

Cervesa de barril

Bièrè pression

ESTRELLA DAMM	3,00 €	5,50 €	3,50 €
Cervesa mediterrània/Bière méditerranéenne			
VOLL-DAMM	3,25 €	6,00 €	3,90 €
Cervesa doble malta/Bière double malt			
DAMM LEMON	3,00 €	5,50 €	3,50 €
Autèntica clara mediterrània/L'authentique panaché méditerranéen			
FREE DAMM	-	-	3,50 €
Cervesa sense alcohol/Bière sans alcool			
DAURA	-	-	3,65 €
Cervesa sense gluten/Bière sans gluten			
INEDIT 75 cl	-	-	6,65 €
Cervesa de malta i blat amb espècies/Bière de malt et blé brassée avec épices			



CANYA
DEMI 25 cl



PINTA
PINTÉ 50 cl



AMPOLLA
BOUTEILLE

SANGRIA

LOLEA DE VINO Nº 1 20,00 €
LOLEA BRUT 24,00 €
COPA VERRE
VI NEGRE I REFRESC DE LLIMONA VIN ROUGE ET LIMONADE 5,50 €



VINS

BLANC/BLANC

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA	Pansa blanca / D.O. Alella
SONS DE PRADES	Chardonnay / D.O. Conca de Barberà
SUMARROCA IL·LÒGIC	Xarel·lo / D.O. Penedès
GREGAL D'ESPIELLS	Muscat, gewürztraminer, malvasia / D.O. Penedès
MUGA	Viura, garnacha blanca, malvasia / D.O.C. Rioja
MARTÍN CÓDAX	Albariño / D.O. Rías Baixas
MAR DE FRADES	Albariño / D.O. Rías Baixas
AFORTUNADO	Verdejo / D.O. Rueda
JOSÉ PARIENTE	Verdejo / D.O. Rueda
ENATE, CHARDONNAY-234	Chardonnay / D.O. Somontano

ROSAT/ROSÉ

AURORA D'ESPIELLS	Pinot noir, xarel·lo, syrah / D.O. Penedès
CHIVITE LAS FINCAS	Garnatxa negra / D.O. Navarra

NEGRE/ROUGE

EL VEÏNAT	Garnatxa / D.O. Montsant
SUMARROCA, TERRAL	Cabernet franc, syrah / D.O. Penedès
DE SÒL A SOL	Cabernet sauvignon, merlot, samsó / D.O.C. Priorat
BARDOS ROMÀNTICA	Tinta del país / D.O. Ribera del Duero
VALDUBÓN CRIANZA	Tempranillo / D.O. Ribera del Duero
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	Tempranillo / D.O. Ribera del Duero
LAN D-12	Tempranillo / D.O.C. Rioja
VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA	Tempranillo / D.O.C. Rioja
MUGA CRIANZA	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano / D.O.C. Rioja
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	Monastrell / D.O.P. Jumilla



RAÏM / D.O.
CÉPAGE / D.O.



COPA
VERRE



AMPOLLA
BOUTEILLE

-	21,00 €
-	42,00 €
4,50 €	19,00 €
4,50 €	19,00 €
-	23,00 €
4,50 €	22,00 €
-	34,00 €
4,50 €	19,00 €
-	25,00 €
-	23,00 €

4,50 €	19,00 €
-	22,00 €

4,50 €	19,00 €
-	24,50 €
-	27,00 €
5,00 €	23,00 €
-	26,00 €
-	46,00 €
4,50 €	22,00 €
-	25,00 €
-	32,00 €
-	27,00 €



RAÏM / D.O.
CÉPAGE / D.O.



COPA
VERRE



AMPOLLA
BOUTEILLE

-	19,00 €
5,50 €	30,00 €
-	32,00 €

CAVA

SUMARROCA, BRUT RESERVA	Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay / D.O. CAVA
JUVÉ & CAMPS, RESERVA DE LA FAMILIA	Macabeu, Xarel·lo, Parellada / D.O. CAVA
SUMARROCA, NÚRIA CLAVEROL ROSÉ	Pinot noir / D.O. CAVA

EL NACIONAL

LA TAPERIA

@elnacionalbcn

El lloc perfecte per anar de tapes a Barcelona.

