el vino pero te pierdes entre sus múltiples variedades, visitando esta barra de El Nacional podrás convertirte en todo un experto. La carta de vinos se complementa con **cavas y variedades de vinos generosos**, como el jerez.

Barra de cervezas

Este rincón es todo un homenaje a nuestra bebida favorita. La cerveza se convierte en la piedra angular de las propuestas gastronómicas de la barra, ya que **cada una de sus variedades se marida con manjares sorprendentes**.



CAÑAS Y MUCHO MÁS

El maridaje que estabas buscando

Jamón cortado a mano, conservas de calidad y otras delicias acompañan aquí a tu cerveza

BARCELONA— Hay quien se declara un amante confeso de las barras de bar, por su ambiente distendido, por el contacto directo con el camarero (y sus consejos), y por su proximidad al producto: hecho y comido, sin esperas, directo al paladar. Esta es la experiencia que ofrece la barra de cervezas y conservas ubicada en el centro de El Nacional.

Con un producto de calidad y con todos los detalles cuidados al máximo, la barra es un punto de encuentro para los amantes de una buena cerveza y un completo aperitivo o para aquellos que prefieren tomar algo mientras esperan su mesa en los restaurantes de La Llotja, La Braseria, La Taperia o La Paradeta. Aunque, si uno se descuida, ya ha hecho una comida completa: la carta de la barra cuenta con numerosos manjares.

Como mandan las reglas no escritas del buen picoteo, es imprescindible contar con pan con tomate. Ese clásico básico que hay que saber elaborar para que mantenga la textura y el sabor que le han hecho

famoso. En esta barra se sirve pan de coca tostado, junto a tomate de colgar, aceite y sal, para que cada cual lo aliñe a su gusto.

Pero merece capítulo a parte su jamón ibérico de bellota. Procedente de Guijuelo, en la barra se corta a mano para que conserve todo el sabor y para potenciar la calidad del producto. Fino, con su grasa, cortado por manos expertas, aquí las paletillas ibéricas vuelan: este manjar es de lo más apreciado y solicitado tanto por la clientela local como por los turistas, que de pronto comprenden el porqué de la fama de este embutido sin igual.

Hay quien no se conforma con un buen jamón y, ya puestos, opta por picar una tabla de generosos embutidos ibéricos. También en la carta de la barra se ofrece el completo y apetitoso surtido de quesos El Nacional, con productos procedentes de toda la geografía española y seleccionados con mimo para que conserven todo su frescor y calidad de origen.

Las protagonistas de todo aperitivo que se

precie son, sin duda, las conservas, que siempre estuvieron allí, aportando más sabor a la caña y que ahora se han puesto (todavía más) de moda. La barra ofrece en su carta una gran variedad de latas de la casa Espinaler, que se cuenta entre las más reputadas y codiciadas. Así, uno puede elegir entre berberechos, almeja fina blanca, navajas, chipirones y sardinillas, sin olvidar los mejillones en escabeche.

No podían faltar las estrellas de todo buen aperitivo: unos boquerones en vinagre o unas anchoas de L'Escala que, convenientemente combinadas con la coca con pan con tomate, incluso le quita el protagonismo al jamón de bellota. En esta barra, que puede presumir de recorrer la Península en un particular viaje gastronómico, está claro que también tienen su lugar las gildas, esos pinchos adictivos, picantes en su punto justo. Y para los que quieren probar de todo un poco, que de eso se trata el picoteo en la barra, el aperitivo de mariscos en conserva, o el de verduras en conserva, es un acierto.



Las protagonistas de todo aperitivo que se precie son, sin duda, las conservas, que siempre estuvieron allí y que ahora se han puesto (todavía más) de moda.

Con tanto embutido y conserva uno no puede hacer más que refrescarse con una Estrella Damm bien tirada. Esto es, sin prisas, con la crema justa y con ese color dorado que ha hecho famosa a esta cerveza de estilo mediterráneo. Y aquí la carta no se limita a una Estrella. No. En El Nacional se puede escoger entre una amplia carta que cuenta con varias especialidades y estilos de cerveza. Directamente de barril, salen innumerables cañas y pintas de Voll Damm (doble malta), Bock Damm (cerveza negra estilo Múnich) y

Damm Lemon, una clara hecha con Estrella Damm y limones del Mediterráneo. La carta se completa con otras variedades, como la cerveza alsaciana A.K. Damm, la tostada (Turia), la más suave (Saaz) y la sin alcohol (Free Damm).

