

Cervezas de barril

Draught beer

ESTRELLA DAMM	 CAÑA HALF A PINT 25 cl	 PINTA PINT 50 cl	 BOTELLA BOTTLE
Cerveza mediterránea/Mediterranean beer			
VOLL-DAMM			
Cerveza doble malta/Double malt beer			
DAMM LEMON			
Auténtica clara mediterránea/The authentic Mediterranean shandy			
FREE DAMM			
Cerveza sin alcohol/Alcohol-free beer			
DAURA			
Cerveza sin gluten/Gluten-free beer			
INEDIT 75 cl			
Cerveza de malta y trigo con especias/Malt and wheat beer brewed with spices			

SANGRÍA

SANGRIA

 BOTELLA BOTTLE	 BOTELLA BOTTLE
LOLEA DE VINO Nº 1 20,00 €	
LOLEA BRUT 24,00 €	



EL NACIONAL

LA TAPERIA

La oferta de LA TAPERIA se basa en la selección de las tapas más representati-
vas de la Península, hechas a partir de productos autóctonos y de calidad y ofre-
cidas en un único servicio de CARTA y AL CANTE para garantizar su dinámica,
pudiendo el cliente degustar las tapas acabadas de elaborar.

LA TAPERIA's offer is based on a selection of the most representative tapas of the
Iberian Peninsula, made from local and quality ingredients that are served “À LA
CARTE” and VERBALLY ANNOUNCED to ensure dynamism, allowing the diner to
taste tapas just prepared.



REFRESCOS
SOFT DRINKS
2,50 €

AGUA 0,50 lt
WATER
2,50 €

CAFÉ
BLACK COFFEE
1,60 €

CAFÉ
CORTADO
ESPRESSO
MACCHIATO
1,80 €

CAFÉ CON LECHE
WHITE COFFEE
2,20 €

VINOS

WINES

BLANCO/WHITE

GREGAL D'ESPIELLS	Muscat, Gewürztraminer, Malvasía / D.O. Penedès
SUMARROCA, XAREL·LO	Xarel·lo / D.O. Penedès
TORRE LA MOREIRA	Albariño / D.O. Rías Baixas
PAZO SAN MAURO	Albariño / D.O. Rías Baixas
AFORTUNADO	Verdejo / D.O. Rueda
ÀNIMA DE RAIMAT	Chardonnay, Xarel·lo, Albariño / D.O. Costers del Segre
ENATE	Chardonnay / D.O. Somontano
JOSÉ PARIENTE	Verdejo / D.O. Rueda

ROSADO/ROSÉ

AURORA D'ESPIELLS	Pinot noir, Xarel·lo, Syrah / D.O. Penedès
POSIDONIA	Merlot, Tempranillo / D.O. Penedès

TINTO/RED

MUGA	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano / D.O.C. Rioja
EL VEÏNAT	Garnacha / D.O. Montsant
IOHANNES, JUVÉ Y CAMPS	Cabernet sauvignon, Merlot / D.O. Penedès
CONDE DE SAN CRISTÓBAL ...	Cabarnet sauvignon, Merlot, Tinto fino / D.O. Ribera del Duero
TRES AL CUADRADO	Garnacha, Merlot, Tempranillo / D.O. Ribera del Queiles
LAN D-12	Tempranillo, Mazuelo / D.O.C. Rioja
VIÑA POMAL	Tempranillo / D.O.C. Rioja
CAMINS DEL PRIORAT	Garnacha, Cabernet sauvignon, Samsó, Syrah, Merlot / D.O.C. Priorat
PAGO DE LOS CAPELLANES	Cabernet sauvignon, Tempranillo, Tinto fino / D.O. Ribera del Duero
TERRAL	Cabernet franc, Syrah, Merlot, Cabarnet sauvignon / D.O. Penedès

CAVA

JUVÉ Y CAMPS, RESERVA DE LA FAMILIA	Macabeo, Xarel·lo, Parellada / D.O. CAVA
SUMARROCA, BRUT RESERVA	Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay / D.O. CAVA
RAVENTÓS I BLANC, DE NIT	Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell / D.O. CAVA

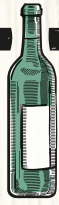


UVA / D.O.
GRAPE / D.O.



