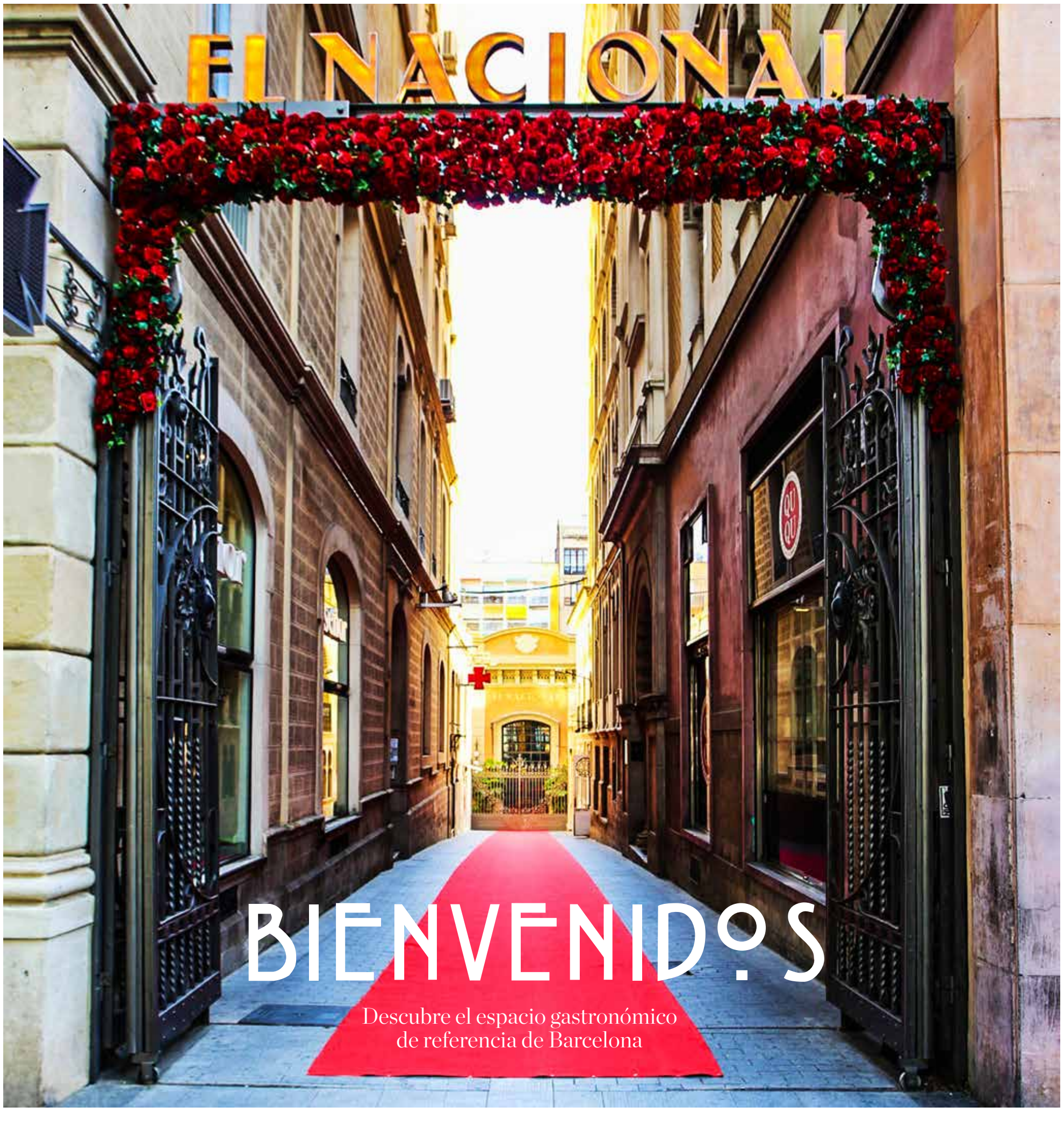
NOTAS GRÁFICAS

NÚMERO 4 ~PRIMAVERA-VERANO 2017

EL NACIONAL

BARCELONA



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 más de 3.000 m^2 que puede llegar a acoger de manera simultánea hasta 770 comensales.
¿Te animas a descubrirlo?

¿EL NACIONAL?

4 RESTAURANTES

LA BRASERIA

LA LLOTJA

LA TAPERIA

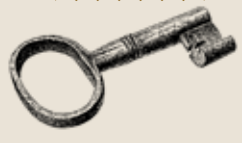
LA PARADETA

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

EL MAGATZEM



5 BARRAS

BARRA DE VINOS

BARRA DE CÓCTELES

BARRA DE OSTRAS

BARRA DE CERVEZAS

EL QUIOSCO

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 2 am**. Y hasta las **3 am** en fin de semana.

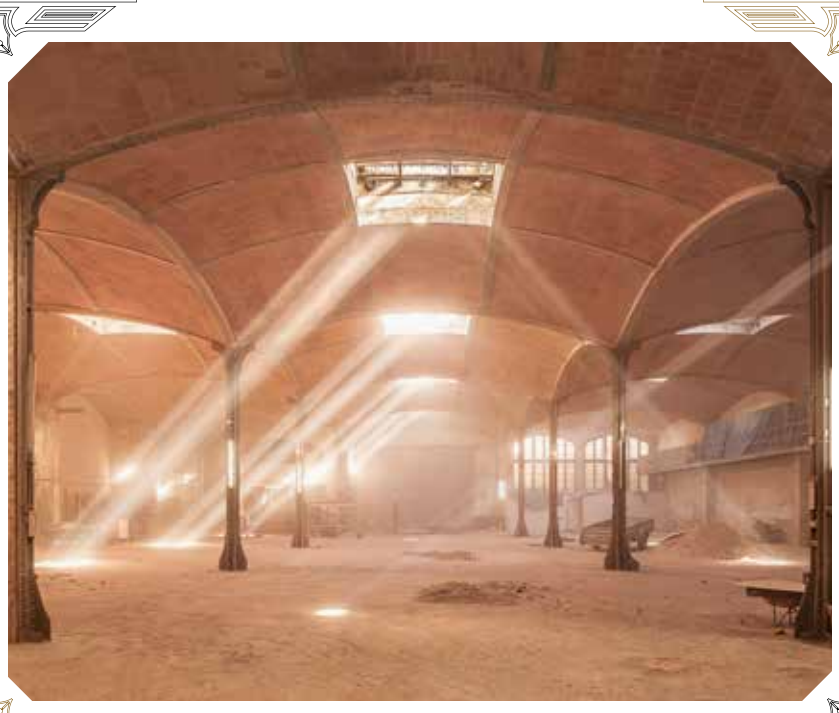
RESERVAS Llamando al **+34 935 18 50 53**, en el mail **reservas.enb@elnacionalbcn.com** o en la web **elnacionalbcn.com**.

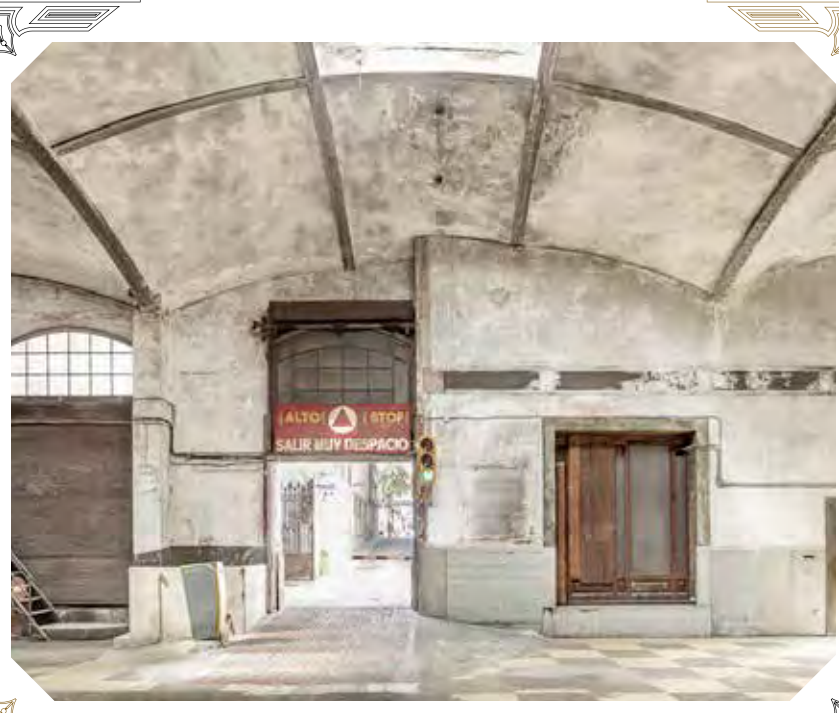
RESERVAS GRUPOS El espacio El Magatzem es el lugar perfecto para celebrar encuentros en exclusiva. Para más información: **info.enb@elnacionalbcn.com**.

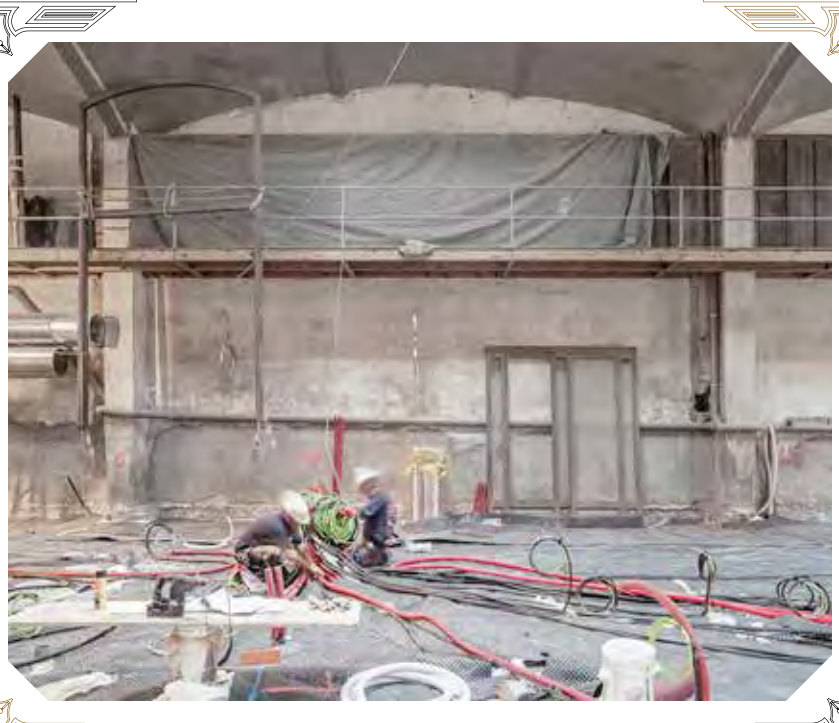
TARJETAS REGALO
¿Quieres regalar gastronomía? Regala la tarjeta de El Nacional (a partir de 50 euros). Puedes adquirirla en nuestra web **elnacionalbcn.com** o comprarla *in situ*.

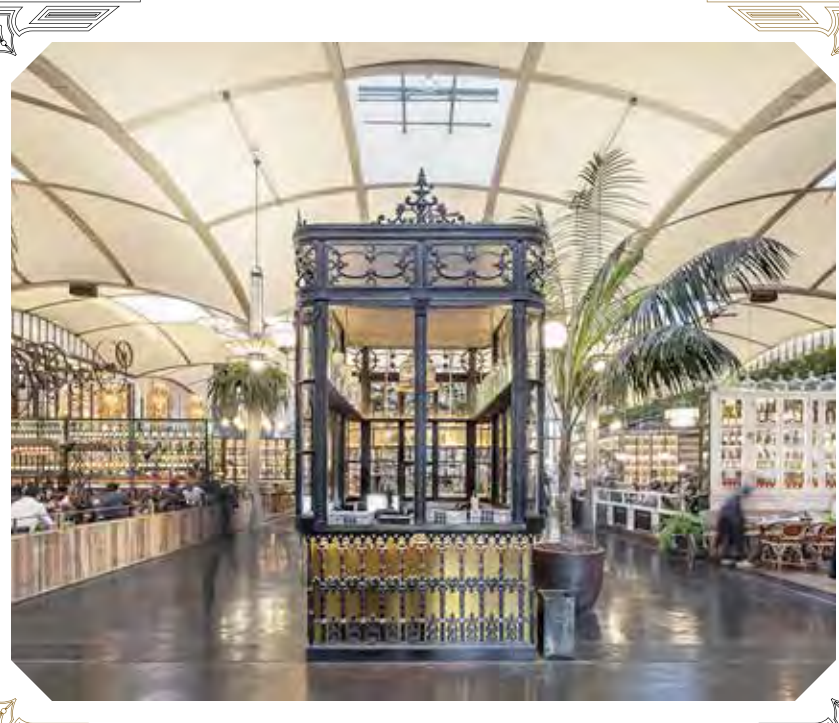
REALIZA: FACTORÍA PRISMA Diagonal, 662-664. Tel. 93 492 68 13. 08034 - BARCELONA. factoriaprisma.com. **EDITA:** OCIO GASTRONÓMICO BARCELONA, SL P. de Gràcia, 24 bis. 08007 Barcelona. **IMPRESIÓN:** CRE-A IMPRESIONES DE CATALUNYA, S.L.U.
DEPÓSITO LEGAL: B 9759-2015

¿Has disfrutado de tu visita a El Nacional? Compártela con nosotros en El Nacional BCN (Facebook) y **@elnacionalbcn** (Instagram y Twitter).









