

# cervezas

## beers



	CAÑA HALF A PINT 25 cl	PINTA PINT 50 cl	BOTELLA BOTTLE
<b>ESTRELLA DAMM</b> ..... Cerveza mediterránea   Mediterranean beer	3,60 €	6,70 €	3,85 €
<b>VOLL-DAMM</b> ..... Cerveza doble malta   Double malt beer	3,75 €	7,20 €	4,00 €
<b>DAMM LEMON</b> ..... Auténtica clara mediterránea   The authentic Mediterranean shandy	3,60 €	6,70 €	3,85 €
<b>FREE DAMM</b> ..... Cerveza sin alcohol   Alcohol-free beer	-	-	3,85 €
<b>DAURA</b> ..... Cerveza sin gluten   Gluten-free beer	-	-	3,85 €
<b>INEDIT 75 cl</b> ..... Cerveza de malta y trigo con especias   Malt and wheat beer brewed with spices	-	-	7,75 €

# aperitivos

## aperitifs



COPA  
GLASS

<b>ST-GERMAIN SPRITZ</b> .....	10,00 €
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	9,00 €
<b>MARTINI BIANCO</b> .....	5,00 €
<b>MARTINI ROSSO</b> .....	5,00 €
<b>YZAGUIRRE BLANCO</b> .....	5,00 €
<b>YZAGUIRRE ROJO</b> .....	5,00 €

# vinos

## wines



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



COPA  
GLASS



BOTELLA  
BOTTLE

### blanco | white

<b>ESPELT VAILET</b> (eco) .....	Garnatxa blanca, Macabeu   D.O. Empordà	5,25 €	20,00 €
<b>GREGAL D'ESPIELLS</b> (eco) .....	Muscat, Gewürztraminer, Malvasía   D.O. Penedès	5,50 €	22,00 €
<b>JOSEP FORASTER "ELS NANOS"</b> (eco) .....	Macabeu   D.O. Conca de Barberà	-	24,00 €
<b>CA'N ESTRUC</b> .....	Xarel·lo   D.O. Catalunya	-	28,50 €
<b>MUGA</b> .....	Viura, Garnacha blanca, Malvasía   D.O. Ca. Rioja	-	26,50 €
<b>MARTÍN CÓDAX</b> .....	Albariño   D.O. Rías Baixas	5,90 €	25,00 €
<b>PAZO DE SEÑORANS</b> .....	Albariño   D.O. Rías Baixas	-	35,00 €
<b>FINCA VALLEJO</b> .....	Verdejo   D.O. Rueda	5,50 €	22,00 €
<b>MENGOBA GODELLO</b> .....	Godello, Doña blanca   D.O. Bierzo	-	34,00 €

### rosado | rosé

<b>AURORA D'ESPIELLS</b> (eco) .....	Pinot noir, Xarel·lo, Syrah   D.O. Penedès	5,50 €	22,00 €
<b>CHIVITE LAS FINCAS</b> .....	Garnatxa negra   D.O. Navarra	-	26,00 €

### tinto | red

<b>EL VEINAT</b> .....	Garnatxa   D.O. Montsant	5,75 €	25,50 €
<b>IDOIA NEGRE 2019</b> .....	Garnatxa negra, Syrah   D.O. Catalunya	-	32,00 €
<b>L'EXPRESSION DEL PRIORAT</b> .....	Garnatxa, Carinyena   D.O. Priorat	7,50 €	39,50 €
<b>LAN D-12</b> .....	Tempranillo   D.O. Ca. Rioja	5,50 €	23,50 €
<b>CASTILLO DE SAJAZARRA</b> .....	Tempranillo, Garnatxa, Graciano   D.O. Ca. Rioja	-	35,00 €
<b>MUGA CRIANZA</b> .....	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano   D.O. Ca. Rioja	-	35,50 €
<b>BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA</b> .....	Tinta del país   D.O. Ribera del Duero	6,50 €	29,50 €
<b>VALDUBÓN CRIANZA</b> .....	Tempranillo   D.O. Ribera del Duero	-	29,00 €
<b>PAGOS D'ANGUIX CRIANZA</b> (eco) .....	Tinto fino   D.O. Ribera del Duero	-	42,00 €
<b>CUATRO PASOS BLACK</b> .....	Mencía   D.O. Bierzo	-	31,00 €
<b>JUAN GIL ETIQUETA PLATA</b> .....	Monastrell   D.O.P. Jumilla	-	29,50 €

