

VERMUTERÍA | APPETISERS

Aperitivo de mariscos en conserva “El Nacional” “ <i>El Nacional</i> ” appetiser of pickled seafood	12,00 €
Patatas chips <i>Crisps</i>	2,50 €
Aceitunas rellenas <i>Stuffed olives</i>	3,50 €
Aperitivo de aceitunas “El Nacional” “ <i>El Nacional</i> ” appetiser of olives	3,50 €
Anchoas de L'Escala (4 filetes) <i>Anchovies from L'Escala (4 fillets)</i>	7,50 €
Boquerones en vinagre (6 filetes) <i>Anchovies in vinegar (6 fillets)</i>	5,50 €
Gilda <i>Gilda - Mini skewers of green peppers, olives and anchovies</i>	1,75 € pieza/each
Torrezno de Segovia <i>Segovian rasher</i>	4,00 €

CONSERVAS | CANNED

Mejillones en escabeche <i>Mussels in pickled sauce</i>	9,75 €
Berberechos <i>Cockles</i>	12,00 €
Almeja fina blanca <i>White clam</i>	8,50 €
Navajas <i>Razor clams</i>	12,00 €

EL MENÚ DE LA BARRA | BAR MENU

Surtido de embutidos, quesos, aperitivo en conserva “El Nacional”, ensaladilla rusa y pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Selection of cured meats and sausages, cheeses, “El Nacional” appetiser of pickled seafood, Russian salad and toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	26,00 €
---	---------

LOS PINCHOS | SKEWERS

Pinchos “El Nacional” “ <i>El Nacional</i> ” skewers	3,50 €
Tortilla de patata y cebolla <i>Spanish potato and onion omelette</i>	3,50 €

TAPAS FRÍAS | COLD TAPAS

Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i>	4,00 €
Esqueixada de bacalao <i>Shredded cod, tomato and olive salad</i>	4,00 €
Salpicón de marisco <i>Seafood cocktail</i>	4,00 €
Huevos rellenos de cangrejo real <i>Red king crab stuffed eggs</i>	4,00 €

CURADOS | CURED

Surtido de embutidos “El Nacional” “ <i>El Nacional</i> ” selection of cured meats and sausages	16,00 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian ham (80 g) Guijuelo</i>	25,00 €
Paletilla ibérica de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) Guijuelo</i>	15,00 €
Caña de lomo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian pork loin (45 g) Guijuelo</i>	7,75 €
Chorizo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian chorizo (45 g) Guijuelo</i>	7,75 €
Secallona <i>Secallona - Catalan cured pork sausage</i>	7,75 €
Sobrasada de Berga <i>Sobrasada from Berga - Cured red pork sausage</i>	7,75 €
Cecina de buey <i>Cured beef</i>	16,00 €

QUESOS | CHEESE

Surtido de quesos “El Nacional” “ <i>El Nacional</i> ” cheese platter	16,00 €
---	---------

TRES LECHES | THREE MILKS

Picón de hoja / D.O.P. Picón Bejes-Tresviso / Pasta azul cremosa / Leche de vaca, oveja y cabra	9,50 €
<i>Picón de hoja / P.D.O. Picón Bejes- Tresviso / Creamy blue paste / Cow, sheep and goat milk</i>	

OVEJA | SHEEP

Idiazabal ahumado / D.O.P. Idiazabal / Pasta dura	9,00 €
<i>Smoked Idiazabal / P.D.O. Idiazabal / Hard paste</i>	
La Balda Fermió de Cataluña / Pasta blanda y piel natural enmohecida	11,00 €
<i>La Balda Fermió from Catalonia / Soft paste and mouldy natural rind</i>	
Manchego etiqueta verde de Castilla-La Mancha / D.O. Manchego / Pasta prensada	9,00 €
<i>Manchego green label from Castilla-La Mancha / D.O. Manchego / Pressed paste</i>	

CABRA | GOAT

Garrotxa de Cataluña / Pasta blanda con corteza enmohecida	10,50 €
<i>Garrotxa from Catalonia / Soft paste with mouldy rind</i>	
Carrat de Cataluña / Pasta blanda con corteza con ceniza enmohecida	10,00 €
<i>Carrat from Catalonia / Soft paste with mouldy ash rind</i>	
Payoyo de Cádiz / Pasta prensada y corteza natural	12,00 €
<i>Payoyo from Cádiz / Pressed paste and natural rind</i>	

VACA | COW

Crostallut de Cataluña / Pasta prensada y corteza con brisas de syrah	12,00 €
<i>Crostallut from Catalonia / Pressed paste and rind with syrah breezes</i>	
Puigpedrós de Cataluña / Pasta blanda y corteza lavada	11,00 €
<i>Puigpedrós from Catalonia / Soft paste and washed rind</i>	
San Simón ahumado / D.O.P. San Simón da Costa / Pasta semidura y corteza ahumada	11,00 €
<i>Smoked San Simón / P.D.O. San Simón da Costa / Semi-hard paste and smoked rind</i>	