Mención aparte merece la cerveza creada por Ferran Adrià y su equipo de sumilleres de elBulli. Una cerveza elaborada con malta de cebada, trigo, lúpulo, cilantro, regaliz y piel de naranja que se recomienda beber con copa de vino blanco. ¿Cuál te apetece hoy?

MARIDAJE

DESCUBRE CUÁLES HAN TRIUNFADO ESTE AÑO



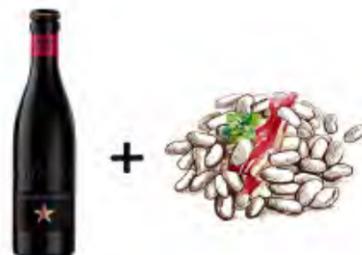
ESTRELLA DAMM + MARISCO EN CONSERVA

La acidez de los berberechos, los mejillones en escabeche, el atún o las anchoas blancas en vinagre combinan a la perfección con esta cerveza de estilo mediterráneo.



DAMM LEMON + OSTRAS GILLARDEAU

En la barra de ostras se recomienda maridar una clara mediterránea Damm Lemon con la famosa ostra Gillardeau, que se abre ante el comensal e inmediatamente se marina con trufa negra, ajo, laurel, paprika de La Vera, cebolla y zanahoria. Una combinación sublime.



INEDIT + ENSALADA DE HABAS BABY

Este plato se basa en habas baby en aceite de oliva virgen mezcladas con pimientos verdes y rojos, cebollas, todo aliñado con sal, aceite y jugo de limón. Se añade el jamón cortado a dados y se adorna el resultado con hojas de menta cortadas a mano. El sabor de Inedit, que cuenta con notas de malta, trigo, lúpulo, cilantro, regaliz y piel de naranja, redondea este plato.



VOLL DAMM + CORAZÓN DE ALCACHOFA Y CECINA

El restaurante El Capricho de León nos descubre esta sabrosa combinación. Las alcachofas, cubiertas en papel de aluminio, se hacen a la brasa; cuando están tiernas se abren, se añade la sal, y, por último, la cecina laminada. Esta sencilla *delicatessen* combina a la perfección con una doble malta Voll Damm.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CERVEZAS?



BARRA DE OSTRAS



EL PLACER MÁS VIVO

¡Ostras! Una barra para disfrutar

Conviértete en un sibarita en la barra más especial de El Nacional



BARCELONA—Escondida como una perla dentro de una concha, la barra de ostras de El Nacional es pequeña y queda resguardada desde la entrada. Y como ocurre con las perlas, es un tesoro escondido que huele a agua de mar. La barra de ostras tiene forma de media luna y en ella se pueden encontrar cuatro variedades de estos bivalvos, así como también atún, cangrejo real, salmón y marisco de temporada. Como en el resto de espacios de El Nacional, es posible complementar lo que se consumirá con platos de otras barras o establecimientos, pero en el caso de la barra de ostras lo más adecuado es pedir una de cada una de estas cuatro variedades, o una tabla, y acompañarlas con alguno de los cavas y vinos que se proponen para maridarlas.

LA PALABRA DEL EXPERTO. Cuenta el encargado de la barra Alain Jeudy (*écailler* profesional y toda una vida dedicada a contagiar la pasión por estos moluscos) que las ostras de El Nacional proceden de cuatro destinos y de dos especies. Están las de origen asiático, que llegaron a Europa hace cincuenta años en las quillas de los barcos de pesca portugueses, y que, si bien en Portugal no tuvieron éxito, en Francia fueron reconocidas enseguida por su finura. También se ofrecen las *Ostreae edulis*, es decir, la ostra gallega, plana y salina, de sabor algo metálico; la Gouthier, bretona, carnosa y sutil, y la Fin de Claire, mediterránea, más fibrosa pero también más salina y llena de sabor. “Es



mi favorita”, comenta Alain Jeudy, que cuenta que las ostras del Mediterráneo son así porque la falta de mareas hace que no se muevan del fondo marino, y que eso ayude a la concentración de sabores.