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

# sangría

## sangria



COPA  
GLASS

BOTELLA  
BOTTLE

### El Nacional & St-Germain

<b>VINO TINTO</b> .....	7,50 €	29,50 €
RED WINE		
<b>CAVA</b> .....	7,50 €	29,50 €
CAVA		
<b>TINTO DE VERANO</b> .....	7,00 €	-
RED WINE AND LEMONADE		

# cava

## cava



COPA  
GLASS



BOTELLA  
BOTTLE

<b>JUVÉ &amp; CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA</b> (eco) .....	6,90 €	36,00 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava		

<b>JUVÉ &amp; CAMPS ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT</b> (eco) .....	-	36,00 €
Pinot noir D.O. Cava		

<b>REFRESCOS</b> .....	3,60 €
SOFT DRINKS	
<b>AGUA MINERAL 0,50 l</b> .....	2,90 €
MINERAL WATER	
<b>CAFÉ</b> .....	2,50 €
BLACK COFFEE	
<b>CAFÉ CORTADO</b> .....	2,75 €
ESPRESSO MACCHIATO	
<b>CAFÉ CON LECHE</b> .....	3,00 €
WHITE COFFEE	

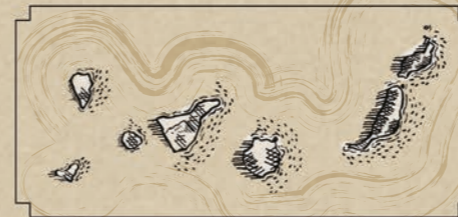


El lugar perfecto para tapear en Barcelona.

The perfect place for tapas in 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.

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.



**CALAMARES A LA ANDALUZA**  
ANDALUSIAN-STYLE SQUID  
(Andalucía)



**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.

## al corte recently-cut

<b>PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA</b> ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM	16,25 €
<b>SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS (PICÓN, PUIGPEDRÓS Y MANCHEGO)</b> SELECTION OF ARTISANAL CHEESES (PICÓN, PUIGPEDRÓS AND MANCHEGO)	13,50 €

## de la huerta from the vegetable garden

<b>GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES DE PAN Y PICADA DE VERDURAS</b> ANDALUSIAN GAZPACHO WITH CROUTONS AND CHOPPED VEGETABLES	7,00 €
<b>ENSALADA VERDE CON QUESO AZUL, NUECES Y MANZANA</b> GREEN SALAD WITH BLUE CHEESE, WALNUTS AND APPLE	7,25 €
<b>TOMATE EN CARPACCIO, QUESO AHUMADO Y ALCAPARRONES</b> TOMATO CARPACCIO, SMOKED CHEESE AND CAPERS	7,25 €
<b>COGOLLOS CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO</b> LETTUCE HEARTS WITH ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA	7,75 €
<b>ESCALIVADA</b> GRILLED VEGETABLES	7,25 €
<b>BERENJENA FRITA CON MIEL DE CAÑA</b> FRIED AUBERGINE WITH CANE HONEY	7,00 €
<b>HABITAS CONFITADAS CON GAMBITAS Y JAMÓN</b> CANDIED BROAD BEANS WITH PRAWNS AND HAM	7,25 €
<b>EMPEDRAT DE GARBANCITOS Y ESQUEIXADA DE BACALAO</b> EMPEDRAT OF CHICKPEAS AND SHREDDED SALT COD SALAD	7,25 €

<b>pan</b> bread	<b>PAN DE COCA CON TOMATE, ACEITE Y SAL</b> FLAT BREAD WITH TOMATO, OIL AND SALT	4,50 €
---------------------	---	--------

## las clásicas the classics

<b>ENSALADILLA RUSA</b> RUSSIAN SALAD	7,25 €
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN CON SAL GORDA</b> PEPPERS FROM PADRÓN WITH COARSE SALT	7,50 €
<b>PATATAS BRAVAS</b> FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE	7,50 €
<b>BOMBA DE LA BARCELONETA</b> BARCELONETA BOMB	7,50 €
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> IBERIAN HAM CROQUETTES	9,50 €
<b>CANELÓN CASERO</b> HOME-MADE CANNELONI	7,25 €

## las paellas the paellas

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

## con huevo with egg

<b>HUEVOS RELLENOS DE CANGREJO</b> EGGS STUFFED WITH CRAB	7,25 €
<b>TORTILLA DE PATATA</b> SPANISH OMELETTE	7,25 €
<b>PATATAS PAJA, VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO</b> SHOESTRING, HAM SHAVINGS AND EGG	7,50 €

