



EL NACIONAL

LA BRASERIA



Bienvenido a La Braseria

Si eres un amante de la carne, has llegado al lugar idóneo. Disfruta de las carnes más sabrosas procedentes de la Península, elaboradas a la brasa o al horno de carbón, y combínalas con ensaladas o verduras. Y si tienes alguna duda, nuestro equipo sabrá qué recomendarte.

Welcome to La Braseria

If you are a meat lover, you are in the perfect place. Enjoy the best meat from the Iberian Peninsula, prepared on a charcoal grill or in a charcoal oven, and combine it with a salad or vegetables. And if you are in doubt, our staff will make recommendations.

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, 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.

Es / En



» Servicio / Service «

Gentileza en mesa de aceitunas gazpachas. Courtesy gazpacha olives (Green olives seasoned with onions, diced cucumber, carrot, red pepper and chilli)	
Pan de doble fermentación Double fermented bread	2,75 €
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal Double fermented bread with tomato, oil and salt	3,50 €
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas Double fermented bread with oil, salt and herbs	3,00 €

» Para compartir / To share «

Croquetas de morcilla con manzana · 6 piezas Blood sausage croquettes with apple · 6 pieces	8,50 €
Alcachofas a la brasa rellenas con carne · 2 piezas Charcoal-grilled artichokes stuffed with meat · 2 pieces	12,50 €
Patata enmascarada con col, morcilla de Tortosa, huevo frito y tocino Mashed potato with cabbage, blood sausage from Tortosa, fried egg and bacon	14,50 €
Huevos de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey Fresh eggs with french fries and ox chorizo	12,50 €
Patatas a los dos mojos Potatoes with "mojo" sauce - a typical dish from the Canary Islands	10,00 €
Cecina de buey “El Nacional” “El Nacional” cured beef	16,00 €
Queso Payoyo, Cádiz Payoyo cheese, Cadiz	14,50 €
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo	25,50 €

» Entrantes / Starters «

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	8,50 €
Sopa de cebolla con huevo y queso curado Onion soup with egg and cured cheese	8,50 €
Ensalada de cogollos, apio, manzana y queso azul Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese	9,00 €
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún Seasonal tomato salad with spring onion and tuna belly	15,50 €
Ensalada César con pollo crujiente Caesar salad with crispy chicken	16,00 €
Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod	9,00 €
Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos Thin flat bread with courgette, pepper and artisan cheeses	14,50 €
Carpaccio de buey curado con queso Idiazabal Beef carpaccio with Idiazabal cheese	18,00 €

» Pescado / Fish «

Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho Roasted desalted cod with white kidney beans	24,00 €
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes	25,50 €
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de algas Andalusian-style fresh squid with seaweed mayonnaise	14,50 €
Calamares rellenos mar y montaña Sea and mountain stuffed squid	21,00 €

» Especialidades / Specialities «

Steak tartar de buey “El Nacional” “El Nacional” ox steak tartare	24,00 €
Gran hamburguesa de buey “El Nacional” 250 g Large “El Nacional” ox burger 250 g	18,50 €
Costilla de vaca madurada a baja temperatura Low-temperature aged cow rib	21,50 €
Canelones a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate Barcelona-style cannelloni with béchamel and tomato sauce	16,50 €

Otras carnes / Other meats

Picantón entero asado con hierbas, patata y cebollitas Whole cockerel roasted with herbs, potato and baby onions	16,00 €
Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos Baked sucking lamb with potatoes, onion and garlic	24,00 €
Pies de cerdo Duroc a la brasa con escalivada Charcoal-grilled Duroc pig's trotters with grilled vegetables	15,00 €
Caracoles Bover guisados “El Nacional” “El Nacional”- style Bover snails	19,50 €
Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Pieza de 250 g Charcoal-grilled artisan Calaf sausage, with french fries. Piece of 250 g	14,50 €
Secreto ibérico con hierbas aromáticas a la brasa con patata al rescoldo Herbed charcoal-grilled Iberian secret with an ember-baked potato	18,50 €
Magret de pato de bellota con patata confitada Acorn-fed duck magret with confit potato	24,00 €

Vaca vieja madurada (mínimo 60 días) Aged mature beef (60 days minimum)

Chuletón de vaca vieja europea (€/kg) Mature European rib-eye beef steak (€/kg)	85,00 €
Chuletón de vaca vieja nacional (€/kg) Mature Spanish rib-eye beef steak (€/kg)	110,00 €

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o patatas al horno
Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or baked potatoes

Ternera joven hembra madurada (mínimo 30 días) Matured female veal (30 days minimum)

Entrecot de ternera Veal entrecôte	23,50 €
Solomillo de ternera Veal sirloin	26,50 €
Chuletón de ternera entero (€/kg - mínimo 1 kg) Whole rib-eye veal steak (€/kg - minimum 1 kg)	52,00 €

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o patatas al horno
Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or baked potatoes

» Postres / Desserts «

Tatin de manzana con helado de vainilla Apple Tatin with vanilla ice cream	7,50 €
Tarta de limón con merengue Lemon meringue pie	7,50 €
Fondue de fresones Strawberry fondue	7,50 €
Sorbete de lima y apio Lime and celery sorbet	5,00 €
Flan de huevo casero familiar (Mínimo para dos personas) Home-made egg crème caramel (Minimum two people)	12,00 €
Vasito de chocolate con helado de vainilla Chocolate cup with vanilla ice cream	7,00 €
Fondant de chocolate Chocolate fondant	7,00 €
Piña asada con canela y miel Cinnamon honey roasted pineapple	6,50 €
Pan con chocolate ahumado, AOVE y escamas de sal Bread with smoked chocolate, EVOO and salt flakes	6,00 €
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales Cheese platter. Selection of four national cheeses	15,50 €
Café goloso con tres degustaciones dulces “El Nacional” Sweet coffee with three sweet tastings “El Nacional”	9,00 €

