



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, cacahuets, 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

Para compartir
To share

Croquetas de morcilla con manzana · 6 piezas	16,50 €
Blood sausage croquettes with apple · 6 pieces	
Alcachofas a la brasa rellenas con carne · 2 piezas	18,00 €
Charcoal-grilled artichokes stuffed with meat · 2 pieces	
Huevos de Calaf de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey	15,50 €
Fresh Calaf eggs with french fries and ox chorizo	
Patatas a los dos mojos	14,00 €
Potatoes with "mojo" sauce - a typical dish from the Canary Islands	
Cecina de buey “El Nacional”	19,75 €
“El Nacional” cured beef	
Queso Payoyo, Cádiz	18,50 €
Payoyo cheese, Cadiz	
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano	28,00 €
Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo	

Especialidades
Specialities

Steak tartar de buey “El Nacional”	26,50 €
“El Nacional” ox steak tartare	
Carpaccio de vaca vieja con queso Idiazabal	21,00 €
Aged beef carpaccio with Idiazabal cheese	
Arroz de langostinos y lomo de vaca (Precio por persona/mínimo dos personas)	35,00 €
Rice with king prawns and beef loin (Price per person/minimum two people)	
Gran hamburguesa de buey “El Nacional” 250 g	24,00 €
Large “El Nacional” ox burger 250 g	
Costilla de vaca madurada a baja temperatura	27,00 €
Low-temperature aged cow rib	
Canelones de asado a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate	19,50 €
Barcelona-style roast beef cannelloni with béchamel and tomato sauce	
Caracoles Bover guisados “El Nacional”	19,75 €
“El Nacional”- style Bover snails	

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

Entrecot de ternera	30,50 €
Veal entrecôte	
Solomillo de ternera	32,00 €
Veal sirloin	
Chuletón de ternera entero (€/kg - mínimo 1 kg)	77,00 €
Whole rib-eye veal steak (€/kg - minimum 1 kg)	

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o pimientos del piquillo confitados. La 1ª guarnición está incluida, la siguiente tiene un suplemento de 4,50 €

Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or pickled piquillo peppers. The 1st garnish is included, additional garnishes have a surcharge of 4,50 € each

Ostras
Oysters

OSTRAS DEL ATLÁNTICO
ATLANTIC OYSTERS

Asturiana	5,50 € pieza/each
Oyster from Asturias	
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2	6,50 € pieza/each
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2	
Ostra plana de las rías gallegas	6,50 € pieza/each
Flat oyster from the Galician estuaries	
Kys de Bretaña n° 3	5,50 € pieza/each
Kys from Brittany n° 3	

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO
MEDITERRANEAN OYSTERS

Ostra especial de Bouzigues n° 2	5,00 € pieza/each
Special oyster from Bouzigues n° 2	

Entrantes
Starters

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco	13,50 €
Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	
Sopa de cebolla con huevo y queso curado	14,00 €
Onion soup with egg and cured cheese	
Ensalada de cogollos, apio, manzana y queso azul	16,00 €
Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese	
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún	18,00 €
Seasonal tomato salad with spring onion and tuna belly	
Ensalada César con pollo crujiente y nueces	19,50 €
Caesar salad with crispy chicken and walnuts	
Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado	15,00 €
Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod	
Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos	18,00 €
Thin flat bread with courgette, pepper and artisan cheeses	

Carnes
Meats

Picantón entero asado con hierbas, patata y cebollitas	20,50 €
Whole cockerel roasted with herbs, potato and baby onions	
Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos	27,50 €
Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic	
Chuletas de cordero con patatas al rescoldo	34,00 €
Lamb chops with backed potatoes	
Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Pieza de 250 g	21,00 €
Charcoal-grilled artisan Calaf sausage with french fries. Piece of 250 g	
Secreto ibérico con hierbas a la brasa, puré de patatas y pimientos del Padrón	27,50 €
Herbed charcoal-grilled Iberian secret with mashed potatoes and Padrón peppers	
Magret de pato de bellota con patata confitada	27,50 €
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)	105,00 €
Mature European rib-eye beef steak (€/kg)	
Chuletón de vaca vieja nacional (€/kg)	130,00 €
Mature Spanish rib-eye beef steak (€/kg)	

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o pimientos del piquillo confitados. La 1ª guarnición está incluida, la siguiente tiene un suplemento de 4,50 €

Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or pickled piquillo peppers. The 1st garnish is included, additional garnishes have a surcharge of 4,50 € each

Pescado
Fish

Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho	28,00 €
Roasted desalted cod with white kidney beans	
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas	29,00 €
Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes	
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa cítrica	19,50 €
Andalusian-style fresh squid with citric mayonnaise	