Para acompañarlas, se recomienda dejarlas al natural o probar alguna de las salsas clásicas. “Las pinchamos con el tenedor o les ponemos zumo de limón para asegurarnos de que están vivas, porque las ostras

vivas son la garantía contra la toxicidad. Pero si queremos darles un toque especial tenemos buenas combinaciones, como el propio limón, la pimienta, el picante (que suele gustar mucho a los clientes asiáticos), el rábano picante, preferido por los estadounidenses, o la vinagreta de escaloñas, muy popular entre los clientes franceses”. Jeudy comenta divertido que no solo las nacionalidades que han crecido comiendo ostras están entre sus principales clientes. “Los rusos, que no tienen, las han descubierto ahora y les encantan”.

UNA BARRA VIVA. Además, cada mes la barra hace una propuesta de maridaje de ostras con un producto de temporada o un tema gastronómico, como por ejemplo las cerezas o la leche de tigre de un ceviche. La misma filosofía de tocar el producto al mínimo se sigue con el resto de platos de la barra: el salmón, el atún, el caviar (de una zona de frontera entre Rusia y China) y el resto de productos se presentan con apenas aderezo, para que su sabor sea como recién salido del mar.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE OSTRAS?



VERSIONANDO A LOS CLÁSICOS

Bocadillos 'gourmet' recién hechos

De la plancha de El Quiosco salen algunos de los bocados más deliciosos de El Nacional

BARCELONA— Este es uno de los espacios más especiales de El Nacional. Todas las miradas convergen hacia El Quiosco. Su estética antigua, refinada, que nos lleva hasta el pasado de este local tan particular, invita a sentarse en uno de sus taburetes y a disfrutar de su oferta gastronómica: unos bocadillos *gourmet* de alta calidad cocinados al momento y servidos en su punto. Rápido y sabroso, una combinación ganadora.

Esta es, seguramente, la oferta más desenfadada de El Nacional. Uno llega hasta El Quiosco y el olor que desprenden sus bocadillos recién pasados por la plancha hace que detenga sus pasos y decida probar alguna de sus especialidades.

LOS 'MUST'. La carta de El Quiosco aglutina lo bueno y mejor de los bocadillos de fama mundial. Así, podemos optar por un bocata de pan de payés con queso emmental y cebolla tierna, que a algunos les recordará a una de las especialidades servidas en el Borough Market de Londres, uno de los mercados europeos más antiguos y con mayor prestigio gastronómico. En este caso, se ha adaptado la famosa fórmula al pan de payés, que ofrece una mayor base, eso sí, crujiente, como debe de ser.

Se ha versionado, también, el *bagel* clásico de salmón: aquí se ha convertido en una *focaccia* de romero, salmón ahumado, pepino e hinojo, servido con una sabrosa y original mayonesa de encurtidos.

Otro bocata de culto es el mallorquín, a base de sobrasada y queso. En El Quiosco la elaboran con una base de coca de aceite, a la que añaden sobrasada de Mallorca, queso de Mahón y tomate fresco, una versión que realza todavía más este imprescindible para todos los fans de los bocadillos.

COMBINACIÓN PERFECTA. Y abordamos ahora dos clásicos catalanes revisitados: los canelones y la butifarra. Sí. En El Quiosco se atreven con todo y han creado un bocadillo de lo más especial: una *baguette* de flama con queso, canelón trufado y bechamel. ¿Quién ha dicho que estaba todo inventado?

La butifarra *esparracada* (rasgada), de calidad, es otro de los ingredientes estrella que en El Quiosco se sirve en una base de *focaccia* de romero, aderezada con salsa barbacoa y pimiento asado.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRO QUIOSCO?



Pero cuando hablamos de bocadillos, uno de los ingredientes estrella es, por supuesto, el jamón. Y si es ibérico, mejor. Y si el bocata es caliente, como es el caso, si lo juntamos a una coca de aceite y dejamos que se funda el queso de cabra, la creación merece un aplauso.

