

EL NACIONAL

BARCELONA

EL MULTI-ESPACIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD



≡ 6 PREGUNTAS CLAVE SOBRE EL NACIONAL ≡

¿QUÉ?

El Nacional es el multi-espacio gastronómico de referencia en Barcelona. Ubicado en un magnífico edificio modernista, permite degustar algunas de las mejores recetas tradicionales de la península Ibérica, elaboradas con productos de gran calidad y de temporada. No os perdáis este espacio con cuatro restaurantes y cinco barras especializadas que harán las delicias de grandes y pequeños.

¿POR QUÉ?

En El Nacional todo es posible. Paladares de todos los gustos son bienvenidos y los comensales podrán escoger entre sentarse en La Braseria, La Llotja, La Taperia o La Parada o bien disfrutar de un plan más informal en alguna de sus barras especializadas. La Barra de Vinos, La Barra de Cervezas, La Barra de Ostras, La Barra de Cócteles o El Quiosco son rincones ideales donde compartir la mejor gastronomía.

¿CUÁNDO?

Abierto los 365 días del año, el horario de El Nacional es ininterrumpido de **12 del mediodía a 2 de la madrugada**.

¿DÓNDE?

Lo encontraréis en el número 24 Bis del Passeig de Gràcia de Barcelona, en el interior de la isla formada por Gran Vía, Passeig de Gràcia y las calles Diputació y Pau Clarís, en pleno Eixample.

¿CÓMO?

No se necesita reserva previa para comer en El Nacional. No obstante, si queréis asegurar la mesa, podéis reservarla para los espacios de La Llotja o La Braseria (exceptuando sábados y festivos) llamando al **+34 935 18 50 53** o escribiendo al mail **reservas.enb@elnacionalbcn.com** o a través de la web **elnacionalbcn.com**.

¿QUIÉN?

En El Nacional todo el mundo es bienvenido. Contamos con mesas para hasta 10 personas, y si queréis venir con más gente, podréis disfrutar de El Magatzem, un espacio privado perfecto para celebrar encuentros en un ambiente más íntimo. Llamadnos y diseñaremos vuestra experiencia a medida.

TARJETAS REGALO ¿Queréis regalar gastronomía? Regalad la tarjeta de El Nacional (a partir de 50 €). Podéis adquirirla en nuestra web elnacionalbcn.com o comprarla *in situ* y disfrutarla durante todo el año.



EDITORIAL

Arranca una nueva temporada de otoño e invierno en los restaurantes y barras especializadas de El Nacional y, como siempre, lo hace apostando por sus platos clásicos, pero también por las sugerencias y los mejores productos que cada nueva estación nos brinda. En este número os descubrimos algunos de los platos regionales y marineros de La Llotja, os explicamos paso a paso una de las recetas más emblemáticas de La Taperia, os damos consejos para maridar vinos y quesos y os explicamos los secretos de la mejor cerveza, entre otras cosas. Y recordad que en El Nacional solo se degusta lo mejor de la península Ibérica, producto fresco que os hará vivir toda una experiencia gastronómica de calidad.





¿Has disfrutado de tu visita a El Nacional? Compártela con nosotros en El Nacional BCN (Facebook) y @elnacionalbcn (Instagram y Twitter).



El Nacional inicia una campaña solidaria en beneficio del hospital Sant Joan de Déu Barcelona

Los donativos se destinarán a la investigación médica infantil



BARCELONA – Con la llegada del periodo navideño a Barcelona, el multi-espacio gastronómico El Nacional llevará a cabo nuevamente una campaña solidaria. Este año, los fondos recaudados se destinarán a uno de los centros pediátricos más importantes de Europa: el Hospital Sant Joan de Déu Barcelona. El objetivo de la campaña de este año será colaborar económicamente en los estudios e investigaciones sobre salud prenatal e infantil que lleva a cabo este centro.