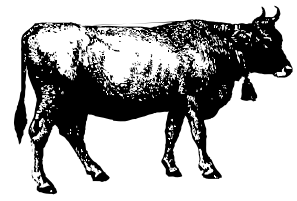
FOTOS CON HISTORIA. Una visita a El Nacional permite conocer no solo una amplia representación de la gastronomía de la Península, sino también un espacio arquitectónico singular que por sí solo merece una visita, una pequeña joya modernista patrimonio de la ciudad restaurada y ambientada con primor por uno de los más reputados interioristas de la actualidad, Lázaro Rosa-Violán, inspirándose en la estética de los años treinta y cuarenta del siglo pasado.

El Nacional ocupa un espacio situado en el interior de una manzana de L'Eixample barcelonés, entre el paseo de Gràcia y las calles Diputació, Pau Claris y Gran Via, al que se accede por un discreto pasaje privado situado en el número 24 bis del paseo de Gràcia.

El edificio, modernista, fue construido a finales del siglo XIX, en 1889, para albergar una sala de exposiciones, con una estética industrial y techos de bóveda tabicada. Después de la Guerra Civil, fue convertido en aparcamiento, hasta que fue restaurado para albergar El Nacional.

Las obras, supervisadas por el distrito de L'Eixample para garantizar la preservación de los elementos patrimoniales del edificio, han permitido mantener los grandes lucernarios que facilitan la entrada de la luz al edificio, que cuenta con más de 3.000 metros cuadrados y puede albergar hasta 770 clientes, entre las doce del mediodía y las dos de la madrugada, todos los días del año, gracias al trabajo de 200 personas.

LA BRASERIA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BRASERIA?

Aquí mimamos la carne

La carne de vacuno madurada a la brasa es la estrella de La Braseria

BARCELONA— "Aquí mimamos la carne, con la calidad que tiene, no podemos hacer otra cosa", explica el adjunto a la dirección de cocina de El Nacional para definir la propuesta de La Braseria, el restaurante especializado en carnes maduradas y asadas a la brasa. A Michel Gradeler le brillan los ojos al explicar las razas que utilizan, el sistema de maduración en cámaras y la cocción, y muestra en el teléfono móvil el vídeo de uno de los ejemplares que dentro de unas semanas acabarán en las cámaras de La Braseria.

Los productos estrella del restaurante son los chuletones de vaca vieja de razas ibéricas, mayoritariamente rubia gallega, madurados entre 60 y 85 días en cámaras ventiladas y con una humedad y una temperatura controladas –por debajo de 1 ºC–, lo que, unido a la grasa que envuelve y protege la carne, facilita que pierda líquido y se concentren los sabores que le aportan tanto la genética como la crianza y la alimentación de cada animal. Auténticas delicias para sibaritas. La otra estrella de la carta es el entrecot de ternera hembra madurada unos 40 días, de la raza bruna pirenaica, además del filete y el chuletón de la misma procedencia.

MADURACIÓN A LA VISTA. Las carnes llegan al restaurante en lomos enteros de 30 o 40 kilos, de los cuales saldrán los chuletones y los entrecots, en pleno proceso de maduración; esta maduración terminará durante veinte días en las cámaras, a la vista del cliente: puede ver las piezas que va a degustar en las cámaras de afinación, a una temperatura algo mayor, donde durante unas horas las carnes *despiertan* y van cogiendo lentamente temperatura antes de pasar a las parrillas. Y también puede ver las etiquetas de cada lomo y de cada chuletón, en las que figuran todos los datos de trazabilidad para asegurar la raza, el sexo, la procedencia y demás datos que garantizan el consumo de cada pieza.

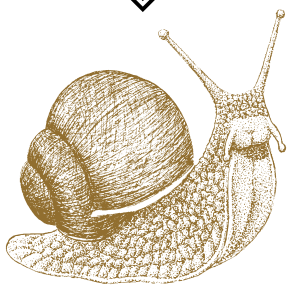
Tanto los chuletones, que se obtienen de la parte alta del lomo, como los entrecots, correspondientes al lomo bajo, se asan en parrillas abiertas. Si se asaran en el horno de brasa cerrado, como las otras carnes, la elevada temperatura quemaría la grasa.

Los primeros suelen pesar entre 900 g y 1,5 kg, lo que los hace ideales para compartir entre varios comensales, y los entrecots, 350 g, la medida ideal para una persona.

TARTAR DE BUEY. Si los ejemplares de vacuno para asar a la brasa proceden siempre de hembras, para el bistec tartar, otra especialidad de la casa, se utiliza solo carne de buey, concretamente de la pierna, que se prepara al momento. Según el adjunto a la dirección de cocina de El Nacional, el buey es más adecuado para esta preparación, porque esta carne madurada adquiere un sabor más lácteo, tiene una proporción mayor de grasa, que se funde en la mano, una grasa agradable, comparable a la del jamón de bellota, que da melosidad a la mezcla en crudo.

MÁS ALLÁ DEL VACUNO. El cliente de La Braseria dispone de un amplio surtido de entrantes y de carnes. Entre los primeros, Michel Gradeler destaca el *cojondongo*, un majado de pan, ajo y aceite con vinagre y agua típico extremeño, ideal para el verano, y que acompañan con cecina de buey, que se puede pedir sola, como el extraordinario queso Payoyo de Cádiz. Entre las carnes, el pollo pequeño entero relleno de pan con hierbas al horno; el lechazo, también al horno, y la butifarra artesana y las manitas de cerdo a la brasa.

CARACOLES



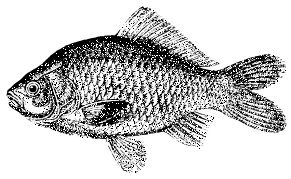
Por su hábitat, la tierra, también deben ser carne, pero en todo caso merece un capítulo aparte esta especialidad catalana que ofrece La Braseria: los caracoles. Con su salsa, acabados al horno de brasas, que les da un toque de asado, y, por supuesto, con la imprescindible salsa alioli. Un festín para aquellos a quienes no les importa untarse los dedos o que no quieren carne. Y por si algún comensal prefiere productos del mar, otra especialidad catalana, bacalao *a la llauna*, así como calamares a la andaluza o pulpo gallego a la brasa.

SELECT

Cocochas ibéricas

Melosidad extraordinaria

Del mar, las de bacalao y merluza. De la tierra, las de cerdo ibérico. En El Nacional han bautizado como *cocochas ibéricas* la parte interior de la carrillera, tanto porque proceden de la cabeza del animal como por su extraordinaria melosidad, comparable a las de pescado. Un destacado en el apartado de guisos, en el que brillan también con luz propia el osobuco de buey sin hueso a las hierbas y un plato imprescindible en un restaurante situado en el paseo de Gracia, los canelones a la barcelonesa.



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA LLOTJA?

Elige el pescado y te lo cocinamos

El comensal selecciona la pieza y el tipo de cocción que desea

BARCELONA— La lonja es el origen, donde los pescadores subastan la pesca del día y esta sale rápidamente hacia su lugar de destino. Por ejemplo, hacia El Nacional, donde el restaurante La Llotja recibe los ejemplares del día y los expone para que el cliente pueda seleccionar el que más le apetezca y pueda pedir cómo quiere que se lo cocinen.

La Llotja es el restaurante especializado en pescado de El Nacional y el que ofrece un mayor margen de elección al cliente, ya que no solo puede seleccionar entre el pescado y el marisco del día expuesto a la vista del público, sino que, además, puede decidir si lo prefiere cocinado a la parrilla, a la plancha, al horno, al vapor, frito o guisado. O crudo, que, como veremos, también es una posibilidad que ofrece este espacio singular. La opción de elegir el producto y la cocción es la preferida por los clientes de La Llotja, según nos comenta Michel Gradeler, adjunto a la dirección de cocina de El Nacional. Y también es el juego que gusta al cocinero, ya que esta oferta "multiplica la carta por mil. Es una carta viva". De hecho, la gran rotación del producto en el restaurante garantiza siempre la frescura de la oferta.

En la lonja de pescados, que se ofrecen a peso, figuran piezas enteras procedentes de los mejores puertos del Mediterráneo, siempre dependiendo de la temporada y del mercado, ejemplares que al llegar al restaurante se etiquetan con un número de serie para garantizar al cliente la frescura y la trazabilidad del producto. No suelen faltar doradas, corvinas y lubinas salvajes (nada que ver con las de piscifactoría); gambas, langostas y langostinos del Mediterráneo; mejillones, berberechos, almejas, navajas, pulpo, buey de mar, centolla y percebes gallegos; gambitas de Huelva, anémonas de mar y bogavantes, entre otras tentadoras posibilidades. En la carta se sugieren diversas especialidades con esos pescados y mariscos, como la lubina con verduras, la dorada a la sal, las almejas del Carril y navajas gallegas a la plancha, la corvina salvaje a la donostiarra y el atún rojo del Mediterráneo con pisto.

Sin embargo, según las preferencias del cliente, esos mismos pescados y mariscos se pueden preparar al vapor, fritos, a la brasa... Las combinaciones son muchas, y la elección se puede acompañar de verduras salteadas, ensalada de cogollos y patatas fritas.

GUISOS MARINEROS. Para quien prefiera platos de cuchara, la carta ofrece dos recetas originarias de las islas Baleares de "toma pan y moja": la conocida caldereta menorquina de bogavante y el *bullit* (puchero) de Ibiza. Este plato singular se sirve en dos fases: en primer lugar, el pescado de roca hervido con patatas y acompañado con alioli. Mientras el cliente disfruta de este plato, con el caldo de hervir el pescado se elabora un arroz seco, un arroz a banda, que se sirve recién cocinado. El *bullit* no es muy común en la carta de los restaurantes, pero una de las características de El Nacional es, precisamente, presentar propuestas desconocidas para la mayoría. "Es lo que nos diferencia de los restaurantes para turistas", destaca Gradeler.

O EN CRUDO. La oferta de La Llotja no podía descuidar una forma extendida de comer el pescado, que es sin pasar por el fuego. Para ello es necesario disponer de los pescados más frescos, como los que llegan aquí cada día. Cuatro tipos de ostras, tres del Atlántico y una del Mediterráneo, y un espléndido tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo forman la oferta. Para el que dude: el plato denominado *crudo*, una selección de ostras, tartar de atún y ceviche de vieiras para satisfacer al más exigente crudívoro.

Y por si a alguno de los comensales no le apetece comer pescado, en La Llotja también le pueden preparar una gran hamburguesa de buey con patatas fritas, una pechuga de pollo de corral a la brasa o un salteado de filete de ternera con verduras, que completan la oferta junto con una amplia carta de postres.

SELECT

La mejor paella marinera, en el paseo de Gracia

Al estilo catalán, de larga elaboración y con un toque alicantino

Muchas veces asociamos la paella a la proximidad del mar, porque es cierto que a menudo es en los pueblos de la costa donde encontramos las mejores elaboraciones de arroces marineros. Pero en eso El Nacional también rompe moldes, y ofrece una de las mejores paellas de pescado y marisco en pleno paseo de Gracia, en el corazón de Barcelona, sin necesidad de bajar hasta el mar.
La paella de La Llotja es de larga elaboración, al estilo catalán, con un sofrito a base de cebolla, pimiento, tomate y sepia, reducido y confitado durante largo tiempo, al que se añadirá una picada/salsa *salmorreta*, originaria de la costa alicantina, que aquí preparan con ñoras y tomate asados al horno, a la que se añade el bazo de la sepia, que le da un delicioso sabor a mar.
A este sofrito enriquecido se le añade el arroz, que se baña con un caldo de pescado elaborado con galeras, cangrejos y pescado de roca, al que se agrega una tercera picada para darle aún más sabor, y el plato se acaba en el horno.
La paella de La Llotja lleva habitualmente cigalas y langostinos mediterráneos y almejas del Carril, pero puede incorporar otros ingredientes, en función del mercado.

FIDEUÁ Y ARROZ NEGRO. Además de la paella, los más arroceros también pueden disfrutar de un arroz negro de pescado y marisco, con ingredientes similares a la paella más la tinta de la sepia.
Y para los que prefieran la pasta, la fideuá con alioli, la típica salsa a base de ajo y aceite que acompaña este tipo de platos a lo largo de toda la costa mediterránea peninsular.

LA PARADETA

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA PARADETA?

Una pausa gourmet

Un alto en La Paradeta para degustar 'cocas' y otras delicatessen

BARCELONA— Situada en la entrada de El Nacional, La Paradeta refleja en su nombre la intención de los diseñadores de este macroespacio gastronómico: un lugar donde hacer una pausa, charlar y relajarse mientras se degusta una copa y alguna de las delicatessen que ofrece su carta, en la que destacan las *cocas* y las pizzetas.

La Paradeta es el espacio más versátil del complejo, en el que se puede parar y comer a cualquier hora, tanto si buscas una cafetería tranquila, un lugar para comer rápido, un rincón para merendar relajadamente o un espacio de cita *afterwork*.

La oferta gastronómica de este restaurante empieza, como en sus hermanos de El Nacional, con el pan de doble fermentación y el pan de *coca* acompañado de tomate de colgar, aceite y sal, para que cada uno lo unte a su gusto. A partir de esta base, el surtido de quesos de El Nacional o la espléndida espalda ibérica de Guijuelo.

Si necesitamos una comida rápida: una ensalada catalana (con embutidos), de bacalao con salsa *xató*, o de quesos artesanos, y un surtido de pastas que incluye los clásicos macarrones con boloñesa, los raviolis de carne asada y, para los más gourmet, los *ricci* con tartar de atún.