## del mar from the sea

<b>SALPICÓN DE MARISCO</b> SEAFOOD SALAD	7,25 €
<b>CALAMARES A LA ANDALUZA</b> ANDALUSIAN-STYLE SQUID	9,50 €
<b>MEJILLONES PICANTES</b> SPICY MUSSELS	7,25 €
<b>BOQUERÓN A LA ANDALUZA</b> ANDALUSIAN-STYLE ANCHOVIES	11,25 €
<b>LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SALSA DE ENCURTIDOS</b> TEMPURA KING PRAWNS WITH PICKLE SAUCE	12,25 €
<b>ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA VIZCAÍNA</b> BISCAY-STYLE MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA	9,25 €

## para compartir to share

<b>OSTRAS N.º 3 (12 u.)</b> OYSTERS No. 3 (12 u.)	28,50 €
<b>QUESO AL HORNO CON HIERBAS</b> BAKED CHEESE WITH HERBS	8,75 €
<b>COCA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO</b> PASTRY WITH GRILLED VEGETABLES, GOAT CHEESE AND IBERIAN CURED HAM	18,00 €
<b>ALUBIAS GUISADAS CON BACALAO Y PAPADA DE CERDO</b> BEANS STEWED WITH COD AND PORK JOWL	12,25 €
<b>TIRAS DE POLLO CON SALSA TÁRTARA</b> FRIED CHICKEN STRIPS WITH TARTAR SAUCE	16,50 €
<b>SEPIONETAS A LA PLANCHA</b> GRILLED CUTTLEFISH	14,50 €
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> GARLIC SHRIMP	15,75 €
<b>PULPO A LA GALLEGA</b> GALICIAN-STYLE OCTOPUS	21,50 €
<b>BACALAO CON PISTO</b> COD WITH RATATOUILLE	13,00 €
<b>FILETES DE LUBINA MARINADOS CRUJIENTES</b> CRISPY MARINATED SEA BASS FILLETS	13,75 €

## de carne meat

<b>MACARRONES DEL CARDENAL</b> CARDINAL'S MACARONI	10,50 €
<b>POLLO GUISADO A LA CREMA DE SETAS</b> CHICKEN STEW IN MUSHROOM CREAM SAUCE	11,50 €
<b>BUTIFARRA DE CALAF CON ALUBIAS DEL "GANXET"</b> CALAF SAUSAGE WITH "GANXET" BEANS	12,50 €
<b>CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA</b> TRADITIONAL CHISTORRA SIMMERED IN CIDER	7,75 €
<b>SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO MACERADO CON ESPECIAS MORUNAS</b> SAUTÉED IBERIAN SIRLOIN MARINATED WITH MOORISH SPICES	10,75 €
<b>ALBÓNDIGAS CON PISTO</b> MEATBALLS WITH RATATOUILLE	9,25 €
<b>FRICANDÓ DE TERNERA</b> VEAL FRICASSÉE	11,50 €
<b>CORDERO EN ADOBO MORUNO, TZATZIKI Y PIPARRAS FRITAS</b> LAMB IN MOORISH MARINADE, TZATZIKI AND FRIED "PIPARRA" PEPPERS	11,50 €

## dulces caseros homemade sweets

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> CHOCOLATE MOUSSE	6,00 €
<b>CREMA CATALANA</b> CRÈME BRÛLÉE	7,50 €
<b>FLAN CASERO CON NATA</b> HOMEMADE FLAN WITH CREAM	6,50 €
<b>ISLA FLOTANTE CON MERENGUE</b> FLOATING ISLAND WITH MERINGUE	6,00 €
<b>ARROZ CON LECHE CON CANELA</b> RICE PUDDING WITH A CINNAMON	6,00 €
<b>NUESTRA PAVLOVA</b> OUR PAVLOVA	6,75 €
<b>LIONESAS DE NATA</b> CREAM PROFITEROLES	7,25 €
<b>FRESONES VINAGRE Y NATA</b> STRAWBERRIES OF VINEGAR AND CREAM	6,50 €
<b>CREMA DE LIMÓN CON MERENGUE</b> LEMON CREAM WITH MERINGUE	6,00 €
<b>TARTA DE ALMENDRAS</b> ALMOND CAKE	6,75 €