COPA
GLASS

4,00 €
4,00 €
4,50 €
-
4,00 €
-
-
-



BOTELLA
BOTTLE

18,00 €
18,00 €
22,00 €
23,00 €
18,00 €
20,00 €
21,00 €
24,00 €



COPA
GLASS

4,75 €
-
-



BOTELLA
BOTTLE

28,00 €
19,00 €
29,00 €

TAPAS

al cante
verbally announced

HORARIO

De 13.30 a 15.30 h
De 20.00 a 23.00 h

*Sujeto a cambios

OPENING HOURS

From 1:30 pm to 3:30 pm
From 8 pm to 11 pm

*Subject to changes

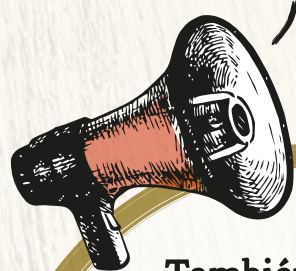


TAPAS
frías
Cold TAPAS

TAPAS
calientes
Hot TAPAS

ARROCES
Y FIDEOS
RICE & NOODLES

TAPAS *al cante* *verbally* *announced*



También puedes
disfrutar de nuestras
TAPAS “*al cante*”
fuera del horario del cante.

You can also enjoy our “*verbally*
announced” TAPAS after
the hours in which they
are announced.

ARROCES Y FIDEOS RICE & NOODLES

7,00 €

ARROZ DE MARISCO
SEAFOOD RICE

ARROZ NEGRO
BLACK RICE (KIND OF PAELLA
COOKED IN SQUID INK)

PAELLA MIXTA
MIXED PAELLA

ARROZ DE VERDURAS
RICE WITH VEGETABLES

FIDEUÁ CON ALIOLI
FIDEUÁ - PAELLA MADE WITH NOODLES
AND SERVED WITH GARLIC SAUCE

FIDEUÁ NEGRA CON ALIOLI
BLACK FIDEUÁ SERVED WITH
GARLIC SAUCE

TAPAS *frías* *Cold* TAPAS

6,00 €

ESQUEIXADA
(ENSALADA DE BACALAO DESMIGADO, TOMATE Y ACEITUNAS)
SHREDDED COD, TOMATO AND OLIVE SALAD

MORTERO DE PATATAS CON ALIOLI
MORTAR OF POTATOES WITH GARLIC SAUCE

ENSALADILLA RUSA
RUSSIAN SALAD

ESCALIVADA
GRILLED VEGETABLES



TAPAS *calientes* *Hot* TAPAS

6,00 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM CROQUETTES

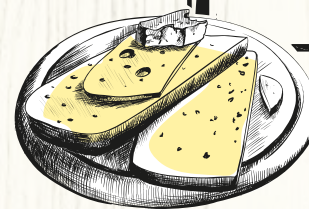
PATATAS BRAVAS
FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE

CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA
TRADITIONAL CHISTORRA (THIN CHORIZO) SIMMERED IN CIDER

HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO
FRIED EGGS WITH IBERIAN HAM

BOMBA DE LA BARCELONETA
BARCELONETA BOMB

TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA
POTATO AND ONION OMELETTE



SERVICIO SERVICE

PAN DE DOBLE FERMENTACIÓN 2,75 €
DOUBLE FERMENTED BREAD

PAN DE COCA CON TOMATE, ACEITE Y SAL 3,50 €
FLAT BREAD WITH TOMATO, OIL AND SALT

TAPAS *a la carta* *“à la carte”*

GILDAS 6,00 €
GILDAS - MINI SKEWERS OF GREEN PEPPERS, OLIVES AND ANCHOVIES

SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO 6,00 €
FISH AND SEAFOOD SALAD