'COCAS' SALADAS. Aquí es donde brilla especialmente La Paradeta, en la oferta de *cocas* saladas, algunas elaboradas como las típicas *cocas de recapte* catalanas, y otras, como pizzetas italianas.

Entre estas, de masa fina y con una base de tomate y queso, la vegetal, con brotes de ensalada, la de butifarra *esparracada* y la de sobrasada ibérica.

Entre las primeras, la *coca* de paletilla ibérica con ruca, la de aceite con jamón de York, queso y espinacas, y la de verdura asada y queso de cabra.

A estas propuestas fijas se añaden otras con productos de temporada, como la *coca* de tomate, o la de setas y calabaza, de cara al otoño.

TARTAS PARA LOS MÁS GOLOSOS. Este rincón versátil se puede considerar un paraíso para los golosos, ya que a su especialidad de *cocas* saladas se le une otra no menos atractiva, la de creps y tartas, que van cambiando.

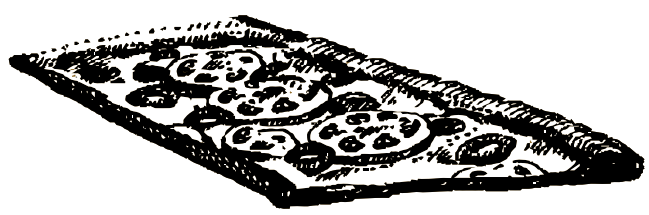
La oferta de estas últimas, elaboradas en la casa, por supuesto, se muestra en un escaparate para que el cliente se pueda guiar por todos los sentidos y elegir una de manzana, de limón y merengue; de naranja y limón; de requesón; de arroz con leche; de plátano, castaña y chocolate, o cualquiera de las numerosas especialidades que se ofrecen.

Los que prefieran un crep también encontrarán varias especialidades, como el de limón con azúcar, el de fresas y crema catalana o el de dos chocolates.

APERITIVOS, CERVEZAS Y VINOS. En este espacio se sirven todo tipo de bebidas para acompañar las diferentes posibilidades de carta. Así, si estamos tomando un aperitivo, podremos degustar manzanilla o fino de Jerez, o bien vermú rojo o blanco de Tarragona.

De la cervecera de la casa, Damm, se ofrecen siete especialidades, desde la popular Estrella, la doble malta Voll-Damm y la clara Damm-Lemon en formato caña y pinta de barril, hasta la sin alcohol Free-Damm, la suave Sazz, la sin gluten Daura y la gourmet Inedit, en botella.

Entre la oferta de vinos, no faltan los blancos, rosados y tintos, ni tampoco el cava o el vino dulce. Ni la sangría, que se puede elegir de vino o de cava.



BARRA DE VINOS

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE VINOS?

Pídelo con queso

Vino y queso forman la pareja perfecta

BARCELONA— Cuentan que cuando los antiguos tratantes de vino daban a probar sus productos a los clientes siempre los acompañaban con queso para que el sabor fuerte de este impidiera detectar los defectos del vino. De ahí la expresión "que no te la den con queso" para advertir de un posible engaño o estafa.

Paradójicamente, vino y queso forman uno de los mejores dúos de nuestra gastronomía y, en su sencillez, regalan grandes momentos de placer. Eso sí, para evitar choques indeseados, lo mejor es dejarse asesorar por los expertos, y eso es lo que se puede hacer en la Barra de Vinos de El Nacional, donde un experto aconsejará al cliente la mejor forma de acompañar los diversos caldos, tanto con quesos como con embutidos, conservas, salazones y pinchos.

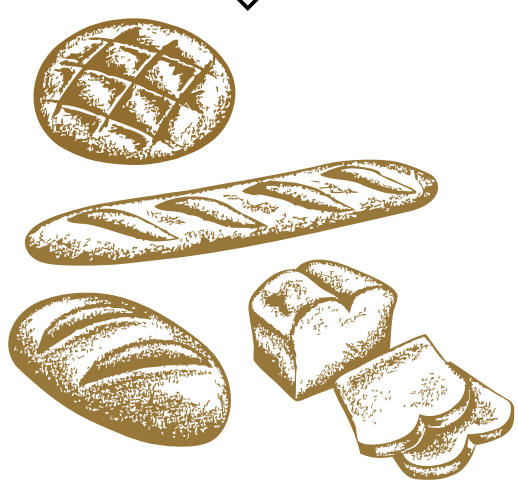
La carta de vinos ofrece una cuidada selección de las mejores denominaciones de origen españolas, con catorce referencias fijas más dos que van cambiando y que se sirven tanto por botellas como a copas.

La oferta de quesos abarca toda la Península, y ofrece perlas como la premiada torta extremeña Pascualete, el azul de cabra catalán Avi Ton, el imprescindible manchego o el Queijo de Azeitão portugués.

Capítulo aparte merecen el jamón ibérico de Guijuelo, cortado a mano ante el cliente, así como el lomo y el chorizo ibéricos de bellota, de la misma denominación de origen.

Dos aperitivos, uno de ellos una selección de mariscos en conserva y otro de verduras en conserva, más dos propuestas de salazones, arenques y las reputadas anchoas de L'Escala completan la oferta sólida de esta barra.

EL PAN DE EL NACIONAL



EL TERCER ELEMENTO PARA EL FESTÍN PERFECTO. Junto al vino y el queso o los embutidos, no puede faltar un buen pan para acompañar. Para ello, la Barra de Vinos cuenta con una doble oferta, elaborada por el prestigioso horno L'Espiga d'Or: un pan de larga fermentación, denso y aromático, y un pan de coca tostado, etéreo y crujiente, untado con tomate de colgar, aceite y sal.

LA TAPERIA

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA TAPERIA?

Tapas cantadas

Los platillos calientes se ofrecen de viva voz a los clientes

BARCELONA— La idea de comer de tapas lleva implícita la búsqueda, además de buenos platos, de un ambiente informal, distendido y divertido. Por eso, La Taperia de El Nacional importó una fórmula que encanta a los clientes, las tapas al cante o a *la malagueña*: el personal de sala va cantando los platos calientes recién elaborados que salen de la cocina y los va sirviendo a los clientes que levantan la mano y lo solicitan, como en una subasta.

En este restaurante se ha tenido un cuidado especial a la hora de elegir al personal de sala, que tiene un papel protagonista tanto a la hora de *cantar* las tapas como a la hora de recomendar a los comensales los platos y advertir a la cocina de lo que demandan para adecuar en cada momento la oferta a las preferencias de los clientes.

Así, cuando usted se siente a la mesa, un camarero le tomará nota de las bebidas y tapas frías, y le dará algunas pistas sobre lo que se está cociendo en la cocina. Una vez servido, comienza el festival.

MAPA DE TAPAS. La carta de La Taperia es un auténtico mapa de la Península condensado en más de cuarenta propuestas fijas a las que se van añadiendo otras según los productos de temporada. Entre las tapas frías, además del excelente jamón ibérico de Guijuelo que se degusta en todo El Nacional, no faltan una tabla de quesos y varias ensaladas, como la personal versión de la ensaladilla rusa, la de habitas con jamón ibérico y menta, la *esqueixada* de bacalao desmigado con tomate y aceitunas, el salpicón de pescado y marisco y las típicas Gildas del Norte.

El espectáculo llega con las tapas calientes. No faltan las patatas bravas ni las croquetas de jamón o los huevos estrellados, las frituras de pescado (bacalao, calamares a la andaluza, gambas de Huelva) ni el marisco (navajas, mejillones al vapor). Pero las estrellas son aquí los platillos de arroz y las fideuás; entre los primeros, paellas mixtas de carne y pescado, negras, de marisco o de verduras. La fideuá y la fideuá negra se sirven siempre con alioli para que el comensal lo añada a su gusto.

En un almuerzo o cena, aunque sea a base de tapas, no pueden faltar unos postres variados y representativos de varias regiones, desde los *piononos* de Granada hasta la crema catalana, pasando por clásicos como el flan o el arroz con leche, la macedonia de frutas o una versión del pan con chocolate, aceite y sal.

LA ENSALADILLA RUSA DE CARLES TEJEDOR. Una de las tapas más maltratadas en la restauración es la ensaladilla rusa, elaborada a menudo con productos congelados y de poca calidad. La Taperia dignifica este producto con la receta del director gastronómico de El Nacional, Carles Tejedor, una receta que tiene un solo secreto, según su autor: "producto y sencillez". La rusa de La Taperia sólo lleva patata, atún y mayonesa, pero no cualquier patata, sino las mejores de cada temporada, el mejor atún y mayonesa elaborada en el propio restaurante.

Las patatas seleccionadas se hierven con piel para evitar que absorban agua y pierdan sabor, se pelan una vez frías, se cortan a dados y se aliñan con la mayonesa junto con el atún. Sencillamente deliciosa.

Además de la rusa, el chef destaca de la carta, ahora que llega la temporada, la ensalada de tomate con cebolla roja y ventresca de atún.

BARRA DE OSTRAS

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE OSTRAS?

Ostras y cava, la pareja perfecta

El espacio ideal para darse un capricho en una barra especial

BARCELONA—Las ostras y los vinos espumosos como el cava están asociados en el subconsciente colectivo al placer gourmet, a una escapada en buena compañía, al lujo que todos nos merecemos alguna vez. Y para disfrutarlo, no hay que ir muy lejos, en pleno centro de Barcelona, la barra más especial de El Nacional es el lugar ideal para darse un capricho.

El espacio, situado en el lado opuesto a la entrada del restaurante, tiene una forma ovalada que se puede asociar a la de una ostra, y es el lugar ideal para degustar los sabores más puros del mar encerrados en conchas de nácar y, al mismo tiempo, los frutos de la tierra más elaborados, como el cava y el champán.

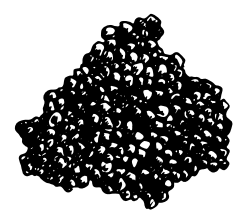
La ostra reina en este rincón de El Nacional, donde el comensal puede escoger entre cuatro variedades, tres procedentes del Atlántico (dos de la zona de Bretaña y Normandía y la ostra plana de Galicia) y una del Mediterráneo, concretamente, la Fine de Claire, cultivada en el sur de Francia.

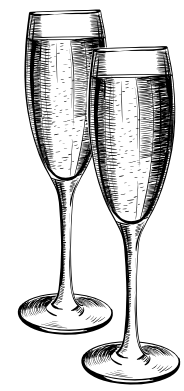
Por supuesto, cada ejemplar se abre ante el cliente por personal experto, como exige el ritual asociado a este molusco, que apenas se manipula, tan solo comprobar que está vivo, lo que garantiza el consumo seguro. Según el gusto de quien va a consumirlas, se pueden servir al natural o con diferentes aliños, desde los más sencillos, como el zumo de limón o la pimienta, hasta otros más adecuados a los gustos de los diversos países, como el picante que prefieren los asiáticos o la vinagreta de escalonias con que suelen comerlas los franceses.

No son las ostras los únicos productos frescos que se pueden degustar en la barra: las almejas gallegas abiertas al momento son una buena alternativa, igual que el tartar de atún rojo del Mediterráneo o los dados de salmón noruego ahumado.

Maridar estos frutos del mar no es un problema en este espacio, que ofrece una selección de vinos, cava y champán a copas para los que hacen un alto en el camino después del trabajo o antes de la cena, y una mucho más amplia carta de vinos y espumosos por botellas, en la que destaca una notable oferta de espumosos franceses.

CHAMPÁN Y CAVIAR. La carta de champanes franceses incluye nueve referencias, tres de ellas rosadas, y no faltan las marcas más reputadas, como Dom Pérignon, Veuve Clicquot o Louis Roederer.
Cualquiera de ellos acompañará perfectamente a las ostras o a las almejas, pero la Barra de Ostras esconde aún otro tesoro que, sin duda, es el maridaje ideal para el champán, un producto que se mantiene inalterable entre los primeros en la lista del lujo y la sofisticación: el caviar. Caviar Platinum de origen ruso, en raciones de 30 o 50 gramos.





BARRA DE CÓCTELES

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CÓCTELES?

La mejor oferta de destilados

Marcas de whisky, ginebra, vodka y tequila complementan los cócteles clásicos y de autor

BARCELONA—La Barra de Cócteles de El Nacional es un paraíso para los amantes de los cócteles y los destilados, que pueden disfrutar de una carta con cócteles clásicos y de autor que se renuevan constantemente, así como de numerosas referencias en whisky, ginebra, vodka, ron, tequila y brandy, que se pueden acompañar con las tostadas creadas especialmente para este espacio y con productos gourmet de otras barras.

Esta primavera, la barra renueva su carta de cócteles, pero seguirán los grandes clásicos, como el Manhattan y el Margarita, los refrescantes mojitos y caipirinha y los cócteles de aperitivo, como el Dry Martini, el Negroni y el Bloody Mary. Tampoco falta el italiano Spritz, elaborado con Aperol Spritz y cava, inconfundible por su color anaranjado. También seguirá en El Nacional el cóctel que lleva el nombre de la casa, a base de vermú blanco Yzaguirre, canela, azúcar, lima y menta. La rama de canela se quema ante el cliente y su aroma inunda todo el espacio. Según sus creadores, es fácil de beber y viene bien a cualquier hora.

