













## BUFFET EL NACIONAL (EN EL MAGATZEM)

Con este menú podréis degustar la oferta gastronómica de El Nacional en un ambiente más secreto y exclusivo. En la sala de El Magatzem se colocarán diferentes puntos de degustación dónde podréis recorrer cada uno de nuestros restaurantes y barras. Podréis escoger entre una gran variedad de productos y disfrutar de un ambiente informal con mesas altas.

*This menu will allow you to taste El Nacional's gastronomic offer in a more secret and exclusive environment. Different stands will be placed in the private area of El Magatzem and through a tasting tour you will be able to try all of our restaurants and bars. You can choose from a vast variety of products in a more informal format with high tables.*

### Panes · Bread

Pan de doble fermentación  
*Double fermented bread*

Pan de coca con tomate aceite y sal  
*Toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt*



### Entrantes · Starters

Ostras del Mediterráneo  
*Mediterranean oyster*

Paletilla ibérica de bellota D.O. Guijuelo  
*Acorn-fed Iberian shoulder ham D.O. Guijuelo*

Cecina de buey "El Nacional"  
*"El Nacional" cured beef*

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo  
*Mediterranean red tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil*

Surtido de quesos artesanos  
*Assorted handmade cheeses*

Ensalada de habitas, jamón ibérico y menta  
*Salad of baby broad beans with Iberian cured ham and mint*

Esqueixada de bacalao desmigado, tomate y aceitunas  
*Shredded cod tomato and olive salad*

Ensaladilla rusa  
*Russian salad*



### Arroces · Rice

Paella mar y montaña  
*Mixed paella*

INFORMACIÓN  
Y RESERVAS

INFORMATION  
AND BOOKINGS

info.enb@elnacionalbcn.com  
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis  
08007 Barcelona  
T. +34 935 185 053  
www.elnacionalbcn.com





INFORMACIÓN  
Y RESERVAS

INFORMATION  
AND BOOKINGS

info.enb@elnacionalbcn.com  
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis  
08007 Barcelona  
T. +34 935 185 053  
www.elnacionalbcn.com

## Del mar · From the sea

Dorada a la sal gorda de Ibiza  
*Sea-bream beaked in Ibiza cooking salt*



## De las brasas · From the grill

Chuletón de ternera madurada  
*Mature Whole rib-eye veal steak*



## Postres · Desserts

Pastel del día  
*Cake of the day*

Taps de Cadaqués (tapones de bizcocho con ron)  
*“Taps de Cadaqués” (sponge cork cake with rum)*

Piononos de Granada  
*Pionono (typical pastry from Granada)*

Piña marinada con hinojo y eneldo  
*Pineapple marinated with fennel and dill*

Pan con chocolate, aceite y sal  
*Bread with chocolate, oil and salt*



## Bebidas · Beverages

Juvé Camps, Reserva de la Familia D.O. Cava  
(Copa de bienvenida) · (Welcome glass)

Torre la Moreira (Albariño) D.O. Rías Baixas  
Tres al cuadrado (Tempranillo) D.O. Ribera del Quells

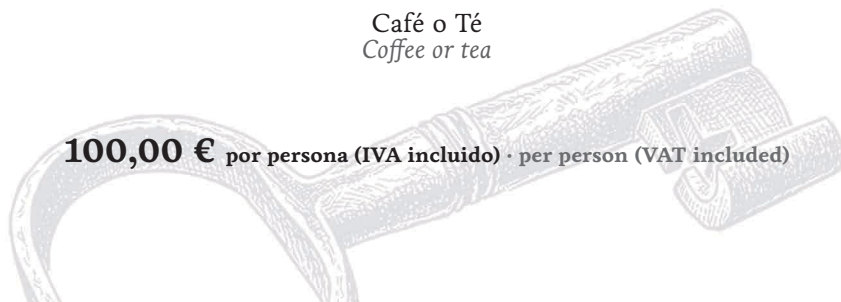
Cerveza Estrella Damm  
*Estrella Damm, Mediterranean beer*

Refrescos  
*Soft drinks*

Agua mineral  
*Mineral water*

Café o Té  
*Coffee or tea*

**100,00 €** por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)



NÚMERO DE PAX MÁXIMO:  
MAXIMUM NUMBER OF PAX:

42

DÍAS EN LOS QUE NO SE ACEPTAN GRUPOS:  
DAYS IN WHICH GROUP RESERVATIONS ARE NOT ACCEPTED:

Se aceptan todos los días de la semana.  
Reservations are accepted everyday of the week.

HORARIOS:  
TIMES FOR GROUP RESERVATIONS:

12:00 a 00:00  
12:00 pm to 12:00 am

