



CURADOS | CURED

Surtido de embutidos "El Nacional" "El Nacional" selection of cured meats and sausages	16,00 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) Guijuelo Acorn-fed Iberian ham (80 g) Guijuelo	25,00 €
Paletilla ibérica de bellota (45 g) Guijuelo Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) Guijuelo	15,00 €
Caña de lomo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo Acorn-fed Iberian pork loin (45 g) Guijuelo	7,50 €
Chorizo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo Acorn-fed Iberian chorizo (45 g) Guijuelo	7,50 €
Secallona Secallona - Catalan cured pork sausage	7,50 €
Sobrasada de Berga Sobrassada from Berga - Cured red pork sausage	7,50 €
Cecina de buey Cured beef	16,00 €

VERMUTERÍA | APPETISERS

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

CONSERVAS | CANNED

Mejillones en escabeche Mussels in pickled sauce	9,75 €
Berberechos Cockles	12,00 €
Almeja fina blanca White clam	8,50 €
Navajas Razor clams	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 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	26,00 €
--	---------

LOS PINCHOS | SKEWERS

Pinchos "El Nacional" "El Nacional" skewers	3,50 €
Tortilla de patata y cebolla Spanish potato and onion omelette	3,50 €

TAPAS FRÍAS | COLD TAPAS

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

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 Smoked Idiazabal from the Basque Country D.O. Idiazabal	8,00 €
Torta Pascualeta de Extremadura Torta Pascualeta from Extremadura	14,50 €
Manchego etiqueta verde de Castilla-La Mancha D.O. Manchego Green label Manchego from Castilla-La Mancha D.O. Manchego	8,00 €

VACA | COW'S CHEESE

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

CABRA | GOAT'S CHEESE

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

PANES | BREADS

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

DULCE | SWEET

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

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 €
CAP DE CREUS NACRE	Macabeu, lledoner blanc, lledoner roig	Empordà	4,75 €	23,00 €
NOSTRA SENYORA DEL PORTAL	Garnatxa blanca, macabeu, sauvignon blanc, viognier	Terra Alta	4,50 €	21,00 €
ACÚSTIC	Garnatxa blanca, macabeu, pansal, garnatxa negra	Montsant	5,50 €	26,00 €
AFORTUNADO	Verdejo	Rueda	4,50 €	19,00 €
MARTÍN CÒDAX	Albariño	Rías Baixas	4,50 €	22,00 €
MAR DE FRADES	Albariño	Rías Baixas	6,50 €	34,00 €
ENATE	Chardonnay	Somontano	4,75 €	23,00 €
O LUAR DO SIL	Godello	Valdeorras	5,00 €	24,00 €
AZEVEDO RESERVA	Alvarinho	Vinho Verde	4,50 €	21,00 €

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

SUMARROCA, TERRAL	Cabernet franc, syrah	Penedès	4,50 €	24,50 €
FINCA MALAVEÍNA	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	Empordà	7,50 €	37,00 €
EL VEÏNAT	Garnatxa	Montsant	4,50 €	19,00 €
DE SÒL A SOL	Garnatxa, samsó, cabernet sauvignon, merlot	Priorat	5,50 €	27,00 €
BARDOS ROMÀNTICA	Tinta del país	Ribera del Duero	5,00 €	23,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES, CRIANZA	Tempranillo	Ribera del Duero	9,00 €	46,00 €
CARMELO RODERO RESERVA	Tinta del país, cabernet sauvignon	Ribera del Duero	11,00 €	55,00 €
LAN D-12	Tempranillo	Rioja	4,50 €	22,00 €
VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA	Tempranillo	Rioja	5,50 €	25,00 €
MUGA, CRIANZA	Tempranillo	Rioja	7,00 €	32,00 €
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	Monastrell	Jumilla	5,50 €	27,00 €
PETIT PITTACUM	Mencía	Bierzo	5,00 €	25,00 €
TERMES	Tinta de toro	Toro	7,00 €	34,00 €
VINHA GRANDE TINTO	Touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca	Douro	5,00 €	25,00 €

CAVA

JUVÉ & CAMPS, RVA. DE LA FAMILIA [Eco]	Macabeu, parellada, xarel-lo	Cava	5,50 €	30,00 €
JUVÉ & CAMPS, MILESIMÉ	Chardonnay	Cava	-	39,00 €

CAVA ROSÉ

SUMARROCA, NÚRIA CLAVEROL ROSÉ [Eco]	Pinot noir	Cava	6,50 €	32,00 €
--------------------------------------	------------	------	--------	---------

CHAMPAGNE

G.H. MUMM	Chardonnay, pinot noir, pinot meunier	Champagne	13,00 €	65,00 €
-----------	---------------------------------------	-----------	---------	---------

SANGRÍA

LOLEA DE VINO	Cabernet sauvignon, tempranillo		5,50 €	20,00 €
LOLEA DE CAVA	Macabeu, Airén		6,50 €	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 €
-----------------	--------	---------	--------	---------

