



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 «

Aceitunas gazpachas	Gentileza/Courtesy
Gazpacha olives (Green olives seasoned with onions, diced cucumber, carrot, red pepper and chilli)	
Pan de doble fermentación	3,95 €
Double fermented bread	
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	3,95 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt	
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	3,95 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs	
Mini baguette sin gluten	3,95 €
Gluten-free baguette	

» Para compartir / To share «

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

» Entrantes / Starters «

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

» Pescado / Fish «

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

» Especialidades / Specialities «

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

Otras carnes / Other meats

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

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

Chuletón de vaca vieja europea (€/kg)	89,00 €
Mature European rib-eye beef steak (€/kg)	
Chuletón de vaca vieja nacional (€/kg)	115,00 €
Mature Spanish rib-eye beef steak (€/kg)	

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	26,50 €
Veal entrecôte	
Solomillo de ternera	29,00 €
Veal sirloin	
Chuletón de ternera entero (€/kg - mínimo 1 kg)	59,00 €
Whole rib-eye veal steak (€/kg - minimum 1 kg)	

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