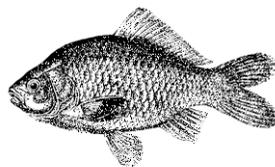
El Nacional, a título privado, hará una aportación de 10.000 € destinada íntegramente a las líneas de investigación del Hospital Sant Joan de Déu. Además, a partir del 22 de noviembre, coincidiendo con el encendido de la iluminación de Navidad y hasta el día de Reyes, los clientes de El Nacional podrán colaborar con esta iniciativa haciendo una aportación de 1 € solidario al abonar su cuenta. Con este gesto simbólico, que se sumará a los

10.000 € aportados por El Nacional, se prevé recaudar una cifra considerable entre todos los comensales de los distintos espacios de El Nacional: La Llotja, La Braseria, La Parada, LaTaperia y La Barra de Ostras.

OBJETIVO: REPETIR Y SUPERAR EL ÉXITO DE 2017

La campaña solidaria de Navidad de El Nacional ya se ha convertido en un clásico para los trabajadores y clientes de este multi-espacio gastronómico. El año pasado la acción se celebró de la mano de Cruz Roja Catalunya con el objetivo de garantizar una alimentación saludable, nutritiva y adecuada para los niños y niñas en situación de vulnerabilidad. Gracias a la colaboración de sus clientes, se recaudaron 8.737 €, y El Nacional, por su parte, igualó esta cifra e hizo una aportación privada de 8.737 kilos de alimentos. ¡Gracias de nuevo a todos por hacerlo posible!

LA LLOTJA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA LLOTJA?



Recetas de pescado para paladares exigentes

El marisco es el invitado especial de La Llotja en otoño e invierno



BARCELONA—Si hay una época óptima para el marisco esa es la temporada de otoño e invierno. Como toda la materia prima que se sirve en La Llotja de El Nacional, el marisco es fresco y proviene de los mejores puertos y lonjas de la península Ibérica: cigalas, gambas, almejas, navajas, bogavantes, langostas, percebes, buey, gambones... son algunas de las muchas delicias marineras que se pueden probar. Además, durante las fiestas navideñas, el marisco aún cogerá más protagonismo ya que se convertirá en el ingrediente estrella de muchos

de los *suquets* que se incorporan a la carta de este espacio. En diciembre no os perdáis el *suquet* de pescado de roca y marisco. Delicioso.

SUGERENCIAS DE TEMPORADA. El otoño y el invierno también son época de pescados clásicos como el pagel o el besugo. De hecho, en febrero la suprema de besugo se servirá al estilo Santurce, con su toque de ajo laminado y bien dorado. Y, jugando con el producto de temporada, durante el mes de

marzo habrá sugerencias especiales como el bacalao a la parrilla con habas a la catalana y la suprema de merluza cubierta con guancial. La carta de La Llotja también os permitirá realizar un viaje por las mejores recetas regionales, elaboradas con pescado y marisco, de toda la Península. Encontraréis propuestas destacadas como el *bullit d'Eivissa*, las gambitas rojas de Huelva y la *caldereta* menorquina de bogavante. Obviamente, la paella y el arroz negro de pescado y marisco, así como la fideuá, emblemas de nuestra gastronomía, tampoco faltarán nunca en nuestra carta.

TODOS LOS CLIENTES SATISFECHOS. El cliente es quien manda en este espacio de El Nacional especializado en productos del mar, ya que puede acercarse a la parada, donde el producto fresco se expone a la vista de los comensales, y escoger el ejemplar que consumirá, decidir el peso de la pieza e indicar cómo quiere que se le prepare: a la parrilla, al vapor, a la plancha, al horno, frito o guisado. Además, todo el pescado se puede acompañar de verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas y patata al horno. Lo mismo sucede con el marisco, de manera que se multiplican las posibilidades de elección y esto permite ajustar al máximo la comida al gusto y el presupuesto de cada persona o grupo.

Para los que prefieren otros sabores menos ligados al mar, se ofrecen alternativas como ensaladas, la hamburguesa de 250 g de carne de buey madurada, pechuga de pollo de payés o el salteado de ternera con verduras y patatas. ¿Y de postre? Pues volvemos a hacer una ruta gastronómica por la tradición más dulce de nuestro país: el pastel cardenal con nata, típico de Mallorca; el bizcocho o *pa de pessic* Larpeira, originario de Galicia pero conectado con Catalunya gracias a la crema catalana quemada que incorpora; el pionono de Granada, con crema y chocolate; el borracho con ratafia, muy catalán; y un clásico sencillo pero infalible: el pan con chocolate, aceite de oliva virgen y sal marina. Y como llega Navidad, qué mejor que celebrarlo por adelantado con una selección de turróns Vicens, de crema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate.