Para los que no acaban de ver claro lo de comer grasa animal o para los que quieren una opción más ligera, El Quiosco ofrece una *baguette* de flama vegetariana con queso fresco, una delicia ligera que apetece a todas horas.

¿Y cuál es el maridaje perfecto para estos bocadillos? Una cerveza bien fresca, con o sin alcohol, o una copita de vino que invita a charlar animadamente en una de las barras más acogedoras y con mayor carácter de El Nacional.

Aunque parezca increíble, esta barra fue creada a partir de dos balcones de forja antigua, que dan un toque artístico y único a este espacio. Anteriormente, fue utilizado como punto de recepción de El Nacional pero que ahora se ha convertido en la barra de los bocadillos de autor.



BARCELONA— Hablamos con Carles Tejedor, director gastronómico de El Nacional.

¿Qué tiene de especial esta barra?

Aquí servimos bocatas calientes... y rápidos. Son de calidad, por los ingredientes y los referentes que hemos usado a la hora de elaborar su carta.

¿Por ejemplo?

Un clásico del Borough Market de Londres, un bocadillo a base de queso y cebolla, crujiente, muy sabroso, que aquí hemos versionado con pan de payés y queso emmental.

Es casi un clásico.

Sí, nos hemos fijado en los clásicos y les hemos dado un toque personal. El bocadillo de salmón es casi un *bagel* tradicional o el que hacemos con sobrasada de Mallorca y queso de Mahón es otro clásico. Aquí, los amantes de los bocadillos encontrarán algunas recetas conocidas mundialmente.

¿Cuál es el secreto de estos bocadillos?

Que se preparan al momento. El Nacional tiene la cocina centralizada y esto nos permite que en El Quiosco únicamente se les dé el toque final en la plancha, para que queden tostados por fuera y calientes por dentro.

¿Y con qué maridan mejor?

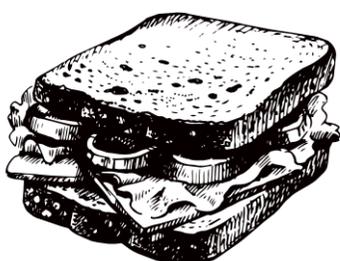
Por supuesto, la cerveza es la bebida que mejor marida con un bocadillo. Pero también ofrecemos buenos vinos porque creemos que un muy buen bocata debe acompañarse con una buena copa de vino. La bebida tiene que estar al mismo nivel que el bocadillo.

¿Qué diferencia a El Quiosco del resto de barras de El Nacional?

Ofrecemos bocadillos de calidad y de forma rápida. Su ubicación hace que muchos confundan este espacio con un lugar en el que esperar su mesa. ¡Pero no es solo esto! En El Quiosco, la experiencia del comensal pasa por comer de forma distendida un bocata de autor.



EL ACABADO PERFECTO. En El Quiosco la premisa es la calidad pero también la rapidez. Uno se puede sentar en uno de sus taburetes para saborear un bocata crujiente y calentito. Pero sin largas esperas, porque cuando el cliente solicita el pedido, la plancha ya funciona y en tan solo un minuto podrá saborearlo en su plato. ¿Cuál es su secreto? La cocina centralizada de El Nacional, que permite que en El Quiosco tan solo se dé el toque final al bocata.



PUNTO DE ENCUENTRO. ¿Qué tiene esta barra que la hace tan especial? Su ubicación, sin duda, en la entrada de El Nacional, dominando todo el local, lo que invita a sentarse a tomar algo mientras esperamos mesa o bien para degustar alguno de sus bocadillos de autor. Sin duda, su estética *vintage* y el hecho de que sea una de las barras más pequeñas, lo convierte en un espacio único y acogedor.



EL MAGATZEM

ESPACIO EXCLUSIVO

El secreto mejor guardado

El Magatzem es un salón privado para grupos donde se puede elegir entre todo tipo de propuestas gastronómicas

BARCELONA—Toda la gastronomía de El Nacional se puede disfrutar en un reservado muy especial: El Magatzem ('almacén' en catalán). Este espacio versátil permite llevar a cabo *meetings* de trabajo y celebraciones de todo tipo, con capacidad para 42 personas. Acogedor y original, este es el rincón ideal para saborear los mejores manjares de El Nacional.