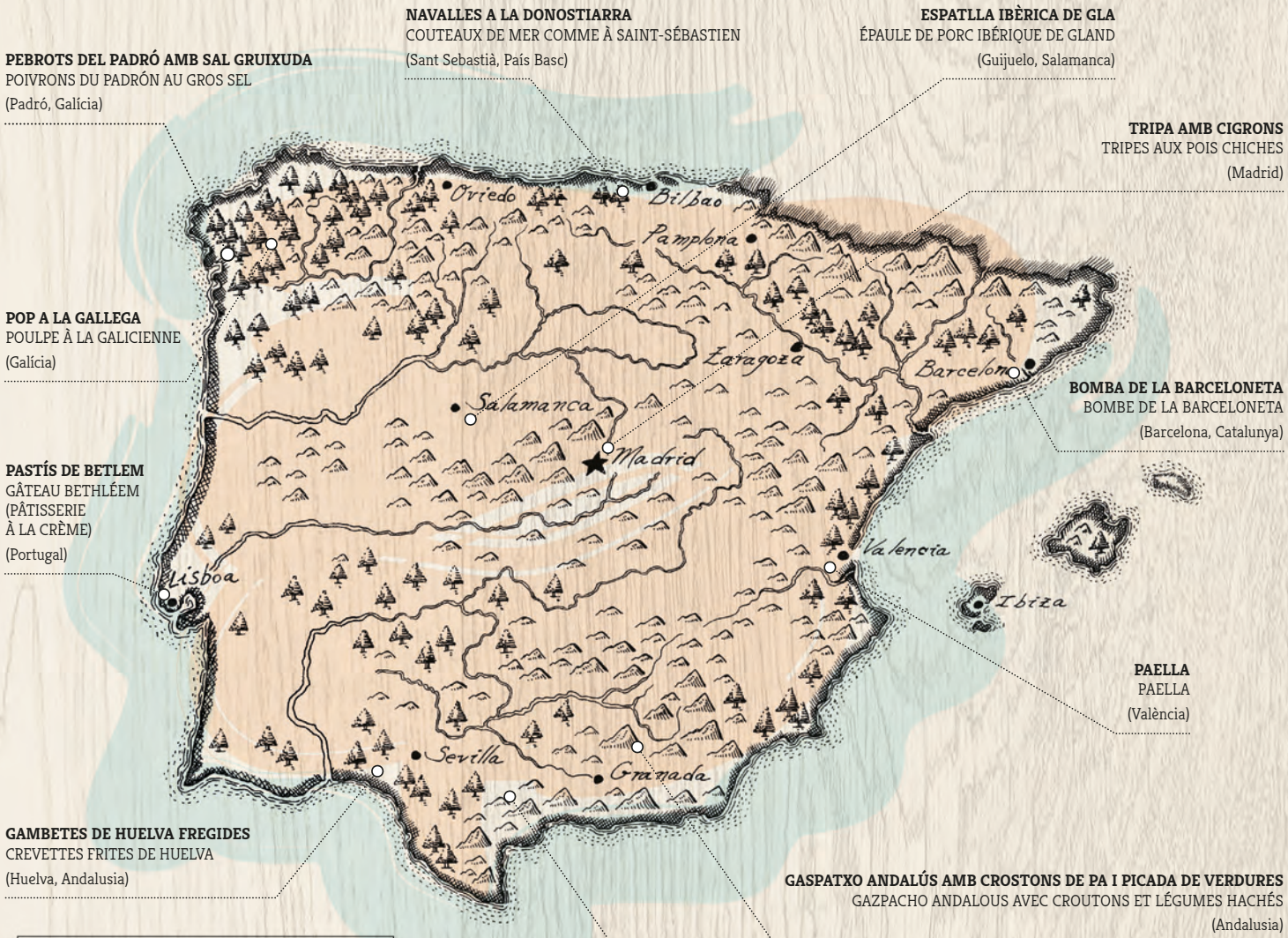
A La Taperia d'El Nacional busquem les millors receptes i productes de la Península per portar al teu paladar la història de la nostra cuina.