PLATOS ESTRELLA



BULLIT DE PEIX DE IBIZA. La gastronomía de la isla blanca esconde esta exquisita receta, nacida en alta mar fruto de la cocina de aprovechamiento. Su peculiaridad: se presenta en dos servicios. Primero, el pescado de roca, hervido con patatas y alioli y, de segundo, se ofrece un arroz a banda elaborado con el caldo de hervir el pescado. Un auténtico plato de pescadores.



GAMBITAS ROJAS DE HUELVA. Es una de las gambas más preciadas del Atlántico y, junto con la gamba blanca, la reina de las costas de Huelva. Su textura es carnosa y en boca es de lo más gustosa. ¿La mejor manera de degustarla? Hervida o a la plancha. En La Llotja podréis pedirla a la plancha, siempre con el punto justo de sal de algas, y también fritas.



CALDERETA DE BOGAVANTE DE MENORCA. Este guiso marinero tradicional se ha hecho famoso en todo el mundo y es el plato por excelencia de Menorca. En La Llotja podréis probar esta especialidad, siempre que seáis más de dos personas, pero elaborada con bogavante, un crustáceo que presenta una carne mucho más consistente e igualmente sabrosa.



PIONONO DE GRANADA. Elaborado tradicionalmente en Santa Fe, una población cercana a la ciudad de Granada, el pionono es un pastelito de bizcocho, de aspecto cilíndrico, enrollado sobre sí mismo y emborrachado en almíbar. En El Nacional le añaden un toque de chocolate. Se corona con una deliciosa crema azucarada y tostada, a modo de sombrero.

LA TAPERÍA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE LA TAPERÍA?



Las mejores tapas de la Península en un único espacio culinario

La Taperia es un espacio dinámico e informal que invita a compartir

BARCELONA—Las albóndigas con sepia son uno de los platos estrella de La Taperia y Michel Gradeler, el director de cocina de El Nacional, nos explica la receta para elaborarlo. El consejo: utilizar siempre productos de primera calidad y de proximidad. En este espacio, uno de los más dinámicos de El Nacional, se sirven tapas y platos inspirados en las recetas más típicas de la Península. Propuestas cantadas “a la malagueña” por profesionales de la sala y pensadas para compartir. Entre las tapas cantadas, hay que probar la *esqueixada* y la ensaladilla rusa, para pasar después a delicias como la bomba de la Barceloneta y la chistorra artesana a la sidra. Si, aparte de las albóndigas, queréis probar algún otro guiso, apostad por el *fricandó* con setas o la carrillera de cerdo. Y para acabar este recorrido por nuestra gastronomía más propia, pedid un buen arroz o una fideuá. Acertaréis.



LA RECETA

Las albóndigas con sepia de El Nacional

Ingredientes:

- » 1 sepia de 1,5 kg
- » 400 g de albóndigas
- » 50 g de harina
- » 50 cl de *fumet* de pescado
- » 100 cl de caldo de pollo
- » 20 g de sofrito
- » 10 g de picada (almendra, avellana, pan de payés, ajo, vino blanco y aceite de oliva)
- » Aceite de oliva
- » Sal



Enharinamos las albóndigas y las freímos en una paella con un poco de aceite de oliva caliente.



En una olla, calentamos el sofrito y la picada, previamente preparados. Añadimos el caldo y el fumet y lo llevamos a ebullición.



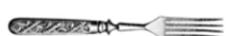
Limpiamos y cortamos la sepia en dados. La colocamos en una bandeja y la cocinamos al horno durante 50 minutos, a 100% de vapor.



Doramos la sepia en una olla con aceite caliente. Añadimos la salsa y la cocinamos a fuego lento durante unos 40 minutos.