Porque en El Magatzem se pueden probar desde una paella hasta un chuletón de ternera, pasando por un variado menú de tapas. Todo cabe y todo es bienvenido en este comedor privado.

'COFFEE BREAK'. Este es uno de los secretos mejor guardados de El Nacional. Decorado con una pared forrada de cajas de madera y salpicada aquí y allí con botes de conservas, hortalizas y botellas de vino, cuando entramos en El Magatzem nos damos cuenta enseguida de que no es un espacio convencional.

Los grupos pueden disfrutar de un *coffee break* dulce a base de tradicionales *taps* de Cadaqués (tapones de bizcocho con ron), fruta fresca, tarta de manzana, zumos naturales y café o té o bien de una pausa que combina lo dulce con lo salado, en la que se añaden piononos de Granada o *coca de recapte* con verdura escalibada y queso de cabra.

El menú a base de tapas triunfa entre locales y extranjeros gracias a su calidad y variedad. Encontramos la clásica ensaladilla, la *esqueixada* de bacalao desmigado, las bravas, las croquetas de jamón ibérico y las bombas de la Barceloneta -¡que no falten!-.

VARIEDAD DE MENÚS. Lo mejor de El Magatzem es que se puede escoger el menú del espacio de El Nacional que mejor se adapte a nuestros gustos. Así, el del restaurante La Llotja cuenta con un aperitivo de marisco en conserva, un salpicón y unas croquetas de pescado y marisco, entre otros entrantes. Como plato principal, una dorada a la sal gorda de Ibiza. En La Brasería, en cambio, cecina de buey y queso payoyo de Cádiz para comenzar y un cochinillo a la segoviana como plato principal.

Para degustar todo el abanico de posibilidades que ofrece El Nacional, lo mejor es solicitar el menú El Nacional o el bufé libre que lleva el mismo nombre, con mesas altas y un ambiente más informal. Así, se servirán ostras, paletilla ibérica de bellota D. O. Guijuelo y tartar de atún rojo, entre otras delicatessen.

Para completar la experiencia, los grupos pueden pasar primero por El Nacional para tomar una copa o cuando ya hayan finalizado su *meeting* en El Magatzem.



1. Entrar en El Magatzem es una experiencia gastronómica única para grupos: ¡pueden ver las entrañas de El Nacional! Se trata de un espacio clandestino. Además, pueden solicitar una visita guiada por todo El Nacional.

2. El Magatzem es un espacio privado e íntimo, al que

solo puede acceder el grupo. Pero antes todos los grupos pasan por El Nacional para ver el ambiente y tomarse una copa de bienvenida. Se unen, así, el ambiente de El Nacional con la privacidad de El Magatzem.

3. En el Magatzem los grupos pueden elegir menús muy variados, tanto de

5 RAZONES PARA RESERVAR EN EL MAGATZEM

contenido como de precio. Así, cuenta con un menú de tapas, de carne, de pescado, de cóctel y, además, con otros dos menús donde el cliente podrá probar toda la oferta gastronómica de El Nacional.

4. El Magatzem es un espacio privado, lo que significa que solamente

hay que pagar el menú, sin ningún tipo de recargo extra. La sala incluye un equipo audiovisual completo para presentaciones.

5. Existe la opción de disfrutar de los menús de grupo en otros espacios de El Nacional pero sin tener la exclusividad y privacidad de El Magatzem.

EL ARTE DE INSTAGRAM

¿Quieres convertirte en un 'foodie' experto?

Presta atención a estos seis consejos para que tu cuenta sea relevante en la red

BARCELONA—Si documentas cada expedición gastronómica, tienes espíritu de *instagramer foodie*. Lograr tener una cuenta influyente, sin embargo, es todo un reto. Si sigues los siguientes pasos, podrás empezar con ventaja:

1. Constancia. En un principio te dará apuro colgar las primeras fotos. ¿El motivo? Creerás que hay otras cuentas mejores que la tuya. Y es cierto. Aun así, has de perseverar y subir, como mínimo, tres fotos al día a tu cuenta pero no a cualquier hora; de momento, Instagram no permite programar las publicaciones, de modo que deberás controlar las horas de cada comida.