Tapes fredes, tapes calentes, arrossos, paelles, fideuada i una infinitat de possibilitats per viure una experiència inoblidable. Gaudiu-la!

L'endroit idéal pour des tapas à Barcelone.

À La Taperia de El Nacional, nous recherchons les meilleures recettes et produits de la péninsule pour apporter l'histoire de notre cuisine à votre palais.

Tapas froides et chaudes, plats de riz, paellas, fideuada et possibilités infinies de vivre une expérience inoubliable. Profitez-en!



TAPES

FREDES FROIDES

- ENSALADA RUSSA**
SALADE RUSSE
6,25 €
- ESQUEIXADA**
SALADE DE MORUE EFFILOCHÉE, TOMATES ET OLIVES
6,25 €
- ESCALIVADA**
LÉGUMES GRILLÉES
6,25 €
- MORTER DE PATATES AMB ALLIOLI**
SALADE DE POMMES DE TERRE ET AÏOLI
6,25 €
- EMPEDRAT DE CIGRONETS I ESQUEIXADA DE BACALLÀ**
EMPEDRAT DE POIS CHICHES ET SALADE DE MORUE EFFILOCHÉE
6,25 €
- AMANIDA DE PEIX I MARISC**
SALPICON DE POISSON ET FRUITS DE MER
6,25 €
- AMANIDA DE FAVETES, PERNIL IBÈRIC I MENTA**
SALADE DE FÈVES FINES ET JAMBON IBÉRIQUE À LA MENTHE
6,25 €
- GASPATXO ANDALÚS AMB CROSTONS DE PA I PICADA DE VERDURES**
GAZPACHO ANDALOUS AVEC CROUTONS ET LÉGUMES HACHÉS
6,25 €
- AMANIDA VERDA AMB CEBÀ TENDRA**
SALADE VERTE AUX OIGNONS NOUVEAUX
6,25 €
- AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBÀ TENDRA**
SALADE DE TOMATE AU VENTRÈCHE DE THON ET AUX OIGNONS NOUVEAUX
6,25 €
- OUS FARCITS AMB CRANC REIAL**
OEUFS FARCIS AU CRABE ROYAL
6,25 €



CALENTES CHAUDES

- GÍRGOLES ARREBOSSADES**
PLEUROTES PANÉES
6,25 €
- PATATES BRAVES**
POMMES DE TERRE FRITES À LA SAUCE PIQUANTE
6,25 €
- CANELÓ CASOLÀ**
CANNELLONI MAISON
6,25 €
- CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC**
CROQUETTES AUX JAMBON IBÉRIQUE
6,25 €
- PATATES PALLA AMB OU I ENCENALLS DE PERNIL**
FRITES AUX COPEAUX DE JAMBON ET ŒUF
6,25 €
- PEBROTS DEL PADRÓ AMB SAL GRUIXUDA**
POIVRONS DU PADRÓN AU GROS SEL
6,25 €
- TRUITA DE PATATA**
OMELETTE DE POMME DE TERRE
6,25 €
- BOMBA DE LA BARCELONETA**
BOMBE DE LA BARCELONETA
6,25 €
- XISTORRA ARTESANA A LA SIDRA**
CHISTORRA (CHORIZO MINCE) AU SIDRE
6,25 €
- RAP ARREBOSSAT**
LOTTE PAINÉE
8,50 €
- MUSSOLA EN ADOB**
MUSOLA MARINÉE
8,50 €
- GAMBES AMB ALLADA**
CREVETTES À L'AIL
8,50 €
- CALAMARS A L'ANDALUSA**
CALMARS À L'ANDALOUSE
8,50 €
- GAMBETES DE HUELVA FREGIDES**
CREVETTES FRITES DE HUELVA
8,50 €
- TONYINA VERMELLA DE LA MEDITERRÀNIA A LA BISCAÏNA**
THON ROUGE DE LA MÉDITERRANÉE À LA BISCAÏEN
8,50 €
- NAVALLES A LA DONOSTIARRA**
COUTEAUX DE MER COMME À SAINT-SÉBASTIEN
8,50 €
- MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR**
MOULES DE ROCHE À LA VAPEUR
8,50 €