Nuestros panes
Our breads

Pan de doble fermentación	4,50 €
Double fermented bread	
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	4,50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt	
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	4,50 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs	
Mini baguette sin gluten	4,10 €
Gluten-free baguette	

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS

ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Nuestros panes Our breads														
Pan de doble fermentación Double fermented bread	X		T				T	T			T			
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal Double fermented bread with tomato, oil and salt	X		T				T	T			T			
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas Double fermented bread with oil, salt and herbs	X		T				T	T			T			
Mini baguette sin gluten Gluten-free baguette			T			T								
Para compartir To share														
Croquetas de morcilla con manzana Blood sausage croquettes with apple	X	T	X	T	T	T	X	T	T	X	T	T	T	
Alcachofas a la brasa rellenas con carne Charcoal-grilled artichokes stuffed with meat			T							X		X		
Huevos de Calaf de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey Fresh Calaf eggs with french fries and ox chorizo	T	T	X	T	T	X	T	T	T	T	T	X		
Patatas a los dos mojos Potatoes with 'mojo' sauce - a typical dish from the Canary Islands	X				T	T	T	X	T	T	T	X		
Cecina de buey “El Nacional” “El Nacional” cured beef														
Queso Payoyo, Cádiz Payoyo cheese, Cadiz	X		X		T	T	X	T	T	T	T	T		
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo														
Entrantes Starters														
Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	X		T				T	T		X	T	X		
Sopa de cebolla con huevo y queso curado Onion soup with egg and cured cheese	X		X				X	T	X	T	T	X		
Ensalada de cogollos, apio, manzana y queso azul Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese							X		X			X		
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún Seasonal tomato salad with spring onion and tuna belly				X						X		X		
Ensalada César con pollo crujiente y nueces Caesar salad with crispy chicken and walnuts	X		X	X	T	X	X	X		X	T	X		
Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod				X								T		
Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos Thin flat bread with courgette, pepper and artisan cheeses	X		T			X	X	T			T			
Especialidades Specialities														
Steak tartar de buey “El Nacional” “El Nacional” ox steak tartare	X		X	X			T	T		X	T	X		
Carpaccio de vaca vieja con queso Idiazabal Aged beef carpaccio with Idiazabal cheese	X						X			X		X		
Arroz de langostinos y lomo de vaca Rice with king prawns and beef loin	X	X	X	T	T			X	X			X	T	T
Gran hamburguesa de buey “El Nacional” Large “El Nacional” ox burger	X		X				X					X		
Costilla de vaca madurada a baja temperatura Low-temperature aged cow rib							X		X	X		X		
Canelones de asado a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate Barcelona-style roast beef cannelloni with béchamel and tomato sauce	X		X			T	X			T		X		
Caracoles Bover guisados “El Nacional” “El Nacional”- style Bover snails			X						T	T	T		X	

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Carnes Meats														
Picantón entero asado con hierbas, patata y cebollitas Whole cockerel roasted with herbs, potato and baby onions			T				X		X			X		
Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic	T						X		X			X		
Chuletas de cordero con patatas al rescoldo Lamb chops with backed potatoes	X				T	T	X	X	T	T	T	X		
Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas Charcoal-grilled artisan Calaf sausage with french fries						X						X		
Secreto ibérico con hierbas a la brasa, puré de patatas y pimientos del Padrón Herbed charcoal-grilled Iberian secret with mashed potatoes and Padrón peppers						X	X							
Magret de pato de bellota con patata confitada Acorn-fed duck magret with confit potato							X		X	X		X		
Entrecot de ternera Veal entrecôte														
Solomillo de ternera Veal sirloin														
Chuletón de ternera entero Whole rib-eye veal steak														
Chuletón de vaca vieja europea Mature European rib-eye beef steak														
Chuletón de vaca vieja nacional Mature Spanish rib-eye beef steak														
Guarniciones Garnishes														
Ensalada de cogollos Lettuce heart salad										X		X		
Escalivada Grilled vegetables												X		
Patatas fritas French fries	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	X		
Pimientos del piquillo confitados Pickled piquillo peppers														
Pescado Fish														
Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho Roasted desalted cod with white kidney beans				X								X		
Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes			X				X			X		X	X	
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa cítrica Andalusian-style fresh squid with citric mayonnaise	X	T	X	T	T	T	T	T	T	T	T	X	X	
Ostras Oysters														
Asturiana Oyster from Asturias		X		T									X	
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2 Spéciale de Claire Gillardeau n° 2		T		T									X	
Ostra plana de las rías gallegas Flat oyster from the Galician estuaries		T		T									X	
Kys de Bretaña n° 3 Kys from Brittany n° 3		T		T									X	
Ostra especial de Bouzigues n° 2 Special oyster from Bouzigues n° 2		T		T									X	

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS | PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS | CONTAINS TRACES