Quien prefiera sabores únicos, sin mezcla, puede echar una ojeada a la oferta de whisky, con referencias, la mayoría, escocesas y norteamericanas, aunque también está el exótico Nika All Malt, un *blended* japonés. O los escoceses, *blended* o *single malt*, como Laphroaig, Lagavulin o Macallan; y los *bourbon*, como el popular Jack Daniel's, hasta otros más exclusivos, como Blanton's. Similar *dificultad* ofrece elegir una ginebra entre las referencias (desde la balear Xoriguer hasta la exclusiva Monkey 47 alemana) o un vodka entre el mismo número de marcas (de Finlandia, Francia, Suecia y, cómo no, Polonia y Rusia).

En la carta de La Coctelería también caben referencias de ron americano, de tequila mejicano y de brandy español y francés.

TOSTADAS Y LO QUE PIDA EL CLIENTE. Para acompañar los cócteles y los destilados que ofrece la amplia carta de la Barra de Cócteles, se han diseñado tres tostadas con productos gourmet de la máxima calidad.
Para los que prefieren el pescado, la tostada de bacalao ahumado y tomate fresco y la de salmón con salsa tártara, y para los amantes de la carne, la tostada con tartar de buey.
Sin embargo, los clientes de la coctelería gozan del privilegio de poder pedir productos de las otras barras, desde ostras hasta las mejores conservas, quesos y embutidos. "Es un lugar especial en el que se pueden conseguir cosas especiales", argumenta el adjunto a la dirección de cocina de El Nacional, Michel Gradeler.

EL MAGATZEM

Lo mejor de El Nacional en un espacio privado

El Magatzem puede acoger hasta 42 personas en eventos familiares y de empresa

BARCELONA— Cada restaurante, cada barra de El Nacional, tiene su personalidad y su estilo, y pese a tratarse de un complejo tan amplio, cada espacio crea su propio ambiente, como puede comprobarse en una primera visita. Sin embargo, existe un espacio que no se ve durante un recorrido de este tipo, un lugar reservado y exclusivo para grupos en el que se puede degustar lo mejor de la amplia oferta gastronómica de El Nacional.

La decoración de El Magatzem simula lo que significa su nombre en catalán, un almacén, con una pared de cajas de madera, botellas y otros elementos propios de un lugar con este nombre, situado, cómo no, junto a la cocina central del restaurante.

Es un reservado pensado para celebrar reuniones familiares o de empresa, de grupos de amigos o reuniones de trabajo en un ambiente tranquilo y privado, que cuenta con un completo equipamiento audiovisual, adecuado tanto para quienes combinan el trabajo con la comida como para los que celebran una fiesta privada y desean proyectar filmaciones familiares o películas para distraer a los niños.

Los grupos que acuden a El Magatzem pueden tomar una copa en las barras de El Nacional antes de la comida o después de la reunión de trabajo, y cuentan con una amplia oferta gastronómica, desde un *coffee break* dulce para las reuniones de trabajo hasta un menú elaborado expresamente para la ocasión.

MENÚS A MEDIDA. El adjunto a la dirección de cocina de El Nacional, Michel Gradeler, destaca precisamente la posibilidad de elaborar un menú a medida a partir de la amplia oferta de todos los restaurantes, para degustarlo en un espacio "muy bonito y con una luz y una ambientación muy conseguidas". La oferta de menús es amplia. Dos llevan el nombre de El Nacional e incluyen una selección de los mejores productos de todas las cartas; uno de ellos se puede degustar como bufé en una reunión informal, en la que se servirán especialidades como ostras, tartar de atún rojo o jamón ibérico de bellota. Otros menús corresponden a la oferta de cada restaurante, y pueden incluir desde un cochinillo al horno cocinado en La Braseria hasta una selección de pescados y mariscos de La Llotja. Sin olvidarse de los mejores quesos y embutidos y de las cocas de La Paradeta.
Otra posibilidad es el menú de La Taperia, en el que no faltarán la singular ensaladilla de la casa, las croquetas o las patatas bravas.
Y, por supuesto, con toda la amplia oferta de bebidas de las cuatro barras del establecimiento.

NUESTRO MURO

COMPARTE TU EXPERIENCIA

El Tocador BCN x Armani Beauty.

@CRISTINISMOS

Es uno de los espacios más fotografiados de El Nacional, y no es casualidad: los tocadores te hacen sentir como en un teatro.

La decoración más espectacular.

@ELNACIONALBCN

Desde El Nacional nos sumamos a la festividad de Sant Jordi, clave en la ciudad, ya que nos encontramos en pleno paseo de Gracia.

Capturar el instante en todos los formatos.

@MYWEDDINGLAB Y @TRENDSANDFASHION_OFFICIAL

Ya sea con móvil o con cámara, la fachada de El Nacional no pasa inadvertida.

Dando rienda suelta a la libertad creativa.

@ELNACIONALBCN

Celebramos Sant Jordi con 'La Jordina', un delicioso combinado de licores florales.

ORÍGENES

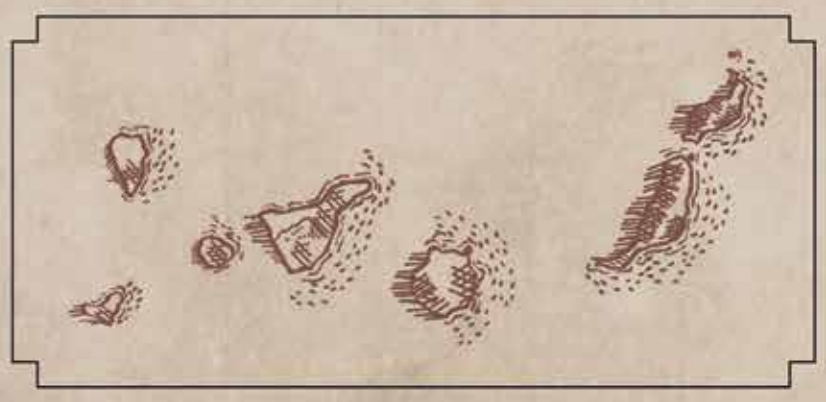
Frescos, de temporada y de máxima calidad. La Península Ibérica tiene el privilegio de contar con centenares de productos agroalimentarios y vinícolas certificados con los sellos de denominación de origen o de indicación geográfica protegida. El Nacional rinde homenaje a esos y a otros muchos productos procedentes de las mejores ubicaciones de la Península, adaptando su carta cada mes al ritmo que marcan la huerta, la tierra y las estaciones. Apostar por el producto de temporada asegura una dieta equilibrada y permite consumir los alimentos en su mejor momento, con más sabor y más nutrientes.

Vino (Ribera del Duero)

En esta **denominación de origen**, ubicada en Castilla y León, se producen algunos de los vinos de mayor calidad del país. En septiembre esos caldos, que se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad tempranillo, se harán visibles en la carta de El Nacional.

Cerezas (Valle del Jerte)

Cultivadas artesanalmente entre montañas de más de 2.000 metros de altitud, en el norte de Extremadura, y recogidas a mano con cestas de castaño, como se hacía en el siglo XVII.



Espárrago triguero (Granada)

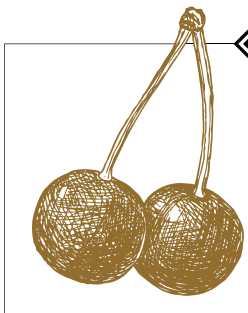
En los años treinta, los agricultores de **HuétorTájar** recuperaron el espárrago triguero cultivándolo con fines de autoconsumo. Hoy cuenta con su propia IGP.

MAYO

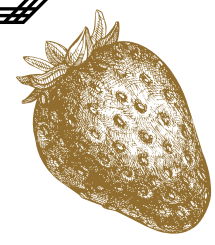
ESPÁRRAGO TRIGUERO. Es delgado, con un porte recto, un tallo oscuro y característico por un intenso sabor amargo-dulce.

ESPÁRRAGO BLANCO. De color blanco y textura suave, goza de poder antioxidante y efecto diurético y es buen compañero de carnes y pescados.

JUNIO



CEREZA. No tiene rabito, es dulce, más crujiente y de color rojo oscuro. Junio es el mejor momento para disfrutar de esta sabrosa fruta.



FRESA. Su color es rojo intenso, su sabor muy dulce, aunque con un punto de acidez, y su textura carnosa. Rica en vitamina C y antioxidantes.

JULIO

TOMATE. De color rosáceo, gran tamaño, piel fina y pulpa suave. Con él, ensaladas, gazpachos y salmorejos recuperan el sabor tradicional.

Espárrago blanco (Navarra)

El **rey de la mesa de Navarra** se cultiva sin prisas y se recoge a mano en un clima templado. Se encuentra bajo tierra, para que no le dé el sol, y se planta durante los meses de febrero y marzo.

Tomate (Barbastro)

Julio es el mes de este emblema de la huerta barbastrense, cultivado siguiendo una tradición milenaria de **herencia árabe**, y para muchos se ha convertido en uno de los mejores tomates del mundo.

Melocotón (Calanda)

El Nacional apuesta en agosto por esta fruta cultivada en el **Bajo Aragón** desde finales del siglo XIX. Para ello, se usa la técnica del embolsado, que consiste en cubrir cada fruto con una bolsa de papel, protegiéndolo de plagas y productos fitosanitarios.

Fresas (El Maresme)

Las fresas cultivadas en las zonas más montañosas de esta comarca catalana crecen en un **microclima** y unas condiciones orográficas perfectas para su cultivo, dotándolas de una calidad inigualable.

Uvas (El Penedès)

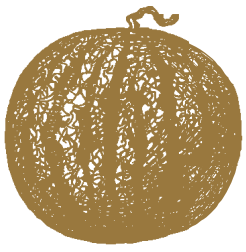
Bajo la influencia del sol y del Mediterráneo, en los viñedos de El Penedès se cultivan distintas **variedades de uva**: samsó, garnacha, xarelo, etc. Caldos singulares nacen en estas tierras, con **tradición vinícola** desde del siglo XII. En septiembre, época de vendimia, las uvas también se instalan en la gastronomía de El Nacional.

Sandía (Murcia)

Pese a que el origen de su cultivo se encuentra en Egipto, el **pueblo árabe** la introdujo en la península ibérica durante la Edad Media. A día de hoy, la sandía de la huerta murciana es una de las más reconocidas.

Calabacín (Alicante)

Cien por cien veraniega, esta hortaliza nació en una de las zonas de **huerta de regadío** más fértiles de España. Los árabes introdujeron el calabacín en los países mediterráneos durante la Edad Media, aunque griegos y romanos ya conocían sus bondades.



SANDÍA. Diurética y rica en vitamina C, la sandía es una de las frutas estrella del verano, ya que está compuesta en un 90% por agua: hidrata y aporta un sabor dulce, a la vez.

AGOSTO

MELOCOTÓN. Una *delicatessen* que destaca por su color amarillo uniforme y que sorprende por su excelente sabor y dulzura.

CALABACÍN. Esta hortaliza, que se puede comer cruda o cocida, es ligera, hidratante y refrescante. Ideal para degustarla en los días de agosto.

SEPTIEMBRE

UVA. Las variedades blancas son excelentes para comidas suaves, mientras que las tintas son perfectas para carnes rojas y asados.

VINO. El tinto es el producto estrella y se elabora principalmente con uvas tempranillo. También se produce vino rosado, con matices de fresa.

EL NACIONAL
BARCELONA

EL MAPA

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 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 *showcooking* redondean una propuesta cargada de sabor a través del filete tartar, un buen chuletón, osobuco...