PER COMPARTIR À PARTAGER

- OSTRES N° 3 (12 u.)**
HUÎTRES N° 3 (12 u.)
22,50 €
- CLOÏSSES AMB SALSA VERDA**
PALOURDES À LA SAUCE VERTE
17,50 €
- COCA D'ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA I PERNIL IBÈRIC**
SUR UNE BASE DE PAIN
CROUSTILLANTE AUX LÉGUMES GRILLÉES, FROMAGE DE CHÈVRE ET JAMBON IBÉRIQUE
17,00 €

- TIRES DE POLLASTRE AMB SALSA TÀRTARA**
BÂTONNETS DE POULET PANÉS FRITS Á LA SAUCE TARTARE
14,50 €

- POP A LA GALLEGA**
POULPE À LA GALICIENNE
18,00 €

Paelles Paellas

- (Recomanat a 5 persones)**
(Recommandé 5 personnes)
- DE MARISC**
AUX FRUITS DE MER
35,00 €
- MIXTA MIXTE**
35,00 €
- DE VERDURES**
AUX LÉGUMES
35,00 €
- ARRÒS NEGRE**
RIZ NOIR (SORTE DE PAELLA À L'ENCRE DE CALAMAR)
35,00 €
- FIDEUADA AMB ALLIOLI**
FIDEUADA À L'AÏOLI
35,00 €

GUISATS RAGOÛTS

- MANDONGUILLES AMB SÍPIA**
BOULETTES DE VIANDE ET SEICHE
7,00 €
- FRICANDÓ AMB BOLETS**
FRICANDEAUX AUX CHAMPIGNONS
7,00 €
- SUQUET DE PEIX DE ROCA**
SUQUET DE POISSON DE ROCHE
7,00 €
- TRIPA AMB CIGRONS**
TRIPES AUX POIS CHICHES
7,00 €

AL TALL COUPEE

- ESPATLLA IBÈRICA DE GLA**
ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE DE GLAND
15,00 €
- ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS**
(CARRAT, PUIGPEDRÓS I MANXEC)
ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX
(CARRAT, PUIGPEDRÓS ET MANCHEGO)
12,00 €

PA PAIN

- PA DE DOBLE FERMENTACIÓ**
PAIN DE DOUBLE FERMENTATION
3,00 €
- PA DE COCA AMB TOMÀQUET, OLI I SAL**
PAIN CROUSTILLANTE À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL
3,75 €

POSTRES NOS DESSERTS

- MOUSSE DE XOCOLATA**
MOUSSE AU CHOCOLAT
5,00 €
- ARRÒS AMB LLET**
RIZ AU LAIT
5,00 €
- CREMA CATALANA**
CRÈME CATALANE
5,50 €
- FLAM CASOLÀ**
CRÈME CARAMEL MAISON
5,00 €
- LLET FREGIDA**
LAIT FRIT
5,50 €
- MERENGA AMB CREMA ANGLESÀ, TOFFEE I AMETLLA TORRADA**
MERINGUE À LA CRÈME ANGLAISE, TOFFEE ET AMANDE GRILLÉE
5,00 €
- PA AMB XOCOLATA, OLI I SAL**
PAIN AU CHOCOLAT, HUILE ET SEL
5,00 €
- MACEDÒNIA DE FRUITA FRESCA**
SALADE DE FRUITS FRAIS
5,50 €
- PAVLOVA EL NACIONAL**
PAVLOVA EL NACIONAL
5,00 €
- PASTÍS DE BETLEM**
GÂTEAU BETHLÉEM (PÂTISSERIE À LA CRÈME)
5,00 €



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 comuniqui-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.