2. Que prime el exceso. Dos hojas de lechuga no dan *likes*. La comida entra por los ojos y, cuanto más atractiva sea su presentación, lo que conocemos como *food porn*, mejor.

3. Crear atmosfera. Si las hojas de lechuga antes mencionadas forman parte de una copiosa ensalada y la cubertería está cuidada, el éxito está casi asegurado. Cada detalle suma.



4. Reaprovechar. El exceso no está reñido con la sostenibilidad, en este caso. Si podemos sacar varios planos del mismo plato o lo disponemos junto a otros elementos, tendremos "reservas" para publicar cada semana, alternando este contenido con otro nuevo. El #lategram o "foto que publico a posteriori", en estos casos, se puede obviar.

5. Elegir los 'hashtags' adecuados. No confíes solo en el clásico #foodporn; si bien debe estar, también conviene incluir los que describan el plato en cuestión. Y, además de los *hashtags*, también puedes geolocalizar tu foto indicando el nombre del local si te encuentras en un restaurante o bien mencionarlo.

6. Inspirarse en quienes marcan tendencia. Sin copiarlos, por supuesto, pero es bueno contar con referentes. Puedes contar con un abanico de influencias, como el estilo anglosajón de @sarkababicka o @andrewscrivani, y también ejemplos locales dignos de mención, como @lauraponts.

COMPARTE TU EXPERIENCIA



Cómo caer rendido ante un rincón.

@ALEJANDROMALCALA



¿Hora del café?

@MIBOLSONUEVO



Congelando momentos inolvidables.

@MAS_DEMARIA



Un encuentro con el diseño y la moda.

ANA ALBADALEJO


RECOMENDADO
PECA SIN MEDIDA

Carne para sibaritas

Descubre el nuevo templo de la carne en Barcelona y déjate seducir por sus propuestas



BARCELONA—En Lomo Alto todo está orientado a lograr una experiencia gastronómica y cárnica de altísimo nivel. Las diferentes piezas de ganado vacuno se someten a un proceso de maduración que concentra sabores y aromas convirtiendo la carne en bocado tierno, enriqueciendo la grasa con matices lácticos y lejanamente dulces. En Lomo Alto son conscientes de que cada individuo es único. Por ello, cada corte se trata específica e individualmente. El objetivo es que cada uno de ellos desarrolle el máximo potencial posible.

Los grandes protagonistas son los lomos de ternera (siempre hembra, con 10 meses de vida y madurada entre 35 y 50 días), los de vaca vieja (las hormonas femeninas juegan a favor de la infiltración de grasa en el músculo ya que mejoran la textura y jugosidad) con dos opciones de maduración: hasta 75 días y hasta 150 días. Y, finalmente, el buey, animal que consigue un enorme desarrollo muscular. Su carne es de sabor intenso y, sin embargo, la calidad de su alimentación, la castración antes del desarrollo hormonal adulto y la prolongada maduración y afinamiento consiguen que también sea tiernísima. En Lomo Alto se madura el chuletón de buey hasta 120 días y se ofrece también un corte exquisito y selecto: los centros de lomo. En la carta encontramos otros cortes bovinos (entrecots, solomillo, filete tártaro, hamburguesa) y carnes que resultan ser lo mejor que ofrece



cada animal: pollo de las Landas, costillar de cerdo Duroc, conejo de Calaf y cordero lechal.

El local es amplio y cada mesa (son enormes) cuenta con espacio y privacidad. Al llegar se ofrece una selección de panes artesanos (espectacular el de cebolla, con corteza fina y dulzona. Miga compacta y sabrosa) y degustación de aceitunas (morruda, sevillena y arbequina) acompañadas de los respectivos aceites varietales. Sincronía para mojar pan.