El Quiosco

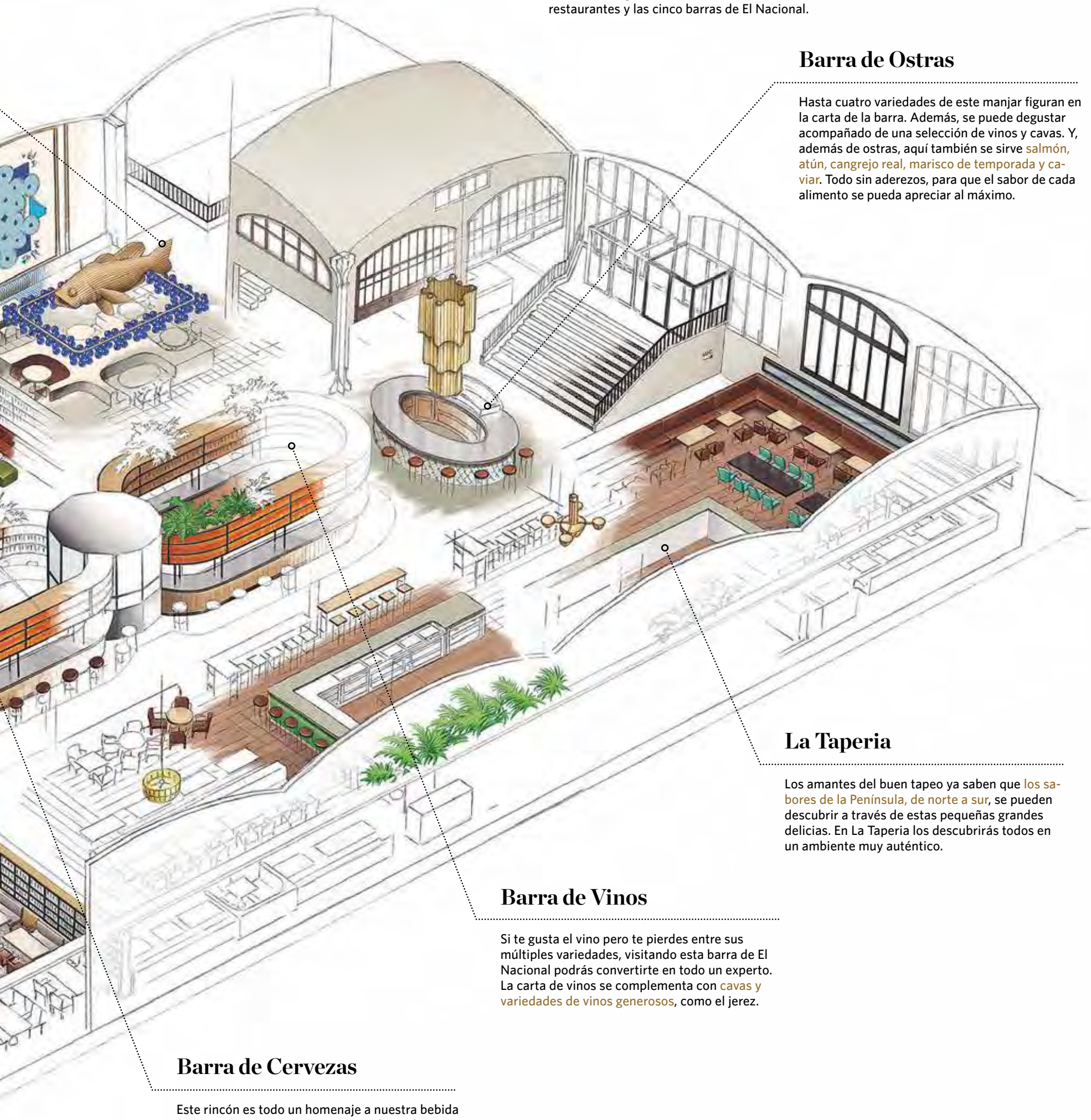
Nada más entrar en El Nacional, nos recibe una singular estructura formada por dos antiguas terrazas unidas entre sí y que ahora albergan El Quiosco. A partir del mes de mayo, este espacio se transforma en una heladería donde saborear el excelente helado de El Nacional.

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!

El Magatzem

Este salón privado permite hacer reuniones y celebraciones para grupos de máximo 42 personas con una atención personalizada. La carta, además, recoge lo más destacado de los cuatro restaurantes y las cinco barras de El Nacional.



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.

BARRA DE CERVEZAS

Una cervecería dentro de El Nacional

Nos colamos en la Barra de Cervezas para saborear la esencia de Damm

BARCELONA— La cerveza es, sin duda, una de las bebidas más populares en nuestro país, de modo que debía tener un espacio propio en El Nacional. Y, para darle forma y contenido, el restaurante solo podía asociarse con una cervecera de amplia oferta y prestigio y enraizada en Barcelona: Damm es la cervecera de El Nacional.

Damm ha superado los 140 años de historia y está presente en 85 países. Son cifras muy importantes que no han alejado a la empresa de la ciudad donde nació, y donde sigue teniendo una presencia y una vinculación muy activas, con todo tipo de manifestaciones populares, culturales y deportivas, desde el patrocinio de los Juegos Olímpicos hasta los *castellers*. Incluso su sede histórica, situada en la calle del Rosselló de Barcelona, se ha convertido en un lugar de referencia en la vida social de la ciudad, acogiendo la celebración de eventos deportivos, culturales, gastronómicos o del mundo del mecenazgo, con los que la marca colabora.

El fundador de esta empresa, August Kuentzmann Damm, llegó con su esposa Melanie a Barcelona en 1876. Aquí fundó Cervezas Damm.

En los años de apogeo de la ciudad de Barcelona que culminaron con la Exposición Universal de 1929 –y en la que la cervecera participó–, la empresa fue creciendo en paralelo a la ciudad y trasladó su principal fábrica a la calle del Rosselló, en el incipiente Eixample barcelonés, entonces casi a las afueras de la ciudad.

ESTRELLA DAMM, DESDE 1921. En 1921 lanzó al mercado su producto más popular, Estrella Dorada, la cerveza que adoptó el nombre de la estrella de cinco puntas símbolo de la marca. La crisis que afectó a toda Europa al finalizar esta década y la escasez de materias primas no frenaron el crecimiento ni pararon la producción, ni siquiera durante la Guerra Civil.

Damm ha seguido creando nuevos productos desde entonces, como la popular Voll-Damm Doble Malta, y ha crecido hacia el resto de España y hacia otros países, teniendo en la actualidad una presencia destacada en Reino Unido y Estados Unidos.

Sin embargo, ha sabido mantener su implicación en la vida ciudadana y del país, patrocinando tanto actos locales como eventos internacionales, como el Mundial de Fútbol de 1982, los Juegos Olímpicos de 1992 o el Fòrum de les Cultures de Barcelona 2004.

Actualmente, Damm tiene en el mercado 28 estilos diferentes de cerveza. Entre ellas, destacan estilos que van desde las tostadas (Turia) hasta las negras tipo Munich (Bock-Damm), pasando por un *coupage* de lager y belgian ale (Inedit), las lager pilsen (Estrella Damm) o märzen (Voll-Damm). También hay opciones 100% malta (A.K. Damm), clara (Damm Lemon) y sin alcohol.

En 2008, Damm fue pionera en la creación de una cerveza sin gluten apta para personas celíacas, Daura, con el sabor de la cerveza de siempre. Hoy en día, Daura es la cerveza sin gluten más premiada del mundo.

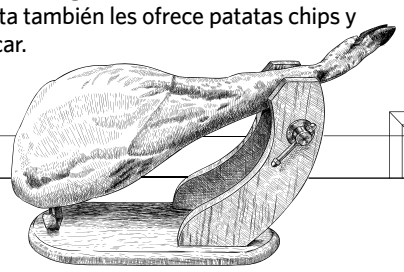
¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CERVEZAS?

SELECT

Conservas, jamón y pan con tomate

Pescados y mariscos, quesos y embutidos para acompañar a la cerveza

El nombre completo de esta barra es "de Cervezas y Conservas", con esto está todo dicho. Aquí reina el denominado aperitivo de mariscos en conserva El Nacional, junto a las tapas de berberechos, almejas, navajas, sardinillas, chipirones, mejillones en escabeche, anchoas y boquerones en vinagre, para los amantes de los mejores productos del mar.
Los que prefieren los frutos de la huerta pueden pedir un surtido de verduras en conserva o tapas de espárragos seleccionados o alcachofas.
Pero en una barra de cervezas, probablemente la bebida de aperitivo más popular de nuestro país, no podía faltar la tapa más popular, el jamón ibérico de bellota de Guijuelo, como en todo el restaurante, servido solo o en un surtido de embutidos. Un surtido de quesos completa la oferta, que es imprescindible acompañar con un buen pan con tomate, como manda la tradición.
Aquí se sirve el etéreo y crujiente pan de coca tostado acompañado con tomates de colgar, aceite y sal para que el propio comensal se lo aliñe al gusto.
A los que simplemente quieran tomar un pequeño aperitivo antes de comer en alguno de los restaurantes de El Nacional, la carta también les ofrece patatas chips y aceitunas para picar.



ESTRELLA DAMM, LA CERVEZA MEDITERRÁNEA.
Con el nombre de Estrella Damm, la compañía comercializa su cerveza más popular con la misma fórmula que creó hace más de 140 años el joven alsaciano August Kuentzmann Damm cuando llegó a Barcelona. En la capital catalana, Damm abrió su propia cervecería en 1876 y creó una cerveza adaptada al clima mediterráneo, más ligera que las centroeuropeas, la fórmula que hoy se conoce como la cerveza lager mediterránea. La receta es el resultado de la combinación de malta de cebada, arroz y lúpulo, adquiridos directamente a agricultores locales mediterráneos.
Seleccionada la cebada, se traslada a la maltería, donde germina, se seca y se tuesta. Damm es de las pocas cerveceras que cuenta con una maltería propia, lo cual le permite controlar de primera mano todo el proceso de elaboración de sus productos. La levadura que se utiliza procede de la misma cepa desde hace generaciones, y es lo que da el toque distintivo a la cerveza Estrella Damm.
La fermentación y maduración de la cerveza una vez añadida esta levadura lleva su tiempo, y en Damm la tienen durante tres semanas en los tanques de guarda para garantizar el mejor sabor.

CAÑA O PINTA. De los surtidores de la Barra de Cervezas manan cuatro de las creaciones más reconocidas de Damm. Además de Estrella Damm, encontramos la intensa Voll-Damm Doble Malta; la negra estilo Munich Bock-Damm, y la refrescante Damm Lemon, la auténtica clara mediterránea, hecha según la receta tradicional: 6 partes de cerveza y 4 partes de limón.
Si preferimos cerveza de botella, en la Barra podremos disfrutar de la cerveza sin alcohol Free Damm, de la suave Saaz, de la alsaciana A.K. Damm, de la tostada Turia, de la donostiarra Keler y de la sin gluten Daura.
Mención aparte merece Inedit, la cerveza gastronómica de Damm creada en el año 2008 por Ferran Adrià y el equipo de *sommeliers* de elBulli, junto a los maestros cerveceros de Damm.

CÓMO SERVIR LA CERVEZA

Hemos acudido a los expertos cerveceros de Damm para descubrir cuáles son los secretos para tirar una buena cerveza. En primer lugar, recomiendan usar recipientes de cristal para apreciar mejor el color y el brillo de la cerveza. Para las cervezas más ligeras, en general son mejores los recipientes más estrechos, y a medida que son más tostadas o tienen más graduación, recipientes de mayor embocadura, para que el líquido se oxigene mejor.
La copa debe estar muy limpia para evitar restos de detergentes o abrillantadores, que impedirían la formación de crema.
Y, muy importante, la copa debe estar fría pero no congelada, porque el exceso de frío modifica el aroma y el sabor de la cerveza e impide la formación de crema.
También se recomienda tirar la cerveza en vasos, jarras o copas con el fondo plano, como los que utiliza la Barra de Cervezas de El Nacional.

LA CERVEZA DE BARRIL.
1. Mojaremos la copa con agua, para favorecer que, al tirarla, la cerveza resbale por el interior y no choque bruscamente contra el cristal, lo que provocaría la pérdida de parte del carbónico.
2. Inclinaremos la copa 45º mientras abrimos totalmente el grifo, que no debe tocar nunca la cerveza, ni durante ni después de llenar la copa. Debe permanecer a una distancia de entre 10 y 20 centímetros, para que la cerveza se bata suavemente contra las paredes y favorezca la formación de crema.
3. Cuando hayamos llenado tres cuartas partes de la copa, la enderezaremos y cerraremos el grifo para que repose unos segundos.
4. Poco después, añadiremos dos dedos de crema. Para conseguirlo, hay que mantener el grifo abierto en una posición intermedia.

Y LA CERVEZA DE BOTELLA.
1. Mojaremos con agua la copa, jarra o vaso. Inclinaremos el recipiente unos 45º respecto a la botella.
2. Mantendremos la inclinación hasta llenar la mitad del recipiente.
3. Para generar crema, colocaremos el recipiente en posición vertical y acabaremos de llenarlo.

AMIGOS DE EL NACIONAL

Tradición, rigor y trabajo para crear grandes cavas

Para Juvé & Camps, tradición y renovación van de la mano con la certificación de viticultura ecológica

BARCELONA— Una historia centenaria que se remonta a Joan Juvé Mir, fundador de la saga familiar en 1796 en Sant Sadurní d'Anoia. 270 hectáreas de viñedos en El Penedès propiedad de la familia y otras 200 si contamos olivos, cereales y terrenos boscosos. Aire mediterráneo, equilibrio medioambiental, biodiversidad y máximo rigor en todas las fases, cuidando cada tipo de uva desde su cultivo hasta la crianza y la venta posterior de sus cavas y vinos.

LA EXCELENCIA COMO FILOSOFÍA. Aunque resumir tantas generaciones, trabajos, cuidados y desvelos requeriría muchas páginas, ese sería un muy pequeño extracto de lo que es esta empresa familiar. Tal vez faltaría añadir el profundo respeto a la naturaleza y sus ciclos, que se manifiesta actualmente en la total reconversión ecológica de los viñedos Juvé & Camps, tal como nos cuenta Antonio Orte, responsable de Enología de la bodega junto con Toni Cantos. Prácticas vinícolas de bajo rendimiento que consideran la viña como parte del paisaje y el vino como expresión de su ecosistema. "La experiencia de cuatro generaciones de viticultores en El Penedès nos ha enseñado a mirar la tierra-viña con otros ojos. Hemos pasado de tener una mentalidad correctiva (cuando se usaban productos de síntesis para tratar enfermedades o plagas) a trabajar de forma preventiva. Reforzando la salud de la planta, buscando el equilibrio natural con su ecosistema (fauna, flora...) y aplicando la mínima intervención posible. Todos nos hemos impregnado de esta nueva filosofía que se ha traducido en una mejora de la calidad final de la uva", remarca Orte.

EL VALOR DE LA ECOLOGÍA. Una filosofía que se ha visto reconocida con la estricta certificación de viticultura ecológica, lograda en 2015. Viñedos libres de insecticidas y herbicidas químicos y periodos de barbecho de hasta siete años para que la tierra descanse y se recupere. El premio a todo ello, uvas sanas, equilibradas y de máxima calidad.