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 clocha Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 E-X Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
TAPES FREDES FROIDES														
ENSALADA RUSSA SALADE RUSSE	X		X	X		X								
ESQUEIXADA SALADE DE MORUE EFFILOCHÉE, TOMATES ET OLIVES				X								T		
ESCALIVADA LÉGUMES GRILLÉES														
MORTER DE PATATES AMB ALLIOLI SALADE DE POMMES DE TERRE ET AÏOLI			X											
EMPEDRAT DE CIGRONETS I ESQUEIXADA DE BACALLÀ EMPEDRAT DE POIS CHICHES ET SALADE DE MORUE EFFILOCHÉE				X										
AMANIDA DE PEIX I MARISC SALPICON DE POISSON ET FRUITS DE MER		X		T					T			X	X	
AMANIDA DE FAVETES, PERNIL IBÈRIC I MENTA SALADE DE FÈVES FINES ET JAMBON IBÉRIQUE À LA MENTHE	T								T	T	T	X		
GASPATXO ANDALÚS AMB CROSTONS DE PA I PICADA DE VERDURES GAZPACHO ANDALOUS AVEC CROUTONS ET LÉGUMES HACHÉS	X					T		T		T	T	X		
AMANIDA VERDA AMB CEBÀ TENDRA SALADE VERTE AUX OIGNONS NOUVEAUX												X		
AMANIDA DE TOMÀQUET AMB VENTRESCA DE TONYINA I CEBÀ TENDRA SALADE DE TOMATE AU VENTRÈCHE DE THON ET AUX OIGNONS NOUVEAUX				X								X		
OUS FARCITS AMB CRANC REIAL OEUFS FARCIS AU CRABE ROYAL	X	X	X	X		T	X			T		X	X	

X PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS | PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

T CONTÉ TRACES | CONTIENT DES TRACES

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
TAPAS CALENTES CHAUDES														
GÍRGOLES ARREBOSSADES PLEUROTES PANÉES	X		X			T	X					X		
PATATES BRAVES POMMES DE TERRE FRITES À LA SAUCE PIQUANTE	T	T	X	T	T	T	T	T	X	T	T	X	T	
CANELÓ CASOLÀ CANNELLONI MAISON	X			T		X	X	X	T			X		
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC CROQUETTES AUX JAMBON IBÉRIQUE	X						X							
PATATES PALLA AMB OU I ENCENALLS DE PERNIL FRITES AUX COPEAUX DE JAMBON ET ŒUF			X									X		
PEBROTS DEL PADRÓ AMB SAL GRUIXUDA POIVRONS DU PADRÓN AU GROS SEL														
TRUITA DE PATATA OMELETTE DE POMME DE TERRE			X									X		
BOMBA DE LA BARCELONETA BOMBE DE LA BARCELONETA	X	T	X	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	
XISTORRA ARTESANA A LA SIDRA CHISTORRA (CHORIZO MINCE) AU SIDRE	T		T			T	X					X		
RAP ARREBOSSAT LOTTE PAINÉE	X	T	X	X		T						X	T	
MUSSOLA EN ADOB MUSOLA MARINÉE	X	T		X	T	T		T		T	T	X	T	T

X PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS | PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

