

Cervezas de barril

Draught beer

	 CAÑA HALF A PINT 25 cl	 PINTA PINT 50 cl	 BOTELLA BOTTLE
ESTRELLA DAMM	3,50 €	6,50 €	3,75 €
Cerveza mediterránea/Mediterranean beer			
VOLL-DAMM	3,65 €	7,00 €	3,90 €
Cerveza doble malta/Double malt beer			
DAMM LEMON	3,50 €	6,50 €	3,75 €
Auténtica clara mediterránea/The authentic Mediterranean shandy			
FREE DAMM	-	-	3,75 €
Cerveza sin alcohol/Alcohol-free beer			
DAURA	-	-	3,75 €
Cerveza sin gluten/Gluten-free beer			
INEDIT 75 cl	-	-	7,50 €
Cerveza de malta y trigo con especias/Malt and wheat beer brewed with spices			

SANGRÍA

SANGRIA

 BOTELLA BOTTLE
LOLEA DE VINO TINTO RED WINE LOLEA 24,00 €
LOLEA DE VINO BLANCO WHITE WINE LOLEA 24,00 €
 COPA GLASS
TINTO DE VERANO RED WINE AND LEMONADE 6,00 €



 COPA GLASS	 BOTELLA BOTTLE
-	21,00 €
-	44,00 €
5,00 €	19,00 €
5,00 €	19,00 €
-	26,50 €
5,25 €	24,00 €
-	34,00 €
5,00 €	19,00 €
-	27,00 €
-	23,00 €

5,00 €	19,00 €
-	25,00 €
5,00 €	22,00 €
6,00 €	29,00 €
-	29,00 €
-	42,00 €
5,00 €	22,00 €
-	42,50 €
-	35,00 €
-	27,00 €

 COPA GLASS	 BOTELLA BOTTLE
6,50 €	33,00 €
-	33,00 €

VINOS

WINES



UVA / D.O.
GRAPE / D.O.

BLANCO/WHITE

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA	Pansa blanca / D.O. Alella
SONS DE PRADES	Chardonnay / D.O. Conca de Barberà
ESPELT VAILET ^(eco)	Garnatxa blanca, macabeu / D.O. Empordà
GREGAL D'ESPIELLS ^(eco)	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

ROSADO/ROSÉ

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

TINTO/RED

EL VEÏNAT	Garnatxa / D.O. Montsant
BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	Tinta del país / D.O. Ribera del Duero
VALDUBÓN CRIANZA	Tempranillo / D.O. Ribera del Duero
PAGOS D'ANGUIX CRIANZA ^(eco)	Tinto fino / D.O. Ribera del Duero
LAN D-12	Tempranillo / D.O.Ca. Rioja
LAN A MANO	Tempranillo, graciano, mazuelo / D.O.Ca. Rioja
MUGA CRIANZA	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano / D.O.Ca. Rioja
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	Monastrell / D.O.P. Jumilla



UVA / D.O.
GRAPE / D.O.

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ^(eco)	Macabeu, xarel·lo, parellada / D.O. CAVA
JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT ^(eco)	Pinot noir / D.O. CAVA

(eco) Ecológico: Menos sulfitos, sin químicos ni aditivos. | Organic: Less sulfites, no chemicals or additives.



El lugar perfecto para tapear en Barcelona.

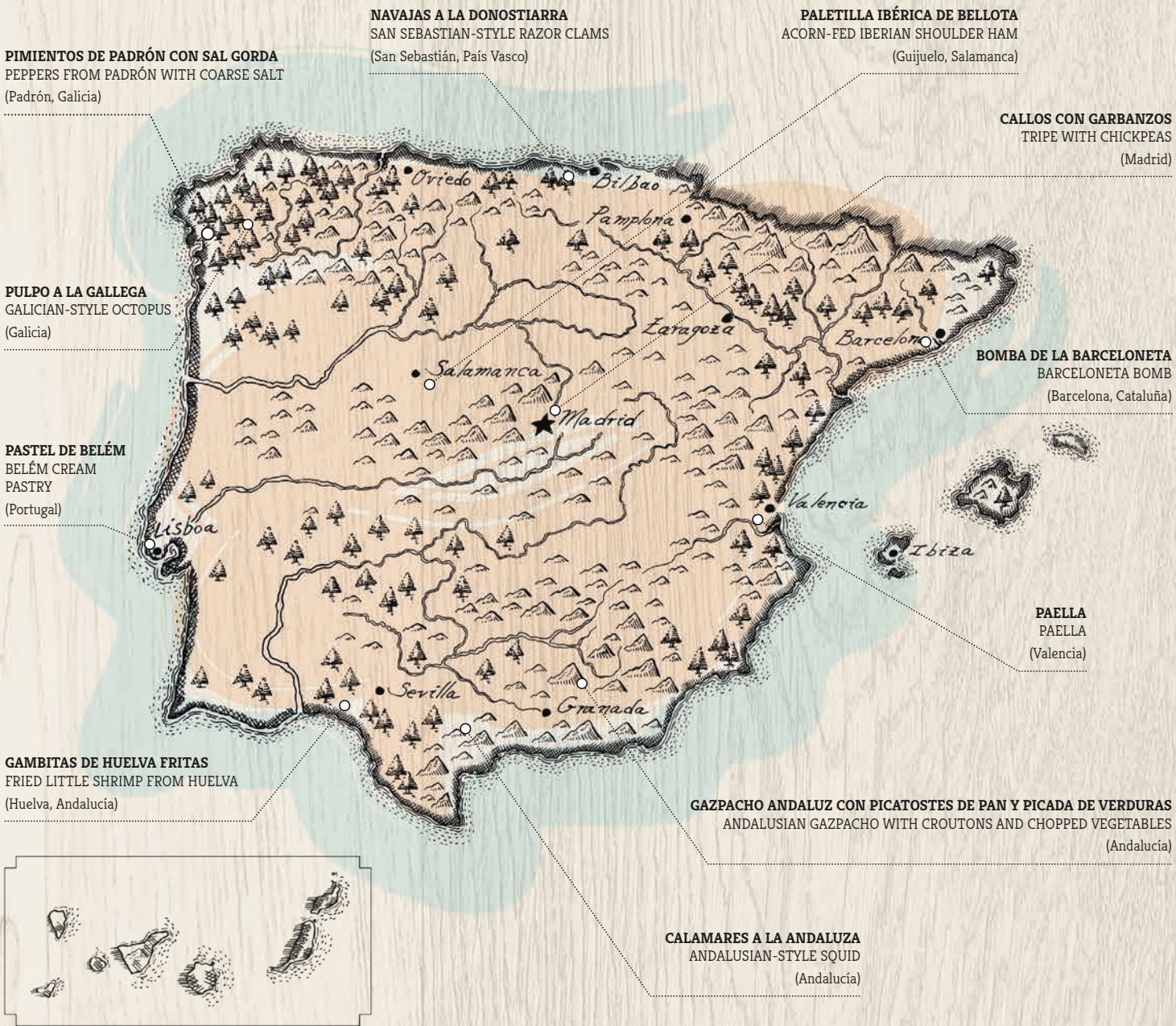
En La Taperia de El Nacional buscamos las mejores recetas y productos de la Península para llevar a tu paladar la historia de nuestra cocina.

Tapas frías, tapas calientes, arroces, paellas, fideuá y un sinfín de posibilidades para vivir una experiencia inolvidable. ¡Disfrútala!

The perfect place for tapas in Barcelona.

In La Taperia of El Nacional we look for the best recipes and products of the Peninsula to bring the history of our cuisine to your palate.

Cold and hot tapas, rice dishes, paellas, fideuada and endless possibilities for an unforgettable experience. Enjoy!



TAPAS

FRÍAS

COLD

- ENSALADILLA RUSA**
RUSSIAN SALAD
7,00 €
- ESQUEIXADA (ENSALADA DE BACALAO DESMIGADO, TOMATE Y ACEITUNAS)**
SHREDDED COD, TOMATO AND OLIVE SALAD
7,00 €
- ESCALIVADA**
GRILLED VEGETABLES
7,00 €
- MORTERO DE PATATAS CON ALIOLI**
MORTAR OF POTATOES WITH AIOLI
6,75 €
- EMPEDRAT DE GARBANCITOS Y ESQUEIXADA DE BACALAO**
EMPEDRAT OF CHICKPEAS AND SHREDDED SALT COD SALAD
7,00 €
- SALPICÓN DE MARISCO**
SEAFOOD SALAD
7,00 €
- ENSALADA DE HABITAS, JAMÓN IBÉRICO Y MENTA**
BABY BROAD BEAN SALAD WITH IBERIAN CURED HAM AND MINT
6,75 €
- GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES DE PAN Y PICADA DE VERDURAS**
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH CROUTONS AND CHOPPED VEGETABLES
6,75 €
- ENSALADA VERDE CON CEBOLLA TIERNA**
GREEN SALAD WITH SPRING ONION
6,75 €
- ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA**
TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND SPRING ONION
7,00 €
- HUEVOS RELLENOS DE CANGREJO REAL**
EGGS STUFFED WITH RED KING CRAB
6,75 €

CALIENTES

HOT



- PATATAS BRAVAS**
FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE
7,25 €
- CANELÓN CASERO**
HOME-MADE CANNELONI
7,00 €
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**
IBERIAN HAM CROQUETTES
8,50 €
- PATATAS PAJA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO ESCALFADO**
SHOESTRING POTATO FRIES WITH HAM SHAVINGS AND POACHED EGG
7,25 €
- PIMIENTOS DE PADRÓN CON SAL GORDA**
PEPPERS FROM PADRÓN WITH COARSE SALT
7,25 €
- TORTILLA DE PATATA**
SPANISH OMELETTE
7,00 €
- BOMBA DE LA BARCELONETA**
BARCELONETA BOMB
7,00 €
- CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA**
TRADITIONAL CHISTORRA (THIN CHORIZO) SIMMERED IN CIDER
7,25 €
- CHIPS DE ALCACHOFA CON MIEL DE CAÑA**
ARTICHOKE CHIPS WITH CANE HONEY
7,00 €
- CALAMARES A LA ANDALUZA**
ANDALUSIAN-STYLE SQUID
9,00 €
- GAMBITAS DE HUELVA FRITAS**
FRIED LITTLE SHRIMP FROM HUELVA
9,00 €
- ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA VIZCAÍNA**
BISCAY-STYLE MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA
9,00 €
- NAVAJAS A LA DONOSTIARRA**
SAN SEBASTIAN-STYLE RAZOR CLAMS
9,00 €
- MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR**
STEAMED ROCK MUSSELS
9,00 €

PARA COMPARTIR

TO SHARE

- OSTRAS Nº 3 (12 u.)**
OYSTERS Nº 3 (12 u.)
28,50 €
- GAMBAS AL AJILLO**
GARLIC SHRIMP
15,00 €
- PESCADO ADOBADO**
MARINATED FISH
12,50 €
- RAPE REBOZADO**
BREADED MONKFISH
15,00 €
- PULPO A LA GALLEGA**
GALICIAN-STYLE OCTOPUS
21,00 €
- SETAS DE CARDO REBOZADAS**
BREADED OYSTER MUSHROOMS
12,50 €
- COCA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO**
CATALAN CRUNCHY BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, GOAT CHEESE AND IBERIAN CURED HAM
18,00 €
- TIRAS DE POLLO CON SALSA TÁRTARA**
FRIED CHICKEN STRIPS WITH TARTAR SAUCE
15,00 €

AL CORTE

RECENTLY-CUT

- PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA**
ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM
15,50 €
- SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS (PICÓN, PUIGPEDRÓS Y MANCHEGO)**
SELECTION OF ARTISANAL CHEESES (PICÓN, PUIGPEDRÓS AND MANCHEGO)
12,50 €

GUISADOS

STEWES

- ALBÓNDIGAS CON PISTO**
MEATBALLS WITH RATATOUILLE
8,75 €
- FRICANDÓ CON SETAS**
FRICANDEAU WITH MUSHROOMS
8,75 €
- SUQUET DE PESCADO DE ROCA**
ROCKFISH SUQUET
8,75 €
- CALLOS CON GARBANZOS**
TRIBE WITH CHICKPEAS
8,75 €

Paellas

Paellas

- DE MARISCO**
SEAFOOD
36,00 €
- MIXTA**
MIXED
36,00 €
- DE VERDURAS**
VEGETABLE
36,00 €
- ARROZ NEGRO**
BLACK RICE (KIND OF PAELLA COOKED IN SQUID INK)
36,00 €
- FIDEUÁ CON ALIOLI**
FIDEUADA - (NOODLE PAELLA) WITH AIOLI
36,00 €

PAN

BREAD

- PAN DE COCA CON TOMATE, ACEITE Y SAL**
FLAT BREAD WITH TOMATO, OIL AND SALT
3,95 €

POSTRES

DESSERTS

- MOUSSE DE CHOCOLATE**
CHOCOLATE MOUSSE
5,75 €
- ARROZ CON LECHE**
RICE PUDDING
5,75 €
- CREMA CATALANA**
CRÈME BRÛLÉE
6,25 €
- FLAN CASERO**
HOME-MADE CRÈME CARAMEL
5,75 €
- LECHE FRITA**
FRIED MILK
6,25 €
- MERENGUE CON CREMA INGLESA, TOFFEE Y ALMENDRA TOSTADA**
MERINGUE WITH CUSTARD, TOFFEE AND TOASTED ALMONDS
5,75 €
- PAN CON CHOCOLATE, ACEITE Y SAL**
BREAD WITH CHOCOLATE, OIL AND SALT
5,75 €
- MACEDONIA DE FRUTA FRESCA**
FRESH FRUIT SALAD
6,25 €
- PAVLOVA EL NACIONAL**
PAVLOVA EL NACIONAL
6,25 €
- PASTEL DE BELÉM**
BELÉM CREAM PASTRY
6,00 €

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, altramuzes, 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.