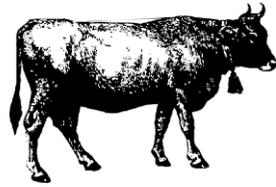
Añadimos las albóndigas a la olla y las cocinamos entre 3 y 4 minutos más. Emplatar y servir. ¡Que aproveche!



¿Quieres consultar más recetas? Ahora puedes gracias al Blog de El Nacional www.elnacionalbcn.com/blog



LA BRASERÍA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BRASERÍA?



Mucho más que brasas

En La Brasería de El Nacional se seleccionan las mejores piezas de vaca, ternera y buey

BARCELONA— Dejaos guiar por los aromas de carne y brasa. El camino hasta La Brasería no tiene pérdida. Allí encontraréis un espacio que recuerda, en parte, a una carnicería tradicional. Al lado, y a la vista de los comensales, hay una cámara de maduración, cerrada con una puerta de cristal transparente, en la que se muestran todas las carnes de bovino maduradas que se pueden degustar en este espacio. Todas son de primera calidad y provienen de las mejores razas y regiones de la península Ibérica. Además, están etiquetadas para garantizar al cliente su trazabilidad.

CADA PIEZA DE CARNE, UN MUNDO. La especialidad de La Brasería es, obviamente, la brasa, pero también existe la opción de preparar la carne de vaca vieja, de ternera o de buey al horno de carbón y a la plancha. De hecho, los cocineros de este espacio utilizan muchas de las partes de la vaca y el buey para elaborar recetas bien diferentes. Del lomo alto y del lomo bajo salen unas medianas de entre 900 g y 1,5 kg, ideales para compartir, y los entrecots de unos 350 g. Estas piezas se cuecen al calor de la brasa, en parrillas abiertas, para evitar que el exceso de calor quemara la grasa y para que el centro de la pieza llegue al punto justo de temperatura. Un consejo de Michel Gradeler, director de cocina de El Nacional, para preparar la carne en nuestra casa: “Nunca debemos poner la carne directamente de la nevera a la brasa porque corremos el riesgo de que, una vez hecha, nos quede fría por dentro. También se debe tener en cuenta que el punto de cocción no debe superar los 52 grados y que la carne se debe servir templada”.

Más propuestas: en La Brasería seleccionamos la mejor carne de la pata de buey para preparar el estofado de osobuco sin hueso, que se macera en vino tinto y se acompaña de verduritas. Del muslo del buey sale un carpaccio con un delicioso sabor ahumado que contrasta de maravilla con unas lonchas finas de queso Idiazabal. Respecto al filete de vaca, se corta a trozos y se hace a la brasa.

Para aquellos a quienes no les apetezca carne de bovino, la carta tiene otras opciones como el lechón al horno, cocinado al estilo tradicional con patatas,



cebolla y ajos; las cocochas de cerdo ibérico con vino tinto; el pollo picantón relleno de pan con hierbas al horno; y los pies de cerdo Duroc y la butifarra de Calaf hechos a la brasa. Una última sugerencia, en este caso marinera, que responde a las brasas de manera excelente: el pulpo a la gallega.

SEGÚN TEMPORADA. Cada mes, El Nacional elabora algunos platos y sugerencias especiales basándose

se en el producto de temporada. En noviembre, en La Brasería, podréis degustar el cerdo Ral d'Avinyó a la brasa, mientras que en diciembre los canelones trufados, muy navideños, también harán acto de presencia en este templo de la carne. Ya de cara a enero, la apuesta es el *civet* de jabalí, que acompañarán con castañas y cebollitas caramelizadas. Y más adelante podréis disfrutar de unos excelentes espárragos de Navarra a la brasa que harán pareja con una escalopa de *foie*.

