



VERMUTERÍA | APPETISERS

Aperitivo de mariscos en conserva "El Nacional" "El Nacional" 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" "El Nacional" 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>	5,00 €
Gilda <i>Gilda - Mini skewers of green peppers, olives and anchovies</i>	1,50 € pieza/each
Torreznos 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" "El Nacional" 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" "El Nacional" 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>	7,50 €
Chorizo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian chorizo (45 g) Guijuelo</i>	7,50 €
Secallona <i>Secallona - Catalan cured pork sausage</i>	7,50 €
Sobrasada de Berga <i>Sobrasada from Berga - Cured red pork sausage</i>	7,50 €
Cecina de buey <i>Cured beef</i>	16,00 €

QUESOS | CHEESE

Surtido de quesos "El Nacional" "El Nacional" cheese platter	15,50 €
--	---------

OVEJA | SHEEP'S CHEESE

Idiazabal ahumado del País Vasco D.O. Idiazabal <i>Smoked Idiazabal from the Basque Country D.O. Idiazabal</i>	8,00 €
Torta Pascualet de Extremadura <i>Torta Pascualet from Extremadura</i>	14,50 €
Manchego etiqueta verde de Castilla-La Mancha D.O. Manchego <i>Green label Manchego from Castilla-La Mancha D.O. Manchego</i>	8,00 €

VACA | COW'S CHEESE

San Simón ahumado D.O.P. San Simón da Costa <i>Smoked San Simón D.O.P. San Simón da Costa</i>	9,00 €
Puigpedrós de Girona <i>Puigpedrós from Girona</i>	10,00 €

CABRA | GOAT'S CHEESE

Garrotxa de Cataluña <i>Garrotxa from Cataluña</i>	10,00 €
Blau de l'Avi Ton de Cataluña <i>Blau de l'Avi Ton from Cataluña</i>	9,00 €
Carrat de Cataluña <i>Carrat from Cataluña</i>	9,00 €
Payoyo de Villalengua del Rosario <i>Payoyo from Villalengua del Rosario</i>	12,00 €

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>	5,00 €
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	5,50 €

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, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, 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. 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.

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>	3,00 €	5,50 €	3,50 €
VOLL-DAMM	Cerveza doble malta <i>Double malt beer</i>	3,25 €	6,00 €	3,90 €
DAMM LEMON	Auténtica clara mediterránea <i>The authentic Mediterranean shandy</i>	3,00 €	5,50 €	3,50 €
FREE DAMM	Cerveza sin alcohol <i>Alcohol-free beer</i>	-	-	3,50 €
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>	3,25 €	6,00 €	-
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>	3,25 €	6,00 €	6,65 €
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	4,50 €	19,00 €
GREGAL D'ESPIELLS [Eco]	Muscat, gewürztraminer, malvasía	Penedès	4,50 €	19,00 €
AFORTUNADO	Verdejo	Rueda	4,50 €	19,00 €
ROSADO ROSÉ				
AURORA D'ESPIELLS [Eco]	Pinot noir, xarel·lo, syrah	Penedès	4,50 €	19,00 €
CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha negra	Navarra	4,50 €	22,00 €
TINTO RED				
BARDOS ROMANTICA	Tinta del país	Ribera del Duero	5,00 €	23,00 €
LAN D-12	Tempranillo	Rioja	4,50 €	22,00 €
CAVA				
JUVÉ & CAMPS, RVA. DE LA FAMILIA [Eco]	Macabeu, parellada, xarel·lo	Cava	5,50 €	30,00 €
SANGRÍA				
LOLEA DE VINO	Cabernet sauvignon, tempranillo		-	20,00 €
LOLEA DE CAVA	Macabeu, Airén		-	24,00 €
VERMUT VERMOUTH				
YZAGUIRRE ROJO/BLANCO		Tarragona	4,00 €	-
PERRUCCHI BLANCO/NEGRO		Barcelona	5,00 €	-
VINO DULCE SWEET WINE				
SUMARROCA, HUMM	Muscat	Penedès	4,75 €	24,00 €
PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO	Pedro Ximénez	Jeréz	6,00 €	29,00 €

AGUA [0,50 l] WATER [0,50 l]				2,60 €
REFRESCOS SOFT DRINKS				2,75 €
CAFÉ BLACK COFFEE				1,90 €
CAFÉ CORTADO ESPRESSO MACCHIATO				2,00 €
CAFÉ CON LECHE WHITE COFFEE				2,50 €