



EL NACIONAL

LA BRASERIA



Benvingut a La Braseria

Si ets un amant de la carn, has arribat al lloc idoni. Gaudeix de les carns més savoroses procedents de la Península, elaborades a la brasa o al forn de carbó i combina-les amb amanides o verdures. I si tens cap dubte, el nostre equip sabrà què recomanar-te.

Bienvenue à La Braseria

Si vous aimez la viande, vous êtes au bon endroit. Ici vous dégusterez les meilleures viandes de la péninsule ibérique, cuites à la braise ou au four de charbon, elles seront accompagnées de salades ou de légumes selon les saisons. Et si vous avez des questions, notre équipe saura quoi recommander.

IVA INCLÒS. Aquest establiment compleix amb la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicuï-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Aquest establiment facilita als seus clients que puguin endur-se sense cost addicional els aliments que no hagin consumit.

TVA COMPRISE. Cet établissement suit les normes de prévention de la parasitose anisakis dans les produits de pêche. Certains produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, des lupins, des mollusques et des dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Cet établissement permet à ses clients d'emporter facilement les aliments qu'ils n'ont pas consommés sans frais supplémentaires.



» Servei / Service «

Olives gaspatxes	Gentilesa/Courtoisie
Olives “gazpachas” (Olives vertes, marinées aux légumes)	
Pa de doble fermentació	3,00 €
Pain de double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	3,50 €
Pain de double fermentation à la tomate, à l’huile et à la fleur de sel	
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes	3,50 €
Pain de double fermentation à l’huile, à la fleur de sel et aux herbes	

» Per compartir / À partager «

Croquetes de botifarró amb poma · 6 peces	8,50 €
Croquettes de boudin aux pommes · 6 pièces	
Carxofes a la brasa farcides amb carn · 2 peces	13,50 €
Artichauts grillés farcis à la viande · 2 pièces	
Ous de primera posta amb patates fregides i xoriç de bou	12,50 €
Œufs frais aux pommes frites et au chorizo de bœuf	
Patates “a los dos mojos”	10,00 €
Pommes de terre à la sauce “mojo” - Plat typique des îles Canaries	
Cecina de bou “El Nacional”	16,00 €
Fines tranches de bœuf séchée “El Nacional”	
Formatge Payoyo, Cadis	14,50 €
Fromage payoyo, Cadiz	
Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà	25,50 €
Jambon ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau	

» Entrants / Entrées «

Gaspatxo andalús amb picada de verdures i pa sec	8,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Sopa de ceba amb ou i formatge curat	8,50 €
Soupe à l'oignon avec œuf et fromage affiné	
Amanida de cabdells, api, poma i formatge blau	9,00 €
Salade de cœurs de laitue au céleri, pomme et fromage bleu	
Amanida de tomàquet de temporada amb ceba tendra i ventresca de tonyina	15,50 €
Salade de tomates de saison, oignon tendre et ventrèche de thon	
Amanida Cèsar amb pollastre cruixent	16,00 €
Salade César au poulet croustillant	
Enciam sencer a la brasa amb alls tendres i bacallà esqueixat dessalat	9,00 €
Laitue entière cuit à la braise à l'ail tendre et morue dessalée effilochée	
Coca fina amb carbassó, pebrot i formatges artesans	14,50 €
Pizza catalane aux courgettes, poivrons et fromages artisanaux	
Carpaccio de bou curat amb formatge Idiazabal	18,00 €
Carpaccio de bœuf affiné et fromage Idiazabal	

» Peix / Poisson «

Bacallà dessalat a la llauna amb mongetes del ganxet	24,00 €
Morue dessalée sur lit d’haricots secs	
Pop gallec en dues coccions a la brasa amb patates	26,50 €
Pieuvre en deux cuissons terminée à la braise aux pommes de terre	
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa d'algues	16,00 €
Calmars frais à l'andalouse avec mayonnaise aux algues	
Calamars farcits mar i muntanya	21,00 €
Calmars farcis mer et montagne	

» Especialitats / Spécialités «

Steak tartar de bou “El Nacional”	24,00 €
Steak tartare de bœuf “El Nacional”	
Gran hamburguesa de bou “El Nacional” 250 g	19,50 €
Grand hamburger de bœuf “El Nacional” 250 g	
Costella de vaca madurada a baixa temperatura	22,50 €
Côte de vache maturée et cuite à basse température	
Canelons a la barcelonesa amb beixamel i salsa de tomàquet	16,50 €
Cannellonis à la barcelonaise avec béchamel et sauce tomate	

