

Cervezas de barril

Draught beer

	 CAÑA HALF A PINT 25 cl	 PINTA PINT 50 cl	 BOTELLA BOTTLE
ESTRELLA DAMM	3,50 €	6,50 €	3,65 €
Cerveza mediterránea/Mediterranean beer			
VOLL-DAMM	3,65 €	7,00 €	3,90 €
Cerveza doble malta/Double malt beer			
DAMM LEMON	3,50 €	6,50 €	3,65 €
Auténtica clara mediterránea/The authentic Mediterranean shandy			
FREE DAMM	-	-	3,65 €
Cerveza sin alcohol/Alcohol-free beer			
DAURA	-	-	3,65 €
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 Nº 1 24,00 €
LOLEA BRUT 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 €

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
SUMARROCA IL·LÒGIC	Xarel·lo / D.O. Penedès
GREGAL D'ESPIELLS	Muscat, gewürztraminer, malvasía / D.O. Penedès
MUGA	Viura, garnacha blanca, malvasía / 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	Pinot noir, xarel·lo, syrah / D.O. Penedès
CHIVITE LAS FINCAS	Garnatxa negra / D.O. Navarra

TINTO/RED

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 VIÑEDOS DE ALTURA	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



COPA
GLASS

-	☐	21,00 €
-	☐	44,00 €
4,75 €	☐	19,00 €
4,75 €	☐	19,00 €
-	☐	23,00 €
5,00 €	☐	23,00 €
-	☐	34,00 €
4,75 €	☐	19,00 €
-	☐	27,00 €
-	☐	23,00 €

4,75 €	19,00 €
-	25,00 €

5,00 €	22,00 €
-	25,00 €
-	28,00 €
5,75 €	27,00 €
-	27,00 €
-	46,00 €
4,75 €	22,00 €
-	25,00 €
-	32,00 €
-	27,00 €



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

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



COPA
GLASS

6,00 €	30,00 €
-	33,00 €



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 CANNELLONI
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 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 CARDÓ 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 SEPIA
MEATBALLS WITH CUTTLEFISH
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.