PANES | BREADS

Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	3,75 €
Cañas de pan <i>Breadsticks</i>	1,50 €
Picos para celíacos <i>Gluten-free breadsticks</i>	3,50 €

DULCE | SWEET

Queso Arzúa-Ulloa D.O.P. Arzúa-Ulloa con membrillo artesanal <i>Arzúa-Ulloa cheese D.O.P. Arzúa-Ulloa with handmade quince</i>	5,50 €
Pan con chocolate, aceite y sal <i>Bread with chocolate, oil and salt</i>	5,50 €
Flan casero <i>Home-made crème caramel</i>	5,50 €
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	6,00 €

CERVEZA DE BARRIL | DRAUGHT BEER

		CAÑA HALF A PINT [25 cl]	PINTA PINT [50 cl]	BOTELLA BOTTLE
ESTRELLA DAMM	Cerveza mediterránea <i>Mediterranean beer</i>	3,50 €	6,50 €	3,65 €
VOLL-DAMM	Cerveza doble malta <i>Double malt beer</i>	3,60 €	7,00 €	3,90 €
DAMM LEMON	Auténtica clara mediterránea <i>The authentic Mediterranean shandy</i>	3,50 €	6,50 €	3,65 €
FREE DAMM	Cerveza sin alcohol <i>Alcohol-free beer</i>	-	-	3,65 €
FREE DAMM TOSTADA	Cerveza sin alcohol tostada <i>Toasted alcohol-free beer</i>	-	-	3,65 €
ROSA BLANCA	Cerveza lager lupulada mallorquina <i>Mallorcan hoppy lager beer</i>	-	-	3,65 €
DAURA	Cerveza sin gluten <i>Gluten-free beer</i>	-	-	3,65 €
MALQUERIDA	Roja fresca <i>Fresh red</i>	-	-	3,65 €
A.K. DAMM	Cerveza alsaciana <i>Alsatian beer</i>	-	-	3,90 €
TURIA	Cerveza tostada <i>Toasted lager</i>	3,60 €	7,00 €	-
KELER	Cerveza donostiarra <i>The beer of Donostia</i>	-	-	3,90 €
INEDIT	Cerveza de malta y trigo con especias <i>Malt and wheat beer brewed with spices</i>	3,60 €	7,00 €	7,50 €
BOCK-DAMM	Cerveza negra estilo Munich <i>Dark beer</i>	-	-	3,90 €

VINOS Y CAVA | WINES & CAVA

	UVA GRAPE	D.O.	COPA GLASS [15 cl]	BOTELLA BOTTLE
BLANCO WHITE				
XAREL·LO SUMARROCA [Eco]	Xarel·lo	Penedès	4,75 €	19,00 €
GREGAL D'ESPIELLS [Eco]	Muscat, gewürztraminer, malvasía	Penedès	4,75 €	19,00 €
AFORTUNADO	Verdejo	Rueda	4,75 €	19,00 €

ROSADO | ROSÉ

AURORA D'ESPIELLS [Eco]	Pinot noir, xarel·lo, syrah	Penedès	4,75 €	19,00 €
CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha negra	Navarra	5,50 €	25,00 €

TINTO | RED

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	Tinta del país	Ribera del Duero	5,75 €	27,00 €
LAN D·I2	Tempranillo	Rioja	4,50 €	22,00 €

CAVA

JUVÉ & CAMPS, RVA. DE LA FAMILIA [Eco]	Macabeu, parellada, xarel·lo	Cava	6,00 €	30,00 €
--	------------------------------	------	--------	---------

SANGRÍA

LOLEA DE VINO	Cabernet sauvignon, tempranillo	-	-	24,00 €
LOLEA DE CAVA	Macabeu, Airén	-	-	24,00 €

VERMUT | VERMOUTH

YZAGUIRRE ROJO/BLANCO		Tarragona	4,00 €	-
PETRONI BLANCO/NEGRO		Barcelona	5,00 €	-

VINO DULCE | SWEET WINE

SUMARROCA, HUMM	Muscat	Penedès	5,75 €	27,00 €
PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO	Pedro Ximénez	Jeréz	6,00 €	29,00 €

AGUA [0,50 l] WATER [0,50 l]				2,80 €
REFRESCOS SOFT DRINKS				3,50 €
CAFÉ BLACK COFFEE				2,00 €
CAFÉ CORTADO ESPRESSO MACCHIATO				2,15 €
CAFÉ CON LECHE WHITE COFFEE				2,65 €

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, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuzes, 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. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

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. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.