Altres carns / Nos autres viandes

Pollastró sencer rostit amb herbes, patata i cebetes	16,00 €
Coquelet entier rôti aux herbes, pomme de terre et petits oignons	
Xai lletó al forn amb patates, ceba i alls	24,00 €
Agneau au four avec pommes de terre, oignons et ail	
Peus de porc Duroc a la brasa amb escalivada	16,50 €
Pieds de porc Duroc cuits à la braise et légumes grillés	
Caragols Bover guisats “El Nacional”	19,50 €
Escargots Bover “El Nacional”	
Botifarra artesana de Calaf a la brasa amb patates fregides. Peça de 250 g	16,50 €
Saucisse artisanale de Calaf à la braise et pommes frites. Pièce de 250 g	
Secret ibèric amb herbes aromàtiques a la brasa amb patata al caliu	21,50 €
Secret ibérique aromatisé aux fines herbes, grillé au charbon de bois et pomme de terre en robe de chambre	
Costelles i mitjanes de xai amb patata al caliu	24,00 €
Côtelettes d'agneau servis avec pommes de terre cuites sur braise	
Magret d'ànec de gla amb patata confitada	24,00 €
Magret de canard de gland aux pommes de terre confites	

Vaca vella madurada (mínim 60 dies)

Vache affinée (60 jours minimum)

Mitjana de vaca vella europea (€/kg)	85,00 €
Côte de vache européenne affinée (€/kg)	
Mitjana de vaca vella nacional (€/kg)	110,00 €
Côte de vache nationale affinée (€/kg)	

Guarnicions per triar: amanida de cabdells, escalivada, patates fregides o patates al forn
Nos accompagnements: salade de cœurs de laitue, légumes grillées, pommes frites ou pommes de terre rôties

Vedella jove femella madurada (mínim 30 dies)

Génisse affinée (30 jours minimum)

Entrecot de vedella	25,00 €
Entrecôte de veau	
Filet de vedella	27,50 €
Filet de veau	
Mitjana de vedella sencera (€/kg - mínim 1 kg)	55,00 €
Côte de veau entière (€/kg - minimum 1 kg)	

Guarnicions per triar: amanida de cabdells, escalivada, patates fregides o patates al forn
Nos accompagnements: salade de cœurs de laitue, légumes grillées, pommes frites ou pommes de terre rôties

» Postres / Desserts «

Tatin de poma amb gelat de vainilla	7,50 €
Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille	
Pastís de llimona amb merenga	7,50 €
Tartelette crème citron meringuée	
Fondue de maduixots	7,50 €
Fondue aux fraises	
Sorbet de llima i api	5,00 €
Sorbet au citron vert et céleri	
Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones)	12,00 €
Crème caramel aux œufs faite maison (Minimum deux personnes)	
Got de xocolata amb gelat de vainilla	7,00 €
Verre de chocolat avec glace à la vanille	
Fondant de xocolata	7,00 €
Fondant au chocolat	
Pinya rostida amb canyella i mel	6,50 €
Ananas rôti à la cannelle et au miel	
Pa amb xocolata fumada, oli d'OVE i escames de sal	6,00 €
Pain au chocolat fumé à l'huile d'olive vierge extra et flocons de sel	
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals	15,50 €
Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux	
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces “El Nacional”	9,00 €
Café sucré avec trois dégustations sucrées “El Nacional”	

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS | ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT		 Gluten Gluten	 Crustacis Crustacés	 Ous Œufs	 Peix Poissons	 Cacauets Cacahuètes	 Soja Soja	 Lactis Lait et produits à base de lait	 Fruits de closca Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
Servei Service															
Olives gaspatxes Olives “gazpachas”													T		
Pa de doble fermentació Pain de double fermentation	X								T				T		
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal Pain de double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	X								T				T		
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes Pain de double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	X								T				T		
Per compartir À partager															
Croquetes de botifarró amb poma Croquettes de boudin aux pommes	X	T	X	T			T	X		T			X		
Carxofes a la brasa farcides amb carn Artichauts grillés farcis à la viande	T								T	T	T	T	X		
Ous de primera posta amb patates fregides i xoriç de bou Œufs frais aux pommes frites et au chorizo de bœuf	T		X	T			T	T	T	T	T	T	X		
Patates “a los dos mojos” Pommes de terre à la sauce “mojo” - Plat typique des îles Canaries	T	T	T	T	T		T	T	T	T	T	T	X	T	
Cecina de bou “El Nacional” Fines tranches de bœuf séchée “El Nacional”													X		
Formatge Payoyo, Cadis Fromage payoyo, Cadiz	T		X					X							
Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà Jambon ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau															
Entrants Entrées															
Gaspatxo andalús amb picada de verdures i pa sec Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	X								T		X	T	X		
Sopa de ceba amb ou i formatge curat Soupe à l'oignon avec œuf et fromage affiné	X		X					X	T	X		T	X		
Amanida de cabdells, api, poma i formatge blau Salade de cœurs de laitue au céleri, pomme et fromage bleu								X		X	X		X		
Amanida de tomàquet de temporada amb ceba tendra i ventresca de tonyina Salade de tomates de saison, oignon tendre et ventrèche de thon				X							X		X		
Amanida Cèsar amb pollastre cruixent Salade César au poulet croustillant	X		X	X			T	X	X		X	T	X		
Enciam sencer a la brasa amb alls tendres i bacallà esqueixat dessalat Laitue entière cuit à la braise à l'ail tendre et morue dessalée effilochée				X									X		
Coca fina amb carbassó, pebrot i formatges artesans Pizza catalane aux courgettes, poivrons et fromages artisanaux	X						T	X							
Carpaccio de bou curat amb formatge Idiazabal Carpaccio de bœuf affiné et fromage Idiazabal	X							X		T	X		X		
Peix Poisson															
Bacallà dessalat a la llauna amb mongetes del ganxet Morue dessalée sur lit d'haricots secs				X									X		
Pop gallec en dues coccions a la brasa amb patates Pieuvre en deux cuissons terminée à la braise aux pommes de terre			X											X	
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa d'algues Calmars frais à l'andalouse avec mayonnaise aux algues	X		X				X						X	X	
Calamars farcits mar i muntanya Calmars farcis mer et montagne	T	X	X	X				X					X	X	