T CONTÉ TRACES | CONTIENT DES TRACES

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	 E-X Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
GAMBES AMB ALLADA CREVETTES À L'AIL	T	X								T	T	X		
CALAMARS A L'ANDALUSA CALMARS À L'ANDALOUSE	X		X			X							X	
GAMBETES DE HUELVA FREGIDES CREVETTES FRITES DE HUELVA	X	X												
TONYINA VERMELLA DE LA MEDITERRÀNIA A LA BISCAÏNA THON ROUGE DE LA MÉDITERRANÉE À LA BISCAÏEN				X					X					
NAVALLES A LA DONOSTIARRA COUTEAUX DE MER COMME À SAINT-SÉBASTIEN	T	T		T						T	T	X	X	
MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR MOULES DE ROCHE À LA VAPEUR		T		T					X			X	X	
PER COMPARTIR À PARTAGER														
OSTRES N° 3 (12 u.) HUÎTRES N° 3 (12 u.)													X	
CLOÏSSES AMB SALSA VERDA PALOURDES À LA SAUCE VERTE	T	T		T					T	T	T	X	X	
COCA D'ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA I PERNIL IBÈRIC SUR UNE BASE DE PAIN CROUSTILLANTE AUX LÉGUMES GRILLÉES, FROMAGE DE CHÈVRE ET JAMBON IBÉRIQUE	X	T	T	T			X	T	T	T	T	X	T	
TIRES DE POLLASTRE AMB SALSA TÀRTARA BÂTONNETS DE POULET PANÉS FRITS Á LA SAUCE TARTARE	X		X			X	X		T	T		X		
POP A LA GALLEGA POULPE À LA GALICIENNE													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	 E-X Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
Paelles Paellas														
MIXTA MIXTE	T	X		X					X	T	T	X	X	
DE MARISC AUX FRUITS DE MER	T	X		X					X	T	T		X	
ARRÒS NEGRE RIZ NOIR (SORTE DE PAELLA À L'ENCRE DE CALMAR)	T	X		X					X	T	T		X	
DE VERDURES AUX LÉGUMES									X					
FIDEUADA AMB ALLIOLI FIDEUADA À L'AÏOLI	X	X	X	X					X	T	T		X	
GUISATS RAGOÛTS														
MANDONGUILLES AMB SÍPIA BOULETTES DE VIANDE ET SEICHE	X	X	T	X	T			X	X	T	T	X	X	
FRICANDÓ AMB BOLETS FRICANDEAUX AUX CHAMPIGNONS	X								X			X		
SUQUET DE PEIX DE ROCA SUQUET DE POISSON DE ROCHE	T	X		X					X	T	T		X	
TRIPA AMB CIGRONS TRIPES AUX POIS CHICHES	X					X	X					X		

X PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS | PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

T CONTÉ TRACES | CONTIENT DES TRACES

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
AL TALL COUPÉE														
ESPATLLA IBÈRICA DE GLA ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE DE GLAND												X		
ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS ASSORTIMENT DE FROMAGES ARTISANAUX	X						X					X		
PA PAIN														
PA DE DOBLE FERMENTACIÓ PAIN DE DOUBLE FERMENTATION	X							T			T			
PA DE COCA AMB TOMÀQUET, OLÍ I SAL PAIN CROUSTILLANTE À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET SEL	X				T			T			T			
POSTRES NOS DESSERTS														
MOUSSE DE XOCOLATA MOUSSE AU CHOCOLAT	T		X				X				X	T		
ARRÒS AMB LLET RIZ AU LAIT	T						X	T	T	T	T			
CREMA CATALANA CRÈME CATALANE			X				X							

X PRESÈNCIA D'AL·LÈRGENS | PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

T CONTÉ TRACES | CONTIENT DES TRACES

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
FLAM CASOLÀ CRÈME CARAMEL MAISON			X				X							
LLET FREGIDA LAIT FRIT	T	T	X				X		T	T	T		T	
MERENGA AMB CREMA ANGLESÀ, TOFFEE I AMETLLA TORRADA MERINGUE À LA CRÈME ANGLAISE, TOFFEE ET AMANDE GRILLÉE	X		X		T		X	X						
PA AMB XOCOLATA, OLI I SAL PAIN AU CHOCOLAT, HUILE ET SEL	X		X				X	T			X	T		
MACEDÒNIA DE FRUITA FRESCA SALADE DE FRUITS FRAIS														
PAVLOVA EL NACIONAL PAVLOVA EL NACIONAL	T		X				X							
PASTÍS DE BETLEM GÂTEAU BETHLÉEM (PÂTISSERIE À LA CRÈME)	X		X		T	T	X	T	T	T	T			