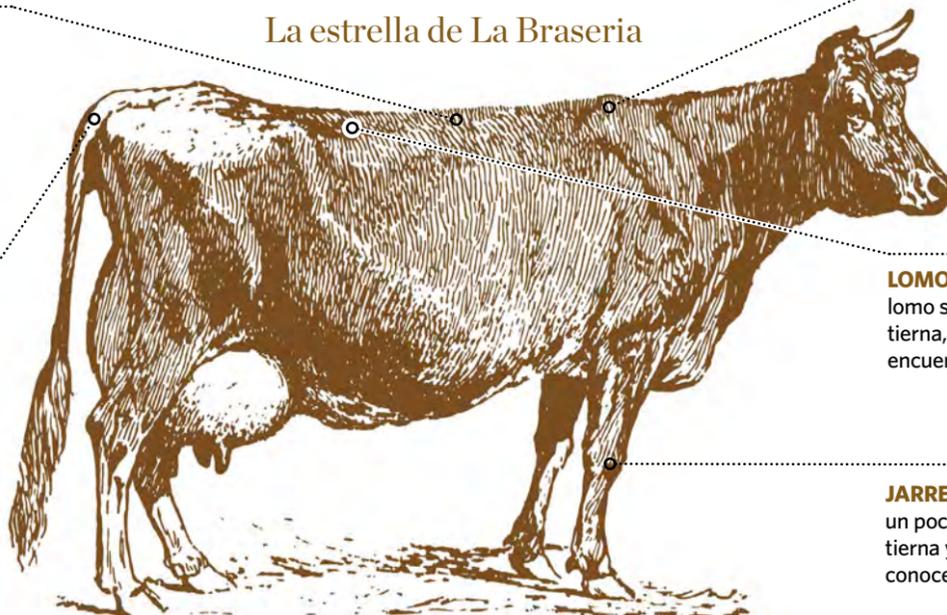


Partes de la vaca

La estrella de La Brasería

FILETE. Se encuentra en la cara interna del costillar y tiene forma alargada y aplastada. Es la carne más tierna, casi sin infiltraciones de grasa.

COLA. De textura gelatinosa, esta carne se encuentra adherida a los huesos de la cola del animal. Es la más acertada para preparar guisos.



LOMO ALTO. Es la parte delantera del lomo y su carne es muy valorada y muy melosa. De aquí se extraen los chuletones, ideales para la plancha o la brasa.

LOMO BAJO. De la parte posterior del lomo se obtiene una carne magra y tierna, de gran untuosidad. El entrecot se encuentra justo aquí, entre las costillas.

JARRETE. La parte baja tiene nervios y un poco de grasa. La carne es melosa y tierna y cuando se corta con hueso se la conoce como osobuco.

LA PARADA

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA PARADA?



Cocina rápida y de lo más saludable

La Parada invita a hacer una pausa acompañada de una ensalada o de una *coca*

BARCELONA— La Parada es el primer espacio que nos recibe nada más entrar en El Nacional, y es el sitio ideal para esos días en que tenemos prisa pero no queremos dejar de comer productos saludables y de calidad. Su carta es extensa y está dividida en cinco apartados: curados y entrantes, pasta, *cocas* artesanas, *cocas* finas y postres. De la oferta de entrantes destacan las ensaladas, uno de los platos que más asociamos con la comida ligera. Podéis escoger: la de quinoa con ventresca de atún, la ensalada verde, la de embutidos catalanes, la de bacalao con salsa *xató* y la César, que incorpora pollo confitado, el toque particular de El Nacional. En diciembre podéis probar la ensalada de salmón con un cremoso de aguacate y su caviar, una sugerencia muy especial.

LAS FAMOSAS COCAS DE EL NACIONAL. Las *cocas* también son buenas aliadas a la hora de tomar un bocado rápido. Las de masa fina, tipo *pizzeta*, son la especialidad de La Parada, y se presentan en múltiples combinaciones: con brotes de lechuga, con samfaina confitada y salmón fresco, y, para los más carnívoros, de butifarra *esparracada* o de sobrasada ibérica de Mallorca. Todos los productos son de proximidad. Si preferís la masa fresca, hay la de cebolla confitada y mozzarella o la *coca de recapte* con verdura a la brasa y romesco. Por otro lado, todas las pastas que encontraréis aquí son frescas y artesanas. Y si se quiere rubricar este merecido descanso en La Parada sin batallar con las calorías, podéis optar por un postre muy sano: la macedonia de fruta fresca.



