



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



ESPECIALITATS · SPÉCIALITÉS

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

GUISATS · RAGOUTS

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

ALTRES CARNS · NOS AUTRES VIANDES

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



PEIX · POISSON

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

ENTRANTS · NOS ENTRÉES

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

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

Mitjana de vaca vella (€/kg) Côte de vache affinée (€/kg)	85,00 €
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 Entrecôte de veau	22,00 €
Filet de vedella Filet de veau	25,00 €
Mitjana de vedella sencera (€/kg - mínim per a dues persones) Côte de veau entière (€/kg - minimum deux personnes)	52,00 €

POSTRES · DESSERTS

Fruita al forn amb nata muntada Fruits braisés et crème fraîche	5,50 €
Pastís de llimona amb merenga Tartelette crème citron meringuée	5,50 €
Fondue de maduixots Fondue au chocolat noir aux fraises	6,00 €
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal de Formentera Pain au chocolat, huile d'olive et sel de Formentera	6,00 €
Sorbet de llima i api Sorbet au citron et céleri	5,00 €
Pinya marinada amb fonoll i anet Ananas mariné au fenouil et à l'aneth	6,50 €
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux.	12,00 €
Flam d'ou familiar (Mínim dues persones) Crème caramel aux œufs (Idéal pour deux personnes)	12,00 €
Pastís de torrija amb nata muntada Gâteau de pain perdu avec de la crème chantilly	6,50 €
Selecció de torrons Vicens (Crema cremada, tou d'ametlles i cruixent d'avellanes amb xocolata) Sélection des nougats Vicens (Crème brûlée, d'amande douce et croquant chocolat noisette)	8,00 €

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Information pour les personnes ayant des allergies ou des intolérances alimentaires: parlez-en à votre serveur. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés.



EL NACIONAL

LA BRASERIA