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>	-	-	3,50 €
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 €
INEDIT 75 CL	Cerveza de malta y trigo con especias <i>Malt and wheat beer brewed with spices</i>	-	-	6,65 €

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS
ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACEOS CRUSTACEANS	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LÁCTEOS DAIRY	 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 SESAMO SESAME	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	 MOLUSCOS MOLLUSCS	 ALTRAMUCES LUPIN	
CURADOS CURED															
Surtido de embutidos "El Nacional" "El Nacional" selection of cured meats and sausages	X						T					X			
Jamón ibérico de bellota Guijuelo Acorn-fed Iberian ham Guijuelo															
Paletilla ibérica de bellota Guijuelo Acorn-fed Iberian shoulder ham Guijuelo												X			
Caña de lomo ibérico de bellota Guijuelo Acorn-fed Iberian pork loin Guijuelo															
Chorizo ibérico de bellota Guijuelo Acorn-fed Iberian chorizo Guijuelo	T						T								
Secallona Secallona - Catalan cured pork sausage	X											X			
Sobrasada de Berga Sobrassada from Berga - Cured red pork sausage	X														
Cecina de buey Cured beef												X			
VERMUTERÍA APPETISERS															
Aperitivo de mariscos en conserva "El Nacional" "El Nacional" appetiser of pickled seafood		T		X			T	T				X	X		
Patatas chips Crisps												X			
Aceitunas rellenas Stuffed olives		T		X			T	T				X			
Aperitivo de aceitunas "El Nacional" "El Nacional" appetiser of olives												X			
Anchoas de L'Escala Anchovies from L'Escala				X								X			

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS
ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACEOS CRUSTACEANS	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LÁCTEOS DAIRY	 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 SESAMO SESAME	 E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	 MOLUSCOS MOLLUSCS	 ALTRAMUCES LUPIN
Boquerones en vinagre <i>Anchovies in vinegar</i>				X								X		
Gilda <i>Gilda</i>	X		T	X		X	T	T				T	T	
Torrezno de Segovia <i>Segovian rasher</i>														

CONSERVAS
CANNED

Mejillones en escabeche <i>Mussels in pickled sauce</i>		T		T								X	X	
Berberechos <i>Cockles</i>		T		T								X	X	
Almeja fina blanca <i>White clam</i>		T		T								X	X	
Navajas <i>Razor clams</i>		T		T								X	X	

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>	X	T	X	X	T	X	X	T				T	X	X
--	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	---	---	---

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS
ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACEOS CRUSTACEANS	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LÁCTEOS DAIRY	 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 SESAMO SESAME	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	 MOLUSCOS MOLLUSCS	 ALTRAMUCES LUPIN
LOS PINCHOS SKEWERS														
Pinchos "El Nacional" "El Nacional" skewers	X	T		X	T	T	T	T	T	T	T	X	T	T
Tortilla de patata y cebolla Spanish potato and onion omelette			X									X		
TAPAS FRÍAS COLD TAPAS														
Ensaladilla rusa Russian salad	X		X	X		X								
Esqueixada de bacalao Shredded cod, tomato and olive salad				X								T		
Salpicón de marisco Seafood cocktail		X		T					T			X	X	
Huevos rellenos de cangrejo real Red king crab stuffed eggs	X	X	X	X		T	X			T		X	X	
QUESOS CHEESE														
Surtido de quesos "El Nacional" "El Nacional" cheese platter	X						X					X		
Idiazabal ahumado del País Vasco D.O. Idiazabal Smoked Idiazabal from the Basque Country D.O. Idiazabal	X						X							
Torta Pascualete de Extremadura Torta Pascualete from Extremadura	X						X							
Manchego etiqueta verde de Castilla-La Mancha D.O. Manchego Green label Manchego from Castilla-La Mancha D.O. Manchego	X						X					X		
San Simón ahumado D.O.P. San Simón da Costa Smoked San Simón D.O.P. San Simón da Costa			X				X							

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS
ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACEOS CRUSTACEANS	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LÁCTEOS DAIRY	 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 SESAMO SESAME	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	 MOLUSCOS MOLLUSCS	 ALTRAMUCES LUPIN
Puigpedrós de Girona <i>Puigpedrós from Girona</i>	X						X							
Garrotxa de Catalunya <i>Garrotxa from Catalunya</i>	X						X							
Blau de l'Avi Ton de Catalunya <i>Blau de l'Avi Ton from Catalunya</i>	X						X							
Carrat de Catalunya <i>Carrat from Catalunya</i>	X						X							
Payoyo de Villalengua del Rosario <i>Payoyo from Villalengua del Rosario</i>	X						X							
PANES BREADS														
Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	X				T		T				T			
Cañas de pan <i>Breadsticks</i>	X						T				X			
Picos para celíacos <i>Gluten-free breadsticks</i>														
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>							X							
Pan con chocolate, aceite y sal <i>Bread with chocolate, oil and salt</i>	X		T	T	X	X	T				T			
Flan casero <i>Home-made crème caramel</i>			X				X							
Crema catalana <i>Catalan cream</i>			X				X							