NUEVA OFERTA PASTELERA. En La Parada también os podéis permitir pecar un poquito. De hecho, es casi obligatorio echarle un vistazo a su oferta de pastelería, que tiene en las crepes, de fresa y crema catalana, chocolate o limón con azúcar, uno de sus principales reclamos. De cara a los meses de otoño e invierno también han incorporado cuatro pasteles que os sorprenderán. El primero es el de limón merengado, que se elabora con dos tipos de merengue y una base de crema de limón. Hay dos nuevos *plum cakes*: uno hecho a base de manzana y decorado con manzana caramelizada, y otro inspirado en la infalible receta del *carrot cake* y que se presenta cubierto con almendra laminada. ¿Queréis chocolate? Os hartaréis con el pastel de dos chocolates.

BARRA DE CÓCTELES

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CÓCTELES?



Cócteles de temporada

La Barra de Cócteles propondrá cada mes nuevos combinados muy especiales

BARCELONA— Los productos de temporada tienen un gran protagonismo en las cartas de los diferentes espacios de El Nacional, que mensualmente incorporan nuevos platos y sugerencias. La Barra de Cócteles quiere seguir esta filosofía y para esta temporada otoño-invierno también introduce una carta de recetas cocteleras, que cambiará cada mes. Son combinados que, además, maridan a la perfección con la oferta de platillos de esta preciosa barra circular que incluye propuestas como el tartar de atún o de buey,

los pinchos de patata y pulpo o de berenjena y sardina y las ostras. Si queréis quesos para combinar con la copa también encontraréis dos muy intensos: el vasco Idiazabal y el asturiano Afuega'l Pitu. Solo tenéis que dejaros aconsejar por los *bartenders* de El Nacional y seguro que acertaréis con el maridaje.

ALGUNOS DE LOS COMBINADOS. Subidos a los altos taburetes de este espacio o sentados en los sofás de modo más relajado, también podréis realizar un viaje por el

mundo a través de los cócteles de la carta –y los cócteles del mes–, y descubrir lo extensa y diversa que es la selección de destilados hecha por los responsables de la barra: burbons, ginebras, vodkas, ron, brandis, coñacs y cavas, entre otros. El whisky escocés, un destilado muy apropiado para el invierno ya que tiene más cuerpo, y los tequilas mexicanos, blancos, reposados y añejos, que ayudan a entrar en calor, tendrán un protagonismo especial en los últimos meses del año y también os invitarán a inaugurar el 2019 con muy buen sabor de boca.



Ingredientes:

- » Ron Zapaca
- » Solera nº23
- » Soda
- » Bitter Chocolate
- » Bitter Naranja
- » Azúcar blanquilla
- » Hielo

Receta del Zacapa Old Fashioned

El cóctel del mes de noviembre en El Nacional es el Zacapa Old Fashioned, un combinado originario de Kentucky (EE. UU.) que debe su nombre al vaso en el que se sirve, parecido al vaso *on the rocks* pero con una abertura superior más amplia. Se trata de una versión del conocidísimo Old Fashioned que, en vez de utilizar whisky como ingrediente principal, apuesta por un ron de altísima calidad procedente de Guatemala, elaborado a partir de las mieles vírgenes de la caña de azúcar. De color caoba oscuro y con reflejos rojizos, os seducirá con sus notas de coñac, miel y plátano. Los *bitters* le aportan el toque amargo. Se sirve en un vaso con hielo y se puede acompañar con un *twist* de piel de naranja. Un combinado perfecto para maridar con postres de chocolate y fruta seca. Durante este mes, se puede probar en todos los espacios gastronómicos de El Nacional, a diferencia del resto, que solo se sirven en la Barra de Cócteles.

BARRA DE OSTRAS

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE OSTRAS?



La barra de ostras más cosmopolita

Desde octubre hasta finales de primavera, las ostras se encuentran en su mejor momento



BARCELONA— Los puristas de las ostras defienden que para degustar su especial sabor a mar lo mejor es comerlas al natural. Pese a esto, también son muchos los comensales que prefieren probar este preciado bivalvo con algún aliño. Los gustos, a veces, cambian según los países. Y en

El Nacional están preparados para satisfacer a todo el mundo. “Tenemos los aliños clásicos: limón, pimienta negra en grano y vinagreta de chalota. Estas son las formas típicas de comer ostras en países como España y Francia”, explica Alain Jeudy, uno de los mayores especialistas en ostras de Barcelona y responsable de la Barra de Ostras de El Nacional. Tres aliños que maridan a la perfección con las cuatro variedades de ostras que se ofrecen en la barra: tres procedentes del Atlántico y una del Mediterráneo. La Spéciale de Claire Gillardeau, la supergigante de Galicia Fariña, la Krystale de Normandía especial y la especial de Bouzigues, respectivamente.

EL PUNTO EXÓTICO. Ya conocemos la afición por la comida picante en muchos países de Sudamérica, e incluso en China, uno de los mayores productores de ostras del mundo. Por eso, en la Barra de Ostras también podemos encontrar salsa de Tabasco para dar un toque más exótico a la degustación de las ostras.



En los países latinoamericanos también es habitual sustituir el limón por unas gotas de zumo de lima, originaria de aquellas tierras y de sabor algo más dulce. Y también es interesante saber que en China y en algunos países del sudeste asiático, aparte de comer las ostras crudas, las utilizan para elaborar una salsa que sirve de aliño para todo tipo de platos y que tiene un gusto complejo y salado.

Otro acompañante típico de las ostras es el pan con mantequilla salada, pero, tal y como dice Jeudy, “es mejor hacer esta combinación con las ostras procedentes del Atlántico, ya que las del Mediterráneo ya son más saladas”. Y si pensamos en recetas con ostras, en Francia tienen una buena lista: ostras al horno con ajo, mantequilla y un poco de pan rallado, o gratinadas con salsa holandesa, aromatizada con vino blanco y unos porros. Auténticas delicias.

MEJOR CON EL FRÍO. Las ostras se encuentran en su mejor momento desde octubre hasta el final de la primavera, es cuando su carne está más firme porque la temperatura del agua del mar ha bajado. Por eso, estos meses de otoño y de invierno son los más óptimos para consumirlas. Tendréis que estar atentos, porque en la Barra de Ostras, igual que en el resto de espacios de El Nacional, también trabajan con el producto de temporada y a menudo ofrecen combinaciones tan sugerentes como una ostra atlántica con escabeche de trufa, o incluso una ostra con unas gotas de Bloody Mary. Una buena excusa para visitar esta magnífica barra circular al menos una vez al mes.

BARRA DE VINOS



¿QUIERES CONOCER NUESTRA BARRA DE VINOS?



El templo de los maridajes

En la Barra de Vinos proponen combinaciones de vinos y quesos que siempre triunfan



BARCELONA— Vinos y quesos: el maridaje perfecto. Por suerte, podemos presumir de tener algunos de los mejores productores de estas delicadezas. En la Barra de Vinos de El Nacional encontramos, desde siempre, una cuidada selección de referencias de diversas regiones peninsulares, tanto de vinos como de quesos. Por eso hemos pedido a su responsable, Kevin Martínez, que nos proponga algunas combinaciones que nunca fallan. Podemos empezar con dos quesos de cabra elaborados en Catalunya, como el Carrat y el Blau de l'Avi Ton. El primero, de pasta blanda y con un sabor cítrico pronunciado, combina de maravilla con un Pinot Noir del Montsant. El segundo, azul y madurado durante dos meses, es el compañero ideal de una copa de cava o de un vino negro Ribera del Duero.

DE CATALUNYA A ASTURIAS. Hay quesos elaborados con leche de oveja como el navarro Roncal, el primer queso que tuvo Denominación de Origen en España, que podréis degustar con un buen vino negro con cuerpo del Empordà. También de oveja es la torta extremeña Pascalete, perfecta para comer sobre una tostada, acompañada de un vino de manzanilla. Para los fieles a la leche cruda de vaca, combinar el gerundense Puigpedrós con un Sauvignon Blanco del Penedès seguro que será una experiencia inolvidable. Y no podemos olvidarnos del Auega'l Pitu, que establece un bonito matrimonio con el cava brut reserva. Si no sois amantes de los lácteos, en la Barra de Vinos encontraréis los mejores embutidos ibéricos, anchoas de la Escala, boquerones en vinagre, etc. para disfrutar de una buena experiencia.

ARTISTAS DEL CORTE. En la Barra de Vinos la devoción por el jamón ibérico de bellota también es absoluta. Saben que la mejor manera de degustar el producto es cortarlo a cuchillo y cuentan con cortadores profesionales que ejercen esta tarea con mucho cuidado. Las piezas de jamón de la empresa Ibéricos Juan Manuel han sido seleccionadas minuciosamente y proceden de cerdos criados en libertad en dehesas y alimentados con bellota y hierbas. Han sido curadas durante 48 meses y por eso su aroma es intenso. Es una parada obligada en El Nacional ya que aquí disfrutaréis de la maestría de estos profesionales y saborearéis los cortes de jamón de la manera más óptima, muy finos y prácticamente transparentes, pero de lo más sabrosos. Un consejo: probad a maridarlos con cava.



EL MAGATZEM



La experiencia más exclusiva de El Nacional

El Magatzem es un espacio privado dentro de El Nacional que ofrece menús de Navidad y también menús para grupos durante todo el año



BARCELONA— Comer o cenar en El Nacional va siempre mucho más allá de la simple experiencia gastronómica. La arquitectura y el interiorismo del espacio acompañan. Pero esta vivencia puede ser aún más exclusiva si la comida se celebra en un rincón más íntimo: El Magatzem. Un espacio reservado para grupos de un máximo de 42 comensales del que podréis disfrutar los 365 días del año. De cara a las fiestas navideñas, las cenas de empresa y las comidas familiares, El Magatzem ha preparado tres menús especiales inspirados en las propuestas gastronómicas de tres de los espacios más exitosos de El Nacional: La Braseria, La Llotja y La Taperia.



NAVIDAD A VUESTRO GUSTO. Si optáis por la carne, el menú navideño de La Braseria os deleitará con entrantes como el *foie mi-cuit* en pan de *brioix*, el *carpaccio* de buey con queso Idiazabal y el *steak tartar* de buey.

El plato fuerte: un pollo picantón entero a la catalana. Si preferís las delicias marineras de La Llotja, comenzaréis con las gambitas rojas de Huelva fritas, los calamares mar y montaña y los galets de Navidad rellenos con marisco y verduritas. La contundencia la pondrá el *suquet* de pescado de roca y marisco de costa. Y si lo que os gusta son las tapas de La Taperia, el menú de fiestas incluye propuestas frías como la ensalada de habitas con jamón ibérico y menta. También hay tapas calientes como la bomba de la Barceloneta, la coca de escalibada con queso de cabra y las albóndigas con sepia. Y como plato principal: el canelón trufado, que también hace acto de presencia como entrante en los otros dos menús. Las tres propuestas incluyen también un aperitivo de escudella catalana, un pastel de Navidad y un delicioso surtido de turrones, imprescindibles en cualquier comida navideña.

OPCIONES VEGETARIANAS. El espacio más íntimo de El Nacional también piensa en aquellos que tienen preferencias alimenticias diferentes y por eso incorpora un nuevo menú vegetariano para los grupos que reserven en este espacio. La alternativa *veggie* rehúye carnes y pescados e incluye platos como la ensalada de hinojo, tomate y requesón de la Fonteta, la berenjena a la brasa con salsa romesco y hierbas frescas y la coca de calabacín, pimientos y quesos artesanos. Como plato principal encontramos un arroz de setas y verduras de temporada. Para los postres, la opción será un pastel artesano. Y ya sabéis, en El Magatzem los mejores profesionales de El Nacional os ofrecerán una atención muy personalizada. Toda una experiencia que ahora también se pone a disposición de los vegetarianos.



ELLOS TAMBIÉN HABLAN DE EL NACIONAL



EL MEJOR ARROZ

Backdox (60.800 seguidores) se enamoró de uno de los clásicos de la gastronomía mediterránea y también de El Nacional: la paella. [@backdox](#)



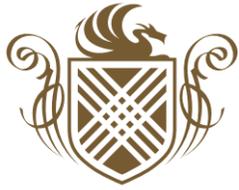
UN OASIS EN LA CIUDAD

En su visita a Barcelona, Jon Gasca (