Cuando llega el momento de recoger los frutos de un año de dedicación, la vendimia se realiza de forma totalmente manual. Vendimiadores vinculados desde hace años a la familia, equipados con tijeras, cortan solo los racimos sanos y enteros, que se depositan en pequeñas cestas de plástico. Hay que evitar que los granos se aplasten. De la vendimia depende, en gran parte, la calidad del futuro vino. "El viticultor que recoge la uva hace una selección a pie de cepa, desechando los racimos tocados, si hay. Además, de esta forma nos aseguramos que la uva llega íntegra a nuestras manos, preservando así todo su potencial", nos cuenta Orte.

EL MEJOR EQUIPAMIENTO. Las uvas recién recogidas requieren unas instalaciones de primer nivel para su tratamiento y conversión en vino. Como la bodega que Juvé & Camps tiene en Espiells, un conjunto arquitectónico rodeado de viñedos, al estilo de un *château* francés. Allí llegan, tras un corto recorrido desde los cercanos viñedos, los preciados racimos. En salas perfectamente equipadas para recibir y seleccionar la uva, se procede al despalillado, prensado y posterior fermentación en grandes naves de depósitos dotados de temperatura controlada.

Así se realiza la óptima vinificación de vinos base para los cavas, así como los vinos jóvenes, crianzas y reservas, tanto blancos, como rosados y tintos. Una impresionante nave de barricas y un avanzado tren de embotellado completan el conjunto. En las cavas situadas en Sant Sadurní d'Anoia, construidas por la familia desde 1921, los cavas adquieren gran calidad, finura y carácter elegante madurando lentamente en las rimas, gracias al trabajo artesano y meticuloso, siguiendo pautas tradicionales y removiendo las botellas en los pupitres. A temperatura constante entre 12 y 18º, en penumbra, sin ruidos ni corrientes de aire, se produce la segunda fermentación en botella siguiendo el método tradicional *champenoise*. Un rigor extremo para que los cavas adquieran los aromas sutiles y complejos que, junto a su cremosidad, frescura y elegancia, caracterizan a los cavas Juvé & Camps.

MARIDAJES

Por Antonio Orte
Enólogo de Juvé & Camps

LA PARADETA

MAGNUM RESERVA DE LA FAMILIA 75 CL. Versátil, para disfrutar con la cocina tradicional y los sabores de la tierra que están marcados en nuestra mente desde la infancia. Sensaciones salinas, grasas, asadas, sabores ahumados, etc. encuentran en este cava un acompañante ideal que suaviza y hace más ligeros estos platos.

LA TAPERIA

MAGNUM GREGAL. Exuberante, con recuerdos florales y de frutas tropicales, combina con los calamares a la andaluza y las croquetas de jamón de La Taperia. Sus huevos estrellados o sus gambas al ajillo se ayudan también de su frescor y limpia acidez para rebajar su intensidad, alargando así el disfrute del ágape por parte del comensal.

LA LLOTJA

MILESIMÉ. Pureza y selección de la materia prima que nos brinda el mar. Máxima calidad y sencillez. El cava Milesimé respeta todo el sabor del plato, aportando frescura, suavidad y acidez equilibrada para brindar una experiencia gastronómica única. Los calamares mar y montaña de La Llotja comparten la misma idea y ofrecen sensaciones más complejas.

LA BRASERIA

IOHANNES. El fuego de la chimenea siempre nos atrae: tostados, ahumados, especias... son aromas difíciles de olvidar. El maridaje perfecto: Iohannes, un tinto estructurado, con cuerpo, lleno de recuerdos de frutos rojos maduros, notas de café, tabaco, madera de roble, etc. Estas son las bases para crear un momento único de armonía.

AMIGOS DE EL NACIONAL

El pan es una clave de la buena gastronomía

La calidad del pan recibe la misma atención que los demás alimentos en El Nacional

BARCELONA— Uno de los elementos fundamentales en la filosofía de El Nacional es buscar la máxima calidad en todos los productos que se utilizan en sus diferentes espacios. Para conseguirlo resulta imprescindible encontrar proveedores de la máxima calidad y compromiso con los estándares del restaurante. Como suministrador del pan han depositado su confianza en L'Espiga d'Or, una panadería de Vilanova i la Geltrú que elabora todo tipo de panes de muy alta calidad con procedimientos artesanales y utilizando productos ecológicos.

Al frente del establecimiento se halla Jordi Morera Ransanz, panadero de quinta generación de L'Espiga d'Or. Sobre el significado que tiene para él y su equipo ser los responsables de suministrar el pan a El Nacional, indica: "Estamos muy orgullosos de que un restaurante de ese nivel, con merecida reputación de utilizar siempre productos Premium, haya apostado por nuestro pan".

OFICIO QUE SE CONVIERTE EN ARTE. Panadero por tradición familiar y por vocación, reivindica la importancia de un buen pan artesanal en la gastronomía: "Son muchos los establecimientos que no otorgan al pan la importancia que se merece, que se preocupan solo por la calidad del aceite, la carne o el pescado". En cambio, una gran mayoría de los clientes de los buenos restaurantes se sorprenden muy agradablemente y valoran como se merece el hecho de que les sirvan un pan de alta calidad. En su opinión: "El Nacional es pionero en la tendencia, que está claramente en alza, de poner en valor el pan dentro de la gastronomía".

Cada día, Jordi y su equipo se encargan de llevar el pan desde Vilanova hasta El Nacional. Un pan elaborado recuperando formas artesanales y utilizando harinas ecológicas de máxima calidad. A Jordi le gusta afirmar que "el progreso está en el regreso". Con esta frase quiere poner de manifiesto la sabiduría de las formas artesanales de hacer pan. Lo aclara diciendo: "Nuestros abuelos sabían hacerlo perfectamente, pero muchas veces no sabían los motivos por los que era tan bueno. Ahora se conocen esos motivos y por eso hay que recuperarlos poniéndolos al día".

CALIDAD. El buen pan precisa, entre otras cosas, de una larga fermentación, de más de una hora. Ese es uno de los aspectos que lo diferencian del pan industrial. También, claro está, la calidad de los ingredientes, ya que el pan artesanal tiene muchos valores nutricionales y resulta saludable para el organismo. Y, desde luego, saber servirlo. Los diferentes panes de L'Espiga d'Or llegan a El Nacional enteros y se cortan en la cocina central, usando una máquina especial, justo en el momento de distribuirlos a los distintos espacios del restaurante para su consumo inmediato. De este modo, el pan llega a la mesa en su punto óptimo. Jordi concluye: "Hay gente que evita el pan, pero el problema no es el pan por sí mismo, sino su calidad".

LA VOCACIÓN. Jordi Morera nació en 1986 y creció en el seno de una familia panadera. El horno familiar fue fundado por su tatarabuela en 1888, cuando era conocido como "la panadería de la Genoveva". Tras pasar por las manos de sus bisabuelos y sus abuelos, en las décadas de los ochenta y los noventa, en pleno crecimiento de la industria del pan congelado, sus padres, Rosa y Jordi, se hicieron fuertes apostando por la calidad y anteponiendo la calidad a la cantidad. Esa fue una apuesta arriesgada pero ganadora, como se demuestra actualmente, cuando el pan de calidad ha vuelto a la esencia y el protagonismo que se merece.
Pero esa vuelta a las esencias del pan artesanal no está en absoluto reñida con la innovación. Hace un par de años ganó el premio al artesano innovador. Para él, ambos conceptos son simbióticos: "Innovar en panadería es saber mirar al pasado, recuperar y entender el saber hacer de nuestros antiguos panaderos, sus procesos y costumbres, aprendidos a base de siglos de profesión y ciencia empírica".
Su segunda pasión, tras hacer pan, es comunicarlo. Por eso da clases tanto en talleres para panaderos caseros como en escuelas profesionales. Eso le ha vuelto aún más consciente de que debe seguir formándose: "Puedo decir que soy profesor, pero aún me queda una eternidad para poder decir que soy maestro".

El buen pan precisa, entre otras cosas, una larga fermentación con masa madre, de más de 24 horas. Ese es uno de los aspectos que lo diferencian del pan industrial

CULTURA DE LA CARNE

Carne madurada, mucho más que una moda

El largo reposo en condiciones controladas le aporta sabor y textura

BARCELONA—El pescado debe comerse fresco, la inmediatez también es un valor en la mayoría de frutas y verduras, pero este axioma no es válido para todos los alimentos, y no lo es en absoluto en el caso de muchas carnes, que requieren un tiempo de reposo para consumirlas en un estado óptimo.

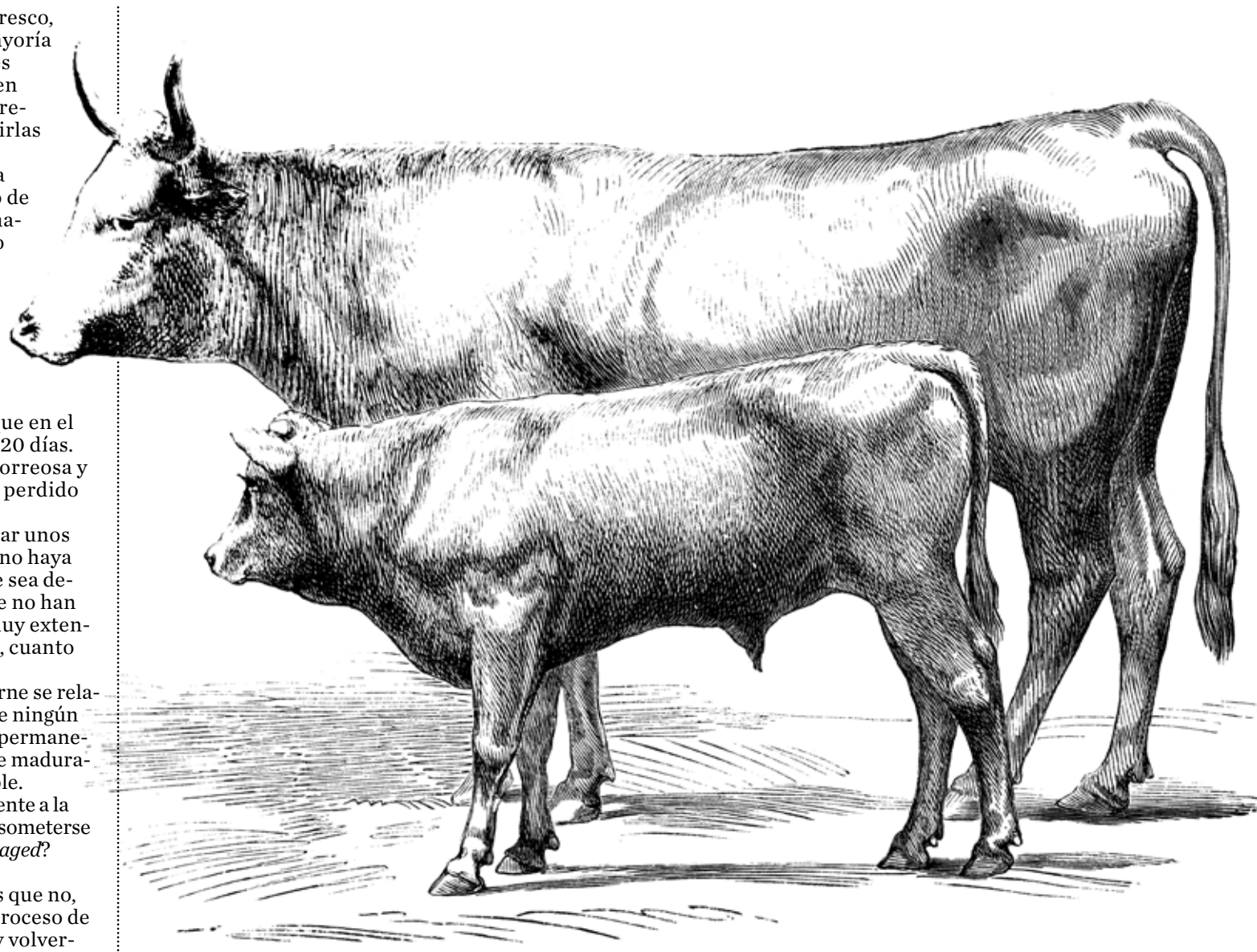
En los últimos años, ha aparecido una nueva tendencia que convierte este reposo de la carne de vacuno en maduración, sobremaduración e incluso maduración extrema, lo cual ha generado debate pero un consenso entre los gourmets y entendidos: la maduración da a la carne más sabor y textura, le aporta matices, es como el ibérico de bellota de los jamones.

Cuando se sacrifica cualquier ejemplar de vacuno, la carne necesita un tiempo para que se relaje el *rigor mortis*, que en el caso de vacas y bueyes es al menos de 15 o 20 días. Si la carne se consume antes, será dura y correosa y soltará mucho líquido, porque no lo habrá perdido durante el reposo.

Todos tenemos experiencia en comprar unos filetes pensando que eran de calidad y que no haya habido forma de ablandarlos. Seguramente sea debido a la prisa por comercializar carnes que no han reposado el tiempo suficiente, y a la idea muy extendida de que la carne, como otros alimentos, cuanto más fresca mejor.

La necesidad del reposo para que la carne se relaje y se recupere del *rigor mortis* no la discute ningún profesional. Hasta cuatro años ha llegado a permanecer un ejemplar de vacuno en una cámara de maduración sin que su carne dejara de ser comestible.

La pregunta que nos viene inmediatamente a la cabeza es: ¿cualquier carne de vacuno puede someterse a estos procesos? ¿Cuál es la mejor carne *dry aged*?



