

cervezas

beers



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

aperitivos

aperitifs



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 €

vinos

wines



blanco | white

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

rosado | rosé

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

tinto | red

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

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



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.

sangría

sangria



El Nacional & St-Germain

VINO TINTO RED WINE	7,50 €	29,50 €
CAVA	7,50 €	29,50 €
TINTO DE VERANO RED WINE AND LEMONADE	7,00 €	-

cava

cava



JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA (eco) Macabeu, Xarel-lo, Parellada D.O. Cava	6,90 €	36,00 €
---	--------	---------

JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT (eco) Pinot noir D.O. Cava	-	36,00 €
--	---	---------

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

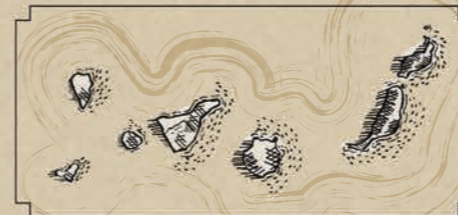


El lugar perfecto para tapear en Barcelona.

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.



nuestras tapas

our tapas

las clásicas

las clásicas

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

del mar

del mar



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



con huevo

con huevo

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

de la huerta

de la huerta

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



de carne

de carne

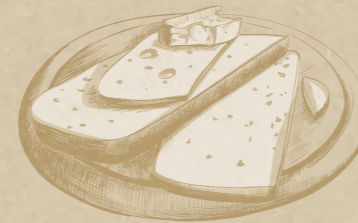


- MACARRONES DEL CARDENAL 8,25 €
CARDINAL'S MACARONI
- POLLO GUISADO A LA CREMA DE SETAS 9,75 €
CHICKEN STEW IN MUSHROOM CREAM SAUCE
- BUTIFARRA DE CALAF CON ALUBIAS
DEL "GANXET" 11,75 €
CALAF SAUSAGE WITH "GANXET" BEANS
- CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA 7,25 €
TRADITIONAL CHISTORRA SIMMERED IN CIDER
- SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO
MACERADO CON ESPECIAS MORUNAS 9,50 €
SAUTÉED IBERIAN SIRLOIN MARINATED
WITH MOORISH SPICES
- ALBÓNDIGAS CON PISTO 9,25 €
MEATBALLS WITH RATATOUILLE
- FRICANDÓ DE TERNERA 11,00 €
VEAL FRICASSEE
- CORDERO EN ADOBO MORUNO, TZAZIKI
Y PIPARRAS FRITAS 9,50 €
LAMB IN MOORISH MARINADE, TZAZIKI
AND FRIED "PIPARRA" PEPPERS

pan

bread

- PAN DE COCA CON TOMATE,
ACEITE Y SAL 4,50 €
FLAT BREAD WITH TOMATO,
OIL AND SALT



recently-cut

al corte

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

las paellas

las paellas

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



los platillos

Ración más generosa que una tapa
A more generous portion than a tapa

- OSTRAS N° 3 (12 u.) 28,50 €
OYSTERS N° 3 (12 u.)
- QUESO AL HORNO CON HIERBAS 12,75 €
BAKED CHEESE WITH HERBS
- COCA DE ESCALIVADA CON QUESO
DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO 18,00 €
GRILLED VEGETABLES, GOAT CHEESE
AND IBERIAN CURED HAM
- ALUBIAS GUISADAS CON BACALAO
Y PAPADA DE CERDO 12,25 €
BEANS STEWED WITH COD AND PORK JOWL
- TIRAS DE POLLO CON SALSA TÁRTARA 15,25 €
FRIED CHICKEN STRIPS WITH TARTAR SAUCE
- SEPIONETAS A LA PLANCHA 13,50 €
GRILLED CUTTLEFISH
- GAMBAS AL AJILLO 15,50 €
GARLIC SHRIMP
- PULPO A LA GALLEGA 21,50 €
GALICIAN-STYLE OCTOPUS
- BACALAO CON PISTO 13,00 €
COD WITH RATATOUILLE
- FILETES DE LUBINA MARINADOS
CRUJIENTES 12,75 €
CRISPY MARINATED SEA BASS FILLETS