AMPLIA OFERTA DE ENTRANTES. Fantástica sopa de ajos de las Pedroñeras con pan preñado de chorizo de buey, que es tradición refinada de sabor intenso. Yema de huevo emulsionada y panecillo tipo bao, esponjoso y cocinado al vapor. Espectacular el *carpaccio* de lomo (ahumado) con queso Idiazábal (más ahumado), cebolla crujiente, brotes y encurtidos. Excelente selección de embutidos y chacinas de res. La cecina es un fino regalo de sabores añejos, la lengua de buey curada se adereza con aceite y pimentón, para convertirse en bocado untuoso y emocionante. Si el chorizo y la longaniza bovina sorprenden, la sobrasada de buey conquista paladares y apabulla con su intensidad de sabor, su textura ligera recuerda a una *mousse*. Es uno de esos bocados que se graba en la memoria para siempre jamás.

Cuando llega el momento sobre la mesa se instala una lámpara encargada de mantener la temperatura ideal de la carne. Las piedras de servicio están cuidadosamente calentadas a 60 °C para que esta se mantenga jugosa sin que haya cocción añadida. Un especialista corta la carne ante nuestros ojos; según el corte y los músculos que contenga, conviene más un orden u otro al degustar. Los detalles se acumulan, estamos en un templo cárnico entregado a la calidad. La cocción cuidadosa –primero tranquila, fuerte para sellar al final– confiere sabores complejos y aromas caramelizados a un exterior dorado y un interior rojo que llega con el corazón a la temperatura ideal. Más detalles, claro. Para acompañar tenemos bastones de patata agria recién fritos o pimientos del piquillo confitados y aderezados con ajo y cilantro. La ensalada se elabora con lechugas que llegan vivas –con raíz incorporada– para una frescura radical.

Un digestivo para pausar las papilas (sorbete de lima y apio con tónica y ginebra) antes de los quesos. Alta gama para todos los gustos, el queso con pimentón picante de oveja payoya es un latigazo de placer picante en el paladar. Para los postres, grandes clásicos de la pastelería como el *brownie* de cacao intenso o el Red Velvet y su sedosa textura, remolacha convertida en felicidad.



En el momento álgido, sobre la mesa se instala una lámpara para mantener la temperatura. Las piedras de servicio están calentadas a 60 °C para que la carne se mantenga jugosa.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE LOMO ALTO?




RECOMENDADO
ENTRE PANES

Cuando el bocadillo se hizo 'gourmet'

Aquí, el placer en formato pan aún a combinaciones a base de carne de primera calidad

BARCELONA—En Lomo Bajo podemos degustar carne de calidad superior, tratada con mimo y conocimiento, con la ventaja de hacerlo de una manera informal y divertida. Y es que Lomo Bajo es un bar de carnes, un local donde disfrutar al máximo del surtido de bocadillos sorprendentes. Si la calidad de la carne con la que trabaja Lomo Bajo ha de ser la mejor (solo hace falta pasear la mirada por la sala, donde podemos apreciar diferentes cortes de res madurando lentamente hasta llegar a su punto óptimo), esta exigencia se mantiene en el pan (que cuidadosamente se ha escogido para acompañar cada uno de los bocadillos de la carta) y el resto de ingredientes y materias primas que pasan por la cocina. Todo ello en una sala luminosa, con amplias ventanales que permiten la entrada de luz natural y mesas situadas *face to face* con la sala de trabajo de los maestros carniceros. Poder ver cómo los profesionales manejan, cortan y trabajan los enormes cortes de carne finamente entreverada en todo un *show cooking*.

Encontramos tres grandes familias bocadilleras en la carta, para que todos los gustos encuentren acomodo empezando por los Rock & Rolls, bocadillos de pan inglés muy tierno. La opción del tartar de buey es un gran éxito (carne finamente picada a cuchillo, acompañada de cebolla crujiente y salsa cremosa de yema de huevo con un puntito refrescante de limón), ideal para los amantes de la carne en estado puro y untuoso. También podemos elegir el de cecina, singular embutido en el que la carne de vacuno se sala y cura hasta convertirse en delicioso manjar (en este caso, acompañada por brotes vegetales con toque cítrico). Y, finalmente, el espectacular Roll de sobrasada, en el que la mezcla de carne, manteca y pimentón se combina con miel y queso, lo que evoca las Islas Baleares y despierta el apetito de los más glotones.