ENSALADA DE HABITAS, JAMÓN IBÉRICO Y MENTA 6,00 €
SALAD OF BABY BROAD BEANS WITH IBERIAN CURED HAM AND MINT

ENSALADA VERDE CON CEBOLLA TIERNA 6,00 €
GREEN AND SPRING ONION SALAD

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN 6,00 €
TOMATO AND TUNA BELLY SALAD

PARA COMPARTIR / TO SHARE

OSTRAS Nº 3 (DOCENA) 22,50 €
OYSTERS Nº 3 (DOZEN)

MARISCADA EL NACIONAL 35,00 €
EL NACIONAL SEAFOOD PLATTER

COCA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO 16,00 €
CATALAN CRUNCHY BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, GOAT CHEESE
AND IBERIAN CURED HAM

FLAN DE HUEVO FAMILIAR AL RON 10,50 €
EGG CRÈME CARAMEL WITH RUM

ARROCES Y FIDEOS (Mínimo 5 personas) 35,00 €
RICE AND NOODLES (Minimum 5 people)

GUISADOS STEW

6,50 €

ALBÓNDIGAS CON SEPIA
MEATBALLS WITH CUTTLEFISH

FRICANDÓ CON SETAS
FRICANDEAU WITH MUSHROOMS

CARRILLADA DE CERDO
PORK CHEEKS

AL CORTE RECENTLY-CUT

11,00 €

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA
ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM

SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS
ASSORTED HANDMADE CHEESES

QUESO MANCHEGO
MANCHEGO CHEESE

TAPAS CALIENTES HOT TAPAS

8,50 €



BACALAO FRITO
FRIED COD

CALAMARES A LA ANDALUZA
SQUIDS ANDALUSIAN-STYLE

GAMBITAS DE HUELVA FRITAS
FRIED LITTLE SHRIMPS FROM HUELVA

ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO
A LA VIZCAÍNA
RED TUNA FROM THE
MEDITERRNEAN, BISCAY-STYLE

NAVAJAS A LA DONOSTIARRA
RAZOR CLAMS, SAN SEBASTIAN STYLE

MEJILLONES AL VAPOR
STEAMED MUSSELS

Momento dulce Sweet moment



4,50 €

ARROZ CON LECHE
RICE PUDDING

CREMA CATALANA
CRÈME BRÛLÉE

FLAN CASERO
HOME-MADE CRÈME CARAMEL

NARANJA CON ZUMO DE NARANJA
ORANGE WITH ORANGE JUICE

PIONONO DE GRANADA
PIONONO (TYPICAL PASTRY FROM GRANADA)

PAN CON CHOCOLATE, ACEITE Y SAL
BREAD WITH CHOCOLATE, OIL AND SALT

PAN CON VINO Y AZÚCAR
BREAD WITH WINE AND SUGAR

TAPONES DE BIZCOCHO CON RON
SPONGE CORK CAKE WITH RUM

HELADOS SANDRO DESII
SANDRO DESII ICE CREAMS

PASTEL ARTESANO DEL DÍA
HANDMADE CAKE OF THE DAY

MACEDONIA DE FRUTA FRESCA
FRESH FRUIT SALAD

IVA INCLUIDO

Este establecimiento cumple con la normativa sobre
prevención de la parasitosis por anisakis en productos de
pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos,
huevo, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos secos, apio,
mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces,
moluscos y derivados.

En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este
establecimiento tiene a disposición de sus clientes
información de los platos que ofrece.

VAT INCLUDED

This establishment complies with the regulations on the
prevention of parasitism by anisakis in fishery products.
Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish,
peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard,
sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products.

In case of allergy, please inform our staff. This establishment
has at your disposal information on the dishes it offers.