TERNERA, VACA, BUEY. La respuesta es que no, cualquier carne no puede someterse a un proceso de maduración largo sin perder propiedades y volverse incomestible. Es un proceso al que solo pueden someterse ejemplares de vaca vieja y de buey bien criados y alimentados. ¿Tenemos claro lo que son?

La carne de ternera es la que procede de animales jóvenes, de hasta un año, ya sean machos o hembras. Aquí los expertos advierten que a esa edad la carne de ternera hembra es mejor, aunque normalmente no se nos indica cuando la compramos. La carne de ternera no acepta una maduración larga; entre 30 y 45 días alcanza su plenitud.

Las terneras mayores de 12 meses que no son sacrificadas se convierten en vacas destinadas a la producción de leche o a la cría. Realizarán esta función hasta que se vuelvan improductivas: en este momento, si el granjero las pone durante un tiempo a pastar y les proporciona una alimentación rica en cereales (trigo, maíz), el animal se recupera y se convierte en una vaca vieja con la carne ideal para ser madurada. Esta categoría comprende animales de entre 3 y 9 años.

Por su parte, los terneros a los que se deja vivir más de 12 meses han sido castrados, para hacerlos más dóciles, y se dedicarán al engorde o al trabajo en el campo. Los primeros serán sacrificados a los 2, 3 o 4 años, pero los dedicados al trabajo vivirán bastante más, hasta que su rendimiento disminuya. Como en el caso de las vacas, con un tiempo de reposo destinado a alimentarlos con buenos pastos y cereales, se convertirán en los trofeos más buscados, porque su carne es la que admite las maduraciones más largas, gracias a la capa de grasa que la recubre y que la protegerá durante el tiempo que permanezca en la cámara.

Parar el tiempo

Cámaras especiales ventiladas y a menos de 2 ºC consiguen el milagro

Madurar la carne es como parar el tiempo para el cuerpo del animal, y para ello es necesario disponer de unas instalaciones que pocas empresas, y aún menos restaurantes, poseen, con unas cámaras de maduración sofisticadas. La maduración es una técnica de conservación a base de regular la temperatura (menos de 2 ºC, a menudo por debajo de 1 ºC, sin llegar nunca a la congelación), la humedad y, muy importante, la ventilación. Ésta provoca la pérdida de agua de la carne y la concentración de sabores, así como la proliferación de hongos sobre la grasa que envuelve la pieza y que la protegerán. Esta pérdida de agua comporta también una pérdida de peso de hasta el 30% en las piezas sometidas a maduración. Puede ser corta (de 30 a 65 días), larga (de 65 a 200 días) o extrema (de más de 200 días). Para la segunda se eligen solo los lomos de vacas viejas y bueyes, mientras que para la maduración extrema se utilizan solo bueyes enteros con unas características muy especiales, "piezas únicas". Además de la pérdida de peso, los lomos sometidos a maduración también sufren una merma, porque los extremos de cada pieza, los que permanecen en contacto con el frío y con el aire, se resecan y se desechan cuando se porciona la carne.

SABORES TERCIARIOS. La maduración no aporta más jugosidad a la carne, porque pierde buena parte o casi toda el agua, pero sí un tacto al paladar más blando, potencia los sabores terciarios y trae recuerdos lácteos. Carles Tejedor, director gastronómico de El Nacional, habla de sabores a mantequilla, a tierra mojada, de toques tostados.
Y la carne muy madurada, ¿no se pudre? "Rotundamente no", afirma Tejedor. No se pudre porque apenas contiene agua y porque "la diferencia entre la maduración y la putrefacción es la humedad". Una carne mal madurada se reconoce enseguida por su sabor ácido y textura mocosa. "La carne madurada es como el queso, el olor es fuerte, pero el sabor, fino", remata Tejedor.

No se puede madurar la carne de cualquier animal. Tienen que ser vacas o bueyes que se hayan cuidado como un miembro más de la familia, que hayan pastado, que hayan comido mucho maíz...

"No se puede madurar la carne de cualquier animal", explica Carles Tejedor, director gastronómico de El Nacional. "Tienen que ser vacas o bueyes que se hayan cuidado como un miembro más de la familia, que hayan pastado, que hayan comido mucho maíz... Hay que conocer las razas, la zona donde ha vivido cada animal".

La grasa es importantísima en estos animales, ya que si la capa exterior protege a la carne, la grasa infiltrada mejora el sabor y la melosidad, igual como sucede con el jamón y la carne de cerdo ibérico. El color de la grasa externa ofrece, además, pistas sobre la edad del animal y su alimentación, ya que será más amarillenta cuanto más maíz y cereales haya comido.

BRÓKERS DE LA CARNE. Estos ejemplares de vacas y bueyes no se encuentran en las grandes explotaciones, dedicadas a la cría intensiva de carne de ternera o de animales algo más maduros, de dos o tres años, sino en pequeñas explotaciones, donde el ganadero ha preferido mantener al animal algún tiempo, aunque sea improductivo, porque sabe que este periodo, lejos de acarrearle pérdidas, le supondrá un mayor beneficio cuando lo ofrezca a las empresas especializadas.

Existen auténticos especialistas en buscar a esos animales, conocidos en el sector como "brókers de la carne", capaces de recorrer incansables los pueblos y las aldeas de toda España, especialmente del norte, para encontrar esos ejemplares, cada vez más escasos, sobre todo los bueyes, que apenas se dedican ya a las tareas del campo.

Carles Tejedor, miembro del equipo de Dirección Gastronómica de El Nacional y de Lomo Alto, y responsable del trato con los proveedores, muestra orgulloso en su teléfono móvil las fotos o los vídeos de ejemplares seleccionados para sus restaurantes, a muchos de los cuales visita *in situ* antes de formalizar la compra.

A su juicio, las mejores carnes proceden de Galicia, "un lugar único en el mundo para criar vacuno", apunta, por la sal que la brisa marina aporta a la hierba que alimenta a los animales. Esta comunidad, junto con Asturias, abastece en buena medida a los mejores restaurantes dedicados a la carne de calidad.

VACA POR BUEY. Teniendo en cuenta lo dicho sobre la diferencia entre ternera, vaca y buey, y la escasez de estos últimos animales, se entenderá que se comete mucho fraude a la hora de vender carne presuntamente de buey, que suele ser de ternera o de vaca. Cambiando el dicho, se da mucha vaca y ternera por buey. ¿Cómo evitarlo? Desconfiando de una carne de *buey* barata, o exigiendo la etiqueta que garantiza su trazabilidad, es decir, la posibilidad de conocer el nombre y el sexo del animal, cuándo nació y cuándo fue sacrificado, quiénes eran sus padres y dónde nació, pació y murió. "Los restaurantes deben mostrar estas etiquetas si el cliente lo pide, y deben indicar claramente en la carta qué tipo de carne ofrecen a sus clientes", apunta Tejedor.

Por ejemplo, La Braseria de El Nacional ofrece solo carne de ternera hembra madurada un mínimo de 30 días (entrecot, solomillo y chuletón), chuletón de vaca vieja madurada un mínimo de 60 días, hamburguesa de buey y tartar de buey.

LOMO ALTO
RESTAURANT DE CARNS

BRASA ESPECIALIZADA EN VACUNO

Un restaurante único en el mundo

Las cámaras de maduración y afinación y las parrillas hacen singular al Lomo Alto

RECOMENDADO

BARCELONA—Lomo Alto no es un restaurante más, ni siquiera uno más de los locales dedicados a la carne; es una brasa especializada en carne de bovino madurada, con un equipamiento único y diseñada hasta el último detalle para reforzar su especialización.

El restaurante, que, junto a su hermano menor, el Lomo Bajo, ocupa un local de 700 metros cuadrados en lo que fue primero el teatro Capsa y después el cine del mismo nombre, en la confluencia de las calles Aragó y Pau Claris de Barcelona, muestra su personalidad nada más atravesar la puerta: las paredes alicatadas con 55.000 baldosas blancas como las carnicerías de toda la vida y el suave y agradable aroma cárnico que se respira, igual como en aquellos establecimientos, y que se funde con el olor a brasa, no deja lugar a dudas sobre lo que nos ofrece este restaurante abierto el pasado año.

Al acceder al primer piso del restaurante, lo primero que llama la atención del cliente es la cámara vertical de maduración, cerrada con una puerta de cristal transparente, donde actualmente reposa un buey de raza rubia gallega abierto en canal, llamado Cuernos, que se consumirá tras catorce meses en reposo para deleite de los paladares más avezados.

"¿Qué otro restaurante del mundo tiene una cámara como esta para madurar un buey entero?", se pregunta Carles Tejedor, director gastronómico del restaurante, sabedor de que la respuesta es que no hay otro. Tan solo alguna empresa especializada cuenta en sus instalaciones con cámaras de maduración vertical como esta, en la que la carne reposa a menos de 1 ºC de temperatura y con una humedad y ventilación controladas permanentemente. Solo dos llaves permiten acceder a este santuario en el que, dos veces al año, se descuelga el buey para consumirlo y colgar otro que completará su maduración durante otros cinco o seis meses.

Pero no es solo este espacio singular lo que distingue al Lomo Alto, sino todo el sistema de cámaras y de control de cada pieza, de cada corte de carne, que lleva a Tejedor a formular otra pregunta que también tiene una respuesta negativa: "¿Alguien en el mundo tiene este sistema de cámaras y de control de cada lomo y de cada corte?".

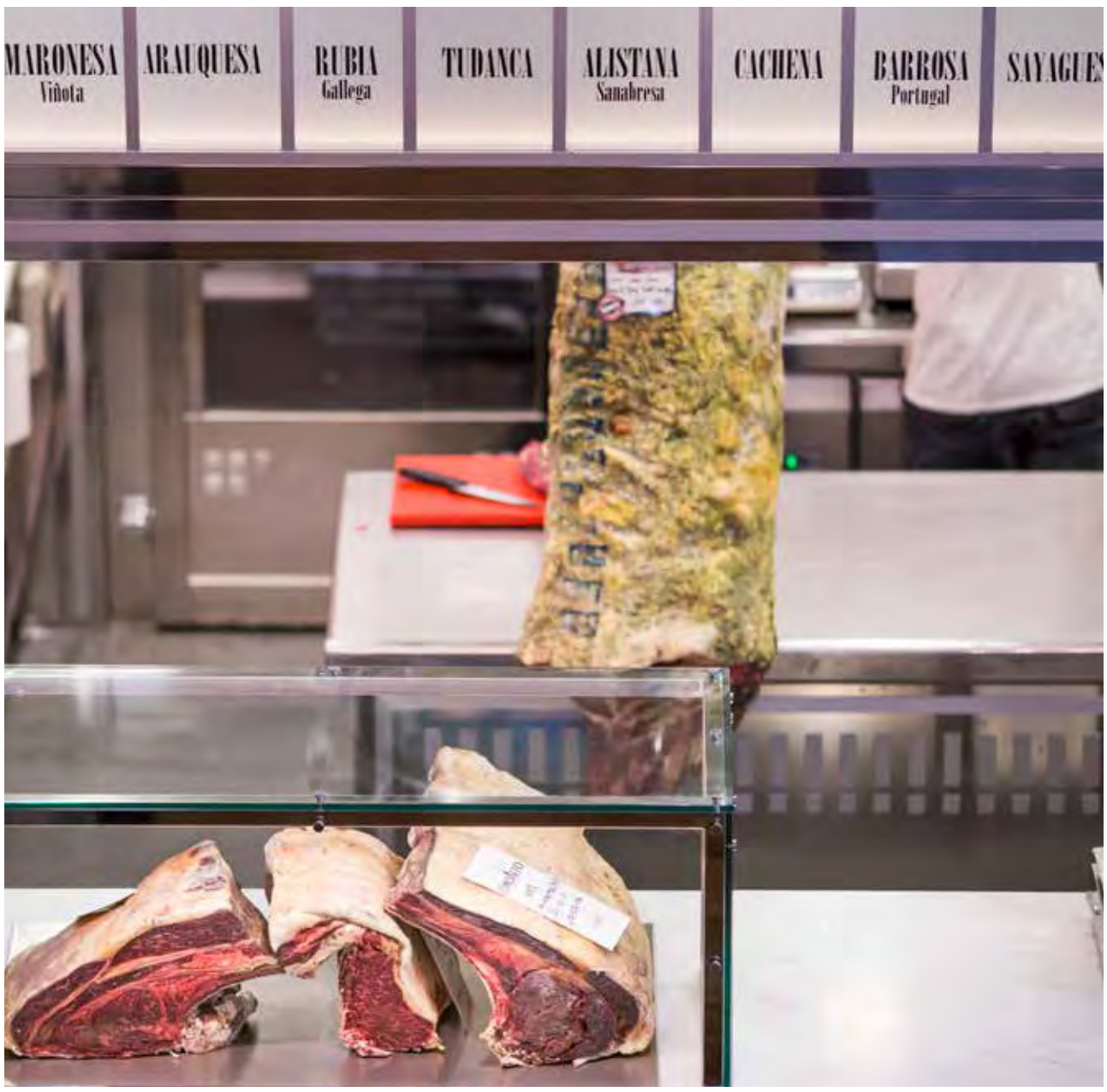
Además de la cámara vertical, otra cámara de maduración horizontal, mucho mayor, permite ver también a través de sus paredes acristaladas el proceso de maduración de los lomos enteros de vacuno colgados en ella. La ventilación en estas cámaras es fundamental, ya que hace perder el agua de la carne y la falta de humedad permite una larga maduración de la carne sin que se estropee.