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS | ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 Gluten Gluten	 Crustacis Crustacés	 Ous Œufs	 Peix Poissons	 Cacauets Cacahuètes	 Soja Soja	 Lactis Lait et produits à base de lait	 Fruits de closca Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin	
Especialitats Spécialités															
Steak tartar de bou “El Nacional” Steak tartare de bœuf “El Nacional”	X	T	X	X	T	T	T	T	T	X	T	X	T		
Gran hamburguesa de bou “El Nacional” Grand hamburger de bœuf “El Nacional”	X		X				X								
Costella de vaca madurada a baixa temperatura Côte de vache maturée et cuite à basse température	X	T				T		T			T	T			
Canelons a la barcelonesa amb beixamel i salsa de tomàquet Cannellonis à la barcelonaise avec béchamel et sauce tomate	X	T	X	X	X	T	X	T	T	X	T	X	T		
Altres carns Nos autres viandes															
Pollastró sencer rostit amb herbes, patata i cebetes Coquelet entier rôti aux herbes, pomme de terre et petits oignons	X							X			X				
Xai lletó al forn amb patates, ceba i alls Agneau au four avec pommes de terre, oignons et ail												X			
Peus de porc Duroc a la brasa amb escalivada Pieds de porc Duroc cuits à la braise et légumes grillés	X									X	X				
Caragols Bover guisats “El Nacional” Escargots Bover “El Nacional”	X		T							X	X		T		
Botifarra artesana de Calaf a la brasa amb patates fregides. Saucisse artisanale de Calaf à la braise et pommes frites.	T		T	T		T	T	T	T	T	T	X			
Secret ibèric amb herbes aromàtiques a la brasa amb patata al caliu Secret ibérique aromatisé aux fines herbes, grillé au charbon de bois et pomme de terre en robe de chambre	X			T	T	T	T	T				X			
Costelles i mitjanes de xai amb patata al caliu Côtelettes d'agneau servis avec pommes de terre cuites sur braise	T														
Magret d'ànec de gla amb patata confitada Magret de canard de gland aux pommes de terre confites	X	T	T	T		X	X	T	T			X			
Vaca vella madurada Vache affinée															
Mitjana de vaca vella europea Côte de vache européenne affinée															
Mitjana de vaca vella nacional Côte de vache nationale affinée															
Vedella jove femella madurada Génisse affinée															
Entrecot de vedella Entrecôte de veau															
Filet de vedella Filet de veau															
Mitjana de vedella sencera Côte de veau entière															
Guarnicions Nos accompagnement															
Amanida de cabdells Salade de cœurs de laitue												X			
Escalivada Légumes grillées															
Patates fregides Pommes frites	T		T	T		T	T	T	T	T	T	X			
Patatas al horno Pommes de terre rôties															

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS | ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 Gluten Gluten	 Crustacis Crustacés	 Ous Œufs	 Peix Poissons	 Cacauets Cacahuètes	 Soja Soja	 Lactis Lait et produits à base de lait	 Fruits de closca Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
Postres Desserts														
Tatin de poma amb gelat de vainilla Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille	X		X		T	T	X	T						
Pastís de limona amb merenga Tartelette crème citron meringuée	X		X				X							
Fondue de maduixots Fondue aux fraises					T	X	T	T						
Sorbet de llima i api Sorbet au citron vert et céleri									X					
Flam d'ou casolà familiar Crème caramel aux œufs faite maison			X				X							
Got de xocolata amb gelat de vainilla Verre de chocolat avec glace à la vanille	T		X		T	T	X	T						
Fondant de xocolata Fondant au chocolat	X		X			X	X	X						
Pinya rostida amb canyella i mel Ananas rôti à la cannelle et au miel	X					T		T				T		
Pa amb xocolata fumada, oli d'OVE i escames de sal Pain au chocolat fumé à l'huile d'olive vierge extra et flocons de sel	X		T		T	X	X	T				T		
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux	X						X							
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces “El Nacional” Café sucré avec trois dégustations sucrées “El Nacional”	X		X				X	T				T	T	