MÁS ALLÁ DE LA CARNE. Como no solo de bocadillos vive el comensal feliz, podemos empezar la comida con unas croquetas de cecina (sí, otra vez la gloriosa cecina. Conviene siempre que sea posible no dejarla escapar). Crujientes, sabrosas y recién fritas, su color dorado es una invitación difícil de rechazar. Otro entrante que aporta frescura es la ensalada de crocantes cogollos o la de tomate con delicada ventresca de atún. En ambos casos, el mundo vegetal (nos gusta la carne, pero no solo la carne) contribuye no solo al equilibrio dietético, sino que también aporta variedad y diversión al menú.

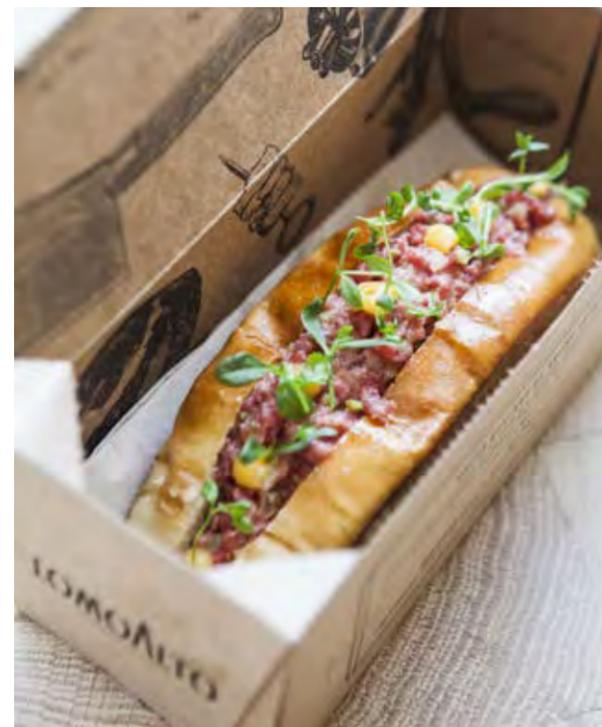




HÍNCALES EL DIENTE. Volvamos a los protagonistas principales, los bocadillos. La hamburguesa de buey es para relamerse los bigotes con la carne cortada a cuchillo, grosor importante de textura tierna muy jugosa. Ideal para combinar con el amplio surtido de mayonesas variadas que ofrecemos. Por su parte, los pepitos que lucen su pan de color oscuro debido a la utilización de harina de kamut y de algarroba. Esta combinación le da un sabor particular que combina muy bien con los matices potentes de la carne trabajada en la parrilla: asado, reposo y finalización con calor intenso. En el de ternera la salsa se baña con mayonesa de carne, suma de potencia exponencial. En el de chuletón, la carne de interior jugoso y rosado se combina con el toque carnoso y ligeramente dulce de los pimientos del piquillo.

Los acompañantes pueden ser unos enormes y crujientes aros de cebolla rebozados, o los pimientos de Padrón que acercan los aires gallegos hasta Barcelona. Las patatas fritas son caseras y lucen el precioso dorado del recién frito en su exterior.

Para los postres, el Chocolate, chocolate, chocolate. Postre de nombre inequívoco, en el que las texturas de bizcocho, espuma y salsa nos acercan la gloria del cacao al paladar. Una opción interesantísima es el babá de cerveza, delicioso bizcocho borracho con toque ligeramente amargo que resulta tan tierno como original.



La hamburguesa de buey es para relamerse los bigotes, con la carne cortada a cuchillo, grosor importante de textura tierna muy jugosa. Ideal para combinar con el amplio surtido de mayonesas.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE LOMO BAJO?





Regala El Nacional, regala una experiencia gastronómica única

Consigue tu
tarjeta de regalo
El Nacional desde
50 euros



Esta tarjeta es un documento al portador que puede adquirirse en la web de El Nacional (www.elnacionalbcn.com) o *in situ*. Del importe inicial se irán descontando los sucesivos consumos. Es válida para todos los restaurantes de El Nacional de Barcelona. El saldo de la tarjeta no podrá reembolsarse ni canjearse por dinero. No se reemplazará la tarjeta en caso de robo, pérdida o deterioro. El saldo deberá consumirse en un plazo máximo de 1 año.