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuètes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Servicio Service														
Aceitunas gazpachas Gazpacha olives												T		
Pan de doble fermentación Double fermented bread	X							T			T			
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal Double fermented bread with tomato, oil and salt	X							T			T			
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas Double fermented bread with oil, salt and herbs	X							T			T			
Para compartir To share														
Croquetas de morcilla con manzana Blood sausage croquettes with apple	X	T	X	T		T	X		T			X		
Alcachofas a la brasa rellenas con carne Charcoal-grilled artichokes stuffed with meat	T							T	T	T	T	X		
Patata enmascarada con col, morcilla de Tortosa, huevo frito y tocino Mashed potato with cabbage, blood sausage from Tortosa, fried egg and bacon	T		X			X	X	T				X		
Huevos de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey Fresh eggs with french fries and ox chorizo	T		X	T		T	T	T	T	T	T	X		
Patatas a los dos mojos Potatoes with "mojo" sauce - a typical dish from the Canary Islands	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	X	T	
Cecina de buey “El Nacional” “El Nacional” cured beef												X		
Queso Payoyo, Cádiz Payoyo cheese, Cadiz	T		X				X							
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo														
Entrantes Starters														
Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	X							T		X	T	X		
Sopa de cebolla con huevo y queso curado Onion soup with egg and cured cheese	X		X				X	T	X		T	X		
Ensalada de apio, manzana, cogollos y queso azul Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese							X		X	X		X		
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún Seasonal tomato salad with spring onion and tuna belly				X						X		X		
Ensalada César con pollo crujiente Caesar salad with crispy chicken	X		X	X		T	X	X		X	T	X		
Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod				X								X		
Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos Thin pastry with courgette, pepper and artisan cheeses	X					T	X							
Carpaccio de buey curado con queso Idiazabal Beef carpaccio with Idiazabal cheese	X						X		T	X		X		
Pescado Fish														
Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho Desalted cod finished in a roasting pan with white kidney beans				X								X		
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes			X										X	
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de algas Andalusian-style fresh squid with seaweed mayonnaise	X		X			X						X	X	
Calamares rellenos mar y montaña Sea and mountain stuffed squid	T	X	X	X			X					X	X	

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS | PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS | CONTAINS TRACES

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Especialidades Specialities														
Steak tartar de buey “El Nacional” “El Nacional” ox steak tartare	X	T	X	X	T	T	T	T	T	X	T	X	T	
Gran hamburguesa de buey “El Nacional” Large “El Nacional” ox burger	X		X				X							
Costilla de vaca madurada a baja temperatura Low-temperature aged cow rib	X	T				T		T			T	T		
Canelones a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate Barcelona-style cannelloni with béchamel and tomato sauce	X	T	X	X	X	T	X	T	T	X	T	X	T	
Otras carnes Other meats														
Picantón entero asado con hierbas, patata y cebollitas Whole cockerel roasted with herbs, potato and baby onions	X							X			X			
Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic												X		
Pies de cerdo Duroc a la brasa con escalivada Charcoal-grilled Duroc pig’s trotters with grilled vegetables	X									X	X			
Caracoles Bover guisados “El Nacional” “El Nacional”- style Bover snails	X		T							X	X		T	
Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Charcoal-grilled artisan Calaf sausage with french fries.	T		T	T		T	T	T	T	T	T	X		
Secreto ibérico con hierbas aromáticas a la brasa con patata al rescoldo Charcoal-grilled Iberian secret with herbs and an ember-baked potato	X			T	T	T	T	T				X		
Magret de pato de bellota con patata confitada Acorn-fed duck magret with candied potato	X	T	T	T		X	X	T	T			X		
Vaca vieja madurada Aged mature beef														
Chuletón de vaca vieja europea Mature European rib-eye beef steak														
Chuletón de vaca vieja nacional Mature Spanish rib-eye beef steak														
Ternera joven hembra madurada Young female mature veal														
Entrecot de ternera Veal entrecôte														
Solomillo de ternera Veal sirloin														
Chuletón de ternera entero Whole rib-eye veal steak														
Guarniciones Garnishes														
Ensalada de cogollos Lettuce heart salad												X		
Escalivada Grilled vegetables														
Patatas fritas French fries	T		T	T		T	T	T	T	T	T	X		
Patatas al horno Baked potatoes														

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuètes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Postres Desserts														
Tatin de manzana con helado de vainilla Apple Tatin with vanilla ice cream	X		X		T	T	X	T						
Tarta de limón con merengue Lemon meringue pie	X		X				X							
Fondue de fresas Strawberry fondue					T	X	T	T						
Sorbete de lima y apio Lime and celery sorbet									X					
Flan de huevo casero familiar Home-made egg crème caramel			X				X							
Vasito de chocolate con helado de vainilla Chocolate cup with vanilla ice cream	T		X		T	T	X	T						
Fondant de chocolate Chocolate fondant	X		X			X	X	X						
Piña asada con canela y miel Roasted pineapple with cinnamon and honey	X					T		T			T			
Pan con chocolate ahumado, AOVE y escamas de sal Bread with smoked chocolate, EVOO and salt flakes	X		T		T	X	X	T			T			
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales Cheeseboard. Selection of four national cheeses	X						X							
Café goloso con tres degustaciones dulces “El Nacional” Sweet coffee with three sweet tastings “El Nacional”	X		X				X	T			T	T		