



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 ➤

Aceitunas gazpachas	Gentileza/Courtesy
Gazpacha olives (Green olives seasoned with onions, diced cucumber, carrot, red pepper and chilli)	
Pan de doble fermentación	3,00 €
Double fermented bread	
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	3,50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt	
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	3,50 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs	

➤ Para compartir / To share ➤

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

➤ Entrantes / Starters ➤

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

➤ Pescado / Fish ➤

Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho	24,00 €
Roasted desalted cod with white kidney beans	
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas	26,50 €
Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes	
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de algas	16,00 €
Andalusian-style fresh squid with seaweed mayonnaise	
Calamares rellenos mar y montaña	21,00 €
Sea and mountain stuffed squid	

➤ Especialidades / Specialities ➤

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

Otras carnes / Other meats

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

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

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

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

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

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
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		
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														

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
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	