Todo está a la vista, destaca Tejedor: "Queremos dar la máxima transparencia y confianza a nuestros clientes". Las piezas que se van a consumir en el día se cortan, también a la vista del cliente, y se pasan a las cámaras de afinación de cara al público, en las que reposarán unas horas a una temperatura controlada de 9 ºC, antes de pasar a las parrillas de cocción.

CONTROLES SANITARIOS ESTRICTOS. La carne que llega al Lomo Alto procede tanto de hallazgos propios como de suministradores que eligen uno a uno los animales, que muchas veces son inspeccionados en su lugar de origen por el propio Tejedor, y durante el proceso de sacrificio y conservación se someten a los más estrictos controles sanitarios y de trazabilidad.

Durante la maduración en las cámaras se efectúan análisis bacteriológicos periódicos, y cada pieza está controlada por un sistema informático que permite conocer el nombre, sexo y origen del animal, fecha de sacrificio, peso y demás datos que garantizan la trazabilidad de las piezas. Incluso cuando se cortan los chuletones que se van a servir

¿QUIERES CONOCER
LA CARTA DEL LOMO ALTO?



LA IMPORTANCIA DE LAS BRASAS . Las piezas de carne pasan los últimos minutos antes de llegar a las mesas en las tres parrillas abiertas del restaurante. Bajo la primera no hay brasas, pero la carne se calienta con el calor que desprenden las otras dos; cuando su interior alcanza los 25 ºC, pasa a la segunda parrilla, a media distancia del fuego. Finalmente, la carne llega a la parrilla situada sobre las brasas, donde estará apenas un minuto por cada lado, solo para sellarla. Antes, la pieza se cubre con una mezcla de sal marina y sal de algas, para que coja solo la sal que necesite.
En estas parrillas solo se asan las mejores piezas, los chuletones de buey y de vaca vieja; el resto de la oferta cárnica se cocina en un horno de brasas cerrado.

han despachado en el restaurante, cifra que supera los 15.000 en el primer año de vida.

RAZAS SELECCIONADAS. En las carnes maduradas de vaca y buey, gracias al proceso de deshidratación y a la protección de la capa de grasa, se produce una concentración de sabor que las convierte en algo especial y único. Sin embargo, el sabor final dependerá de la raza del animal, de su alimentación y de la zona. Por eso, en el Lomo Alto, como en el Lomo Bajo, solo se sirven carnes de una docena de razas seleccionadas, la mayoría de tronco ibérico y criadas en la Península, y alguna procedente de Europa. La raza más utilizada es la prestigiosa rubia gallega, que debe su sabor único en parte a la zona donde pasta, regada por la humedad salina del océano Atlántico. La raza sayaguesa, autóctona de la provincia de Zamora y con su propia denominación de origen, es otra de las más

En el Lomo Alto y el Lomo Bajo, solo se sirven carnes de una docena de razas seleccionadas, la mayoría de tronco ibérico y criadas en la Península, y alguna procedente de Europa

en el día, el sistema informático genera una etiqueta con los datos del animal y de aquella pieza concreta, incluido el peso y el precio que va a pagar el cliente. Y clarifica si es carne de buey o de vaca, cosa poco frecuente en la restauración, donde a menudo se vende como buey lo que en realidad es vaca o incluso ternera, que tienen un sabor y una calidad muy diferentes.

La etiqueta incluye también un número que sitúa aquella pieza en la lista de los chuletones que se

frecuentes en estas brasas. También procede de esta zona la raza alistana-sanabresa, mientras que la cachena llega de Galicia y la tudanca, de Cantabria. La casina o asturiana de la montaña procede del Principado que le da nombre, igual que la asturiana de los valles. De Portugal proceden otras cuatro razas ibéricas también consumidas en el Lomo, la maronesa, la arauquesa, la ramo grande y la barrosa. Finalmente, de Francia, concretamente de la antigua región de la Gascuña, proceden los ejemplares de raza mirandesa.

NO SOLO CHULETONES . La oferta del Lomo Alto es fundamentalmente carnívora, pero no solo. Las estrellas son, desde luego, las chuletas enteras a la parrilla (que pueden ser de ternera nacional madurada, de vaca seleccionada europea o de vaca vieja madurada) y los centros de lomo limpios (de vaca europea, de vaca vieja madurada o de buey gallego madurado). Cada una de estas carnes se ha sometido a un proceso diferente de maduración. La ternera permanece en la cámara entre 35 y 50 días, mientras que la vaca vieja y el buey, excepto el de la entrada, que madura entero, están entre 60 y 120 días. Todas las piezas se sirven acompañadas de pimientos del piquillo confitados, patatas fritas y ensalada verde.
Quien quiera degustar otros cortes puede pedir entrecot de ternera con salsa bearnesa, solomillo de ternera a la brasa o hamburguesa de buey, y, si no quiere comer carne de vacuno, la oferta es bastante amplia e incluye pollo de corral a la brasa, costillar de cerdo asado, conejo y butifarra de Calaf, cordero lechal a la parrilla y paletilla de cordero lechal. Y aunque el restaurante está dedicado a la carne, si algún comensal prefiere el pescado puede elegir entre rodaballo, bacalao y pulpo cocidos a la parrilla. Entre los entrantes destacan la lechuga asada a la parrilla y condimentada con escamas de bacalao salado, y la ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolla tierna.
No faltan los embutidos, evidentemente, de carne de vacuno, y sobresalen los entremeses de la casa a base de cecina artesana *premium*, chorizo, salchichón, sobrasada y lengua curada de buey.
La sobrasada merece un capítulo aparte, ya que es el único embutido elaborado en el propio restaurante.

LOMOBAJO
PANS I CARNS

ENTRE PANES

Esto sí son bocadillos gourmet

En el Lomo Bajo se elaboran exclusivamente con carne madurada de vaca o de buey

RECOMENDADO

BARCELONA—La hamburguesa está de moda, está claro: hace un tiempo que ha abandonado la etiqueta de producto *fast food* y ha dado el salto a nuevos locales donde se ha dignificado el producto con mejores carnes, panes y acompañamientos. Pero si la parte principal de un bocadillo como la hamburguesa es precisamente esta, sin duda la mejor hay que buscarla donde dispongan de la mejor carne.

Lomo Bajo es el hermano menor de Lomo Alto, el único restaurante brasa especializado en carnes maduradas de Barcelona y uno de los únicos de España. Lomo Bajo está situado en la primera planta del restaurante, la más *casual*, informal, dedicada a los bocadillos, pero con la calidad de las carnes únicas que se consumen en la casa, las de vaca vieja y de buey maduradas.

La carta ofrece cuatro hamburguesas, tres elaboradas con carne de vaca vieja y una, la Suprem, con carne de buey. Se utiliza en todos los casos la pierna del animal, picada cuando se encuentra en su punto óptimo de maduración, y se cuecen en el horno de brasas cerrado, de manera que quedan bien asadas pero jugosas por dentro.

Las hamburguesas Clásica, de vaca, y Suprem, de buey, comparten la guarnición más típica entre el pan: lechuga, tomate y cebolla, pero están asadas a la brasa, lo que le da un toque especial al conjunto. De las otras dos hamburguesas de carne de vaca, la Gorgonzola lleva el famoso queso italiano que le da nombre, y la Sibarita, foie a la plancha y manzana, una combinación perfecta.

En número, el segundo grupo de bocadillos son los Rock&Rolls, presentados al estilo del clásico *lobster roll*, es decir, con el panecillo abierto por la parte superior y relleno con diversas exquisiteces. Como el Tartar Roll de buey, carne madurada picada a cuchillo y envuelta en una cremosa salsa de yema de huevo con un punto de limón, acompañada de cebolla crujiente. O el de cecina de vaca, con ensalada de brotes y cítricos y unos puntos de mayonesa de ajo. O el de sobrasada de buey, elaborada en el propio restaurante, con queso y miel. Y el moruno, con mayonesa y cebolla morada.

Y en tercer lugar, aunque no menos importante, la revisión del clásico pepito de ternera, en dos versiones, de filete de ternera y de chuletón de vaca vieja. El pepito de filete servido con pimiento verde y queso y aderezado con mayonesa de carne, que potencia el sabor del conjunto; y el de chuletón, de interior rosado y tierno, con pimientos de piquillo.

Para acompañar los bocadillos, hay cuatro propuestas, desde las imprescindibles patatas fritas de montaña (caseras, por supuesto) hasta los aros de cebolla con miel de caña, pasando por unos pimientos del Padrón con sal gruesa y una ensalada de tomate con atún y cebolla. Para compartir como entrantes, la carta ofrece otras dos ensaladas, de endivias con queso gorgonzola y nueces, y de tomate con ventresca de atún, además de unas deliciosas croquetas de cecina de vaca.

¡Ah!, y no hay que olvidar el apartado dulce ni las bebidas, que incluyen toda la gama de cervezas Damm y una selección de vinos a copas, además de tres gin-tonics, enteros o en medias raciones. En el capítulo dulce no faltan, por supuesto, propuestas para los amantes del cacao, como el *Chocolate, chocolate, chocolate*, que se sirve en tres texturas, de bizcocho, espuma y salsa, y el helado de chocolate negro belga. Y destaca también el *babá* a la cerveza y nata montada, sin olvidar la piña con crema fresca, el sorbete de limón y el clásico helado de vainilla.

PANES ESPECIALES PARA CADA CARNE. ¿Qué es lo más importante en un bocadillo, el pan o el relleno? La

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DEL LOMO BAJO?

Carne de primera calidad, pan y condimentos exquisitos, y unas vistas espléndidas del centro de Barcelona convierten la oferta del Lomo Bajo en una experiencia inigualable

mejor carne no podía servirse con un pan cualquiera, por ello se buscó el mejor pan para cada bocado, que cada día llega puntualmente al restaurante.

Las hamburguesas se sirven en pan brétzel: sí, ese pan alemán de corteza tostada con un corte en forma de cruz en la superficie, con el punto dulce que le aportan la mantequilla y el azúcar.

Para los *rolls* se escogió un pan inglés, pero de la medida de un bocadillo.

El más distinto es el pan negro de kamut y algarroba, con forma de chapata, que constituye un crujiente envoltorio ideal para la carne del pepito y sus aderezos.

RESTAURANTE CON VISTAS. Comer un bocadillo en el Lomo Bajo no es una experiencia cualquiera, gracias a las espléndidas vistas de las que gozan los clientes. Al entrar pueden contemplar la cámara vertical de maduración extrema, donde madura un buey entero, y, una vez dentro, a través de las amplias cristaleras se pueden ver tanto el ajetreo de las calles de Aragó y Pau Claris como la cámara de maduración de los lomos o el espacio donde los carniceros preparan las piezas y separan los chuletones y los entrecots antes de pasarlos a las cámaras de afinación, cada pieza con la etiqueta que permite seguir su origen y todas sus características.

Y, por supuesto, el comensal puede contemplar el vaivén de la cocina, separada solo por cristales, donde se preparan tanto los bocadillos del Lomo Bajo como los platos que se servirán en las mesas del Lomo Alto. Las tres parrillas abiertas, situadas a diferente nivel, donde primero se templan los grandes chuletones antes de sellarlos en la parrilla más baja, es todo un espectáculo.

BOCADILLOS GOURMET TAMBIÉN PARA LLEVAR. ¿Tienes prisa porque vas a comer en la oficina o quieres llevarte un bocadillo a casa? ¿O vas a aprovechar el buen tiempo para comer al aire libre? Puedes hacerlo sin renunciar a la calidad, porque una comida rápida o informal no tiene por qué ser mala. Para que puedas llevarte nuestros bocadillos, hemos diseñado unas cajas preciosas, pensadas para que no se abran ni se deformen durante el transporte y puedas comer en cualquier parte como si estuvieras en el restaurante.
Cada caja es específica para cada tipo de bocadillo: alargadas para los Rock & Rolls, anchas y bajas para los pepitos y cuadradas y profundas para las hamburguesas. En el exterior, además del nombre del bocadillo, se especifica el tipo de pan con el que se ha elaborado, con sus ingredientes, las razas bovinas de tronco ibérico de las que procede la carne y los ingredientes del acompañamiento. En las hamburguesas se especifica el peso (125 o 250 gramos) y, si se trata de la Suprem de buey, una etiqueta azul recuerda que la carne procede de animales machos castrados y con un mínimo de 6 años de edad.

INFLUENCERS

@gastroadikta. Entre los *influencers* que hablan del Lomo Bajo destaca Anna Barri (98,3 mil seguidores), que recomienda el *roll* de bistec tartar.

@mpaletgo. Con un total de 15,4 mil *followers*, Montse Palet recomienda probar la "deliciosa creación" que es el pepito de solomillo de ternera.

@foodietourbcn. Con 11,7 mil seguidores, Foodie Tour BCN recomienda La Sibarita, una hamburguesa con foie a la plancha y manzana.

Escapadas con estrella

by sbhotels

REGALA **ESCAPADAS CON ESTRELLA**

Sorprende a tu pareja con una cita gastronómica en El Nacional. Descubre los secretos mejor guardados de Gaudí. Atrévete a nadar entre atunes salvajes o vive una aventura inolvidable en canoa por el Ebro. Escoge tu experiencia favorita, elige el hotel que más te guste y déjate llevar por la magia de una **'Escapada con estrella'**.
Un verdadero maridaje de emociones de la mano de **SB hotels**.

DESCUBRE. REGALA. VIVE.

EscapadasEstrella.com

sbhotels
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT