

APERITIVOS
APERITIFS

COPA GLASS
ST-GERMAIN SPRITZ 10,00 €
APEROL SPRITZ 9,00 €
MARTINI BIANCO 5,00 €
MARTINI ROSSO 5,00 €
YZAGUIRRE BLANCO 5,00 €
YZAGUIRRE ROJO 5,00 €

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 €



REFRESCOS SOFT DRINKS 3,50 €
AGUA 0,50 l WATER 2,80 €
CAFÉ BLACK COFFEE 2,00 €
CAFÉ CORTADO ESPRESSO MACCHIATO 2,15 €
CAFÉ CON LECHE WHITE COFFEE 2,65 €

Cervezas
de barril
Draught beer

ESTRELLA DAMM Cerveza mediterránea/Mediterranean beer
VOLL-DAMM Cerveza doble malta/Double malt beer
DAMM LEMON Auténtica clara mediterránea/The authentic Mediterranean shandy
FREE DAMM Cerveza sin alcohol/Alcohol-free beer
DAURA Cerveza sin gluten/Gluten-free beer
INEDIT 75 cl Cerveza de malta y trigo con especias/Malt and wheat beer brewed with spices

CAÑA HALF A PINT 25 cl	PINTA PINT 50 cl	BOTELLA BOTTLE
3,50 €	6,50 €	3,75 €
3,65 €	7,00 €	3,90 €
3,50 €	6,50 €	3,75 €
-	-	3,75 €
-	-	3,75 €
-	-	7,50 €

VINOS & CAVA
WINES & CAVA



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



COPA
GLASS



BOTELLA
BOTTLE

BLANCO/WHITE

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA	Pansa blanca / D.O. Alella	-	21,00 €
ESPELT VAILET (eco)	Garnatxa blanca, macabeu / D.O. Empordà	5,00 €	19,00 €
GREGAL D'ESPIELLS (eco)	Muscat, gewürztraminer, malvasía / D.O. Penedès	5,00 €	19,00 €
MUGA	Viura, garnacha blanca, malvasía / D.O.C. Rioja	-	26,50 €
MARTÍN CÓDAX	Albariño / D.O. Rías Baixas	5,25 €	24,00 €
MAR DE FRADES	Albariño / D.O. Rías Baixas	-	36,00 €
AFORTUNADO	Verdejo / D.O. Rueda	5,00 €	19,00 €
JOSÉ PARIENTE	Verdejo / D.O. Rueda	-	28,50 €
ENATE, CHARDONNAY-234	Chardonnay / D.O. Somontano	-	23,00 €

ROSADO/ROSÉ

AURORA D'ESPIELLS (eco)	Pinot noir, xarel·lo, syrah / D.O. Penedès	5,00 €	19,00 €
CHIVITE LAS FINCAS	Garnatxa negra / D.O. Navarra	-	25,00 €

TINTO/RED

EL VEÏNAT	Garnatxa / D.O. Montsant	5,00 €	23,00 €
BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	Tinta del país / D.O. Ribera del Duero	6,00 €	29,00 €
VALDUBÓN CRIANZA	Tempranillo / D.O. Ribera del Duero	-	29,00 €
PAGOS D'ANGUIX CRIANZA (eco)	Tinto fino / D.O. Ribera del Duero	-	42,00 €
LAN D-12	Tempranillo / D.O.Ca. Rioja	5,00 €	22,00 €
LAN A MANO	Tempranillo, graciano, mazuelo / D.O.Ca. Rioja	-	42,50 €
MUGA CRIANZA	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano / D.O.Ca. Rioja	-	35,00 €
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	Monastrell / D.O.P. Jumilla	-	27,00 €

CAVA

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA (eco)	Macabeu, xarel·lo, parellada / D.O. Cava	6,50 €	33,00 €
JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT (eco)	Pinot noir / D.O. Cava	-	33,00 €

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

EL NACIONAL LA TAPERIA

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 sinfin 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
7,00 €

TAPAS CALIENTES

HOT

- PATATAS BRAVAS
FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE
7,25 €
- CANELÓN CASERO
HOME-MADE CANNELLONI
7,00 €
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM CROQUETTES
8,50 €
- 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 €
- CHIPS DE ALCACHOFA CON MIEL DE CAÑA
ARTICHOKE CHIPS WITH CANE HONEY
7,50 €
- CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA
TRADITIONAL CHISTORRA SIMMERED IN CIDER
7,25 €

- CALAMARES A LA ANDALUZA
ANDALUSIAN-STYLE SQUID
9,00 €
- ALBÓNDIGAS CON PISTO
MEATBALLS WITH RATATOUILLE
8,75 €
- ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA VIZCAÍNA
BISCAY-STYLE MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA
9,00 €
- GAMBITAS DE HUELVA FRITAS
FRIED LITTLE SHRIMP FROM HUELVA
9,00 €
- MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR
STEAMED ROCK MUSSELS
9,00 €
- PATATAS PAJA, VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO
SHOESTRING POTATO FRIES, HAM SHAVINGS AND EGG
7,25 €
- LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SALSA DE ENCURTIDOS
TEMPURA KING PRAWNS WITH PICKLE SAUCE
9,00 €
- CORDERO EN ADOBO MORUNO, TZAZIKI Y PIPARRAS FRITAS
LAMB IN MOORISH MARINADE, TZAZIKI AND FRIED "PIPARRA" PEPPERS
9,00 €
- SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO MACERADO CON ESPECIAS MORUNAS
SAUTÉED IBERIAN SIRLOIN MARINATED WITH MOORISH SPICES
9,00 €

PARA COMPARTIR

TO SHARE

- OSTRAS N° 3 (12 u.)
OYSTERS N° 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 €

PAN

BREAD

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

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 €

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 €
- 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, cacahuètes, 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.