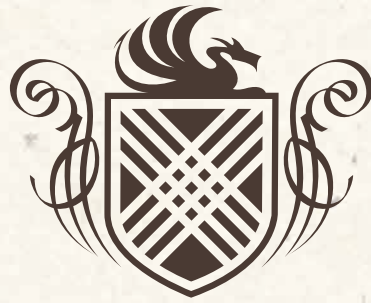




EL NACIONAL

LA BRASERIA



Bienvenido a La Braseria

Si eres un amante de la carne, has llegado al lugar idóneo. Disfruta de las carnes más sabrosas procedentes de la Península, elaboradas a la brasa o al horno de carbón, y combínalas con ensaladas o verduras. Y si tienes alguna duda, nuestro equipo sabrá qué recomendarte.

Welcome to La Braseria

If you are a meat lover, you are in the perfect place. Enjoy the best meat from the Iberian Peninsula, prepared on a charcoal grill or in a charcoal oven, and combine it with a salad or vegetables. And if you are in doubt, our staff will make recommendations.

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, 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.

Es / En

» Servicio / Service «

Pan de doble fermentación Double fermented bread	3,95 €
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal Double fermented bread with tomato, oil and salt	3,95 €
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas Double fermented bread with oil, salt and herbs	3,95 €
Mini baguette sin gluten Gluten-free baguette	3,95 €

» Para compartir / To share «

Croquetas de morcilla con manzana · 6 piezas Blood sausage croquettes with apple · 6 pieces	14,50 €
Alcachofas a la brasa rellenas con carne · 2 piezas Charcoal-grilled artichokes stuffed with meat · 2 pieces	16,00 €
Huevos de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey Fresh eggs with french fries and ox chorizo	14,00 €
Patatas a los dos mojos Potatoes with "mojo" sauce - a typical dish from the Canary Islands	12,00 €
Cecina de buey “El Nacional” “El Nacional” cured beef	18,00 €
Queso Payoyo, Cádiz Payoyo cheese, Cadiz	15,50 €
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo	26,50 €

» Entrantes / Starters «

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	12,00 €
Sopa de cebolla con huevo y queso curado Onion soup with egg and cured cheese	12,50 €
Ensalada de cogollos, apio, manzana y queso azul Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese	13,50 €
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún Seasonal tomato salad with spring onion and tuna belly	16,75 €
Ensalada César con pollo crujiente Caesar salad with crispy chicken	17,50 €
Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod	13,75 €
Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos Thin flat bread with courgette, pepper and artisan cheeses	15,50 €
Carpaccio de vaca vieja con queso Idiazabal Aged beef carpaccio with Idiazabal cheese	19,00 €

» Pescado / Fish «

Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho Roasted desalted cod with white kidney beans	25,00 €
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes	27,00 €
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa cítrica Andalusian-style fresh squid with citric mayonnaise	17,50 €
Calamares rellenos mar y montaña Sea and mountain stuffed squid	23,00 €

» Ostras / Oysters «

OSTRAS DEL ATLÁNTICO / ATLANTIC OYSTERS

Asturiana Oyster from Asturias	4,60 € pieza/each
Spéciale de Claire Gillardeau nº 2 Spéciale de Claire Gillardeau nº 2	6,35 € pieza/each
Ostra plana de las rías gallegas Flat oyster from the Galician estuaries	6,25 € pieza/each
Kys de Bretaña nº 3 Kys from Brittany nº 3	4,75 € pieza/each

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN OYSTERS

Ostra especial de Bouzigues nº 2 Special oyster from Bouzigues nº 2	4,25 € pieza/each
--	-------------------

» Especialidades / Specialities «

Steak tartar de buey “El Nacional” “El Nacional” ox steak tartare	24,50 €
Arroz de langostinos y lomo de angus Rice with king prawns and angus loin	30,00 €
Gran hamburguesa de buey “El Nacional” 250 g Large “El Nacional” ox burger 250 g	20,00 €
Costilla de vaca madurada a baja temperatura Low-temperature aged cow rib	23,00 €
Canelones a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate Barcelona-style cannelloni with béchamel and tomato sauce	18,00 €
Caracoles Bover guisados “El Nacional” “El Nacional”- style Bover snails	19,75 €

Otras carnes / Other meats

Picantón entero asado con hierbas, patata y cebollitas Whole cockerel roasted with herbs, potato and baby onions	18,75 €
Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic	25,00 €
Chuletas de cordero con patata a la brasa Lamb chops with charcoal-grilled potatoes	32,00 €
Pies de cerdo Duroc a la brasa con escalivada Charcoal-grilled Duroc pig’s trotters with grilled vegetables	18,50 €
Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Pieza de 250 g Charcoal-grilled artisan Calaf sausage, with french fries. Piece of 250 g	18,00 €
Secreto ibérico con hierbas aromáticas a la brasa con patata al rescoldo Herbed charcoal-grilled Iberian secret with an ember-baked potato	24,50 €
Magret de pato de bellota con patata confitada Acorn-fed duck magret with confit potato	25,50 €

Vaca vieja madurada (mínimo 60 días) Aged mature beef (60 days minimum)

Chuletón de vaca vieja europea (€/kg) Mature European rib-eye beef steak (€/kg)	93,00 €
Chuletón de vaca vieja nacional (€/kg) Mature Spanish rib-eye beef steak (€/kg)	118,00 €

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o patatas al horno
Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or baked potatoes

Ternera joven hembra madurada (mínimo 30 días) Matured female veal (30 days minimum)

Entrecot de ternera Veal entrecôte	27,00 €
Solomillo de ternera Veal sirloin	29,00 €
Chuletón de ternera entero (€/kg - mínimo 1 kg) Whole rib-eye veal steak (€/kg - minimum 1 kg)	66,00 €

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o patatas al horno
Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or baked potatoes

» Postres / Desserts «

Tatin de manzana con helado de vainilla Apple Tatin with vanilla ice cream	8,75 €
Tarta de limón con merengue Lemon meringue pie	8,00 €
Fondue de fresones Strawberry fondue	8,75 €
Sorbete de lima y apio Lime and celery sorbet	6,50 €
Flan de huevo casero familiar (Mínimo para dos personas) Home-made egg crème caramel (Minimum two people)	13,50 €
Vasito de chocolate con helado de vainilla Chocolate cup with vanilla ice cream	7,50 €
Fondant de chocolate Chocolate fondant	7,50 €
Piña asada con canela y miel Cinnamon honey roasted pineapple	7,75 €
Pan con chocolate ahumado, AOVE y escamas de sal Bread with smoked chocolate, EVOO and salt flakes	7,25 €
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales Cheese platter. Selection of four national cheeses	16,00 €
Café goloso con tres degustaciones dulces “El Nacional” Sweet coffee with three sweet tastings “El Nacional”	10,00 €