

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



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 €

vinos

wines



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



COPA
GLASS



BOTELLA
BOTTLE

blanco | white

CAP DE PERA	Garnatxa blanca D.O. Terra Alta	5,25 €	20,00 €
POSTALS D'ESPIELLS (eco)	Xarel·lo, Garnatxa blanca D.O. Penedès	5,50 €	22,00 €
CA N'ESTRUC (eco)	Xarel·lo D.O. Catalunya	-	28,50 €
CHIVITE LEGARDETA CHARDONNAY	Chardonnay D.O. Navarra	-	27,50 €
MUGA	Viura, Garnacha, Malvasia D.O. Ca. Rioja	-	26,50 €
MARTÍN CÓDAX	Albariño D.O. Rias Baixas	5,90 €	25,00 €
MAR DE FRADES	Albariño D.O. Rias Baixas	-	35,00 €
FINCA VALLEJO	Verdejo D.O. Rueda	5,50 €	22,00 €
MARA MARTÍN GODELLO	Godello D.O. Monterrei	-	23,50 €

rosado | rosé

CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha tinta, Tempranillo I.G.P. 3 Riberas	5,90 €	26,00 €
VIÑA SASTRE MARCELINA	Tinta del País D.O. Ribera del Duero	-	28,00 €

tinto | red

CAN SUMOI GARNATXA-SUMOLL	Garnatxa negra, Sumoll D.O. Penedès	-	27,50 €
VESPRES	Garnatxa negra, Carinyena, Syrah D.O. Montsant	6,00 €	26,00 €
EXPRESSIÓ DEL PRIORAT	Garnatxa negra, Carinyena, Syrah D.O.Q. Priorat	7,50 €	39,50 €
LAN D-12	Tempranillo D.O. Ca. Rioja	5,50 €	23,50 €
MUGA CRIANZA	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo D.O. Ca. Rioja	-	35,50 €
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo D.O. Ca. Rioja	-	44,00 €
VALTRAVIESO CRIANZA	Tinto fino, Merlot, Cabernet sauvignon D.O. Ribera del Duero	6,50 €	29,50 €
PAGOS DE ANGUIX (eco)	Tinto fino D.O. Ribera del Duero	-	42,00 €
ULTREIA SAINT JACQUES	Mencia D.O. Bierzo	-	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



COPA
GLASS

BOTELLA
BOTTLE

El Nacional & St-Germain

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

cava

cava



COPA
GLASS



BOTELLA
BOTTLE

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA (eco)	6,90 €	36,00 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada Corpinnat		
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ RESERVA (eco)	-	35,00 €
Pinot Noir Corpinnat		

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



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.

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.



al corte recently-cut

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

de la huerta from the vegetable garden

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

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

las clásicas the classics

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

las paellas the 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 €

con huevo with egg

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

del mar from the sea

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

para compartir to share

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

de carne meat

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

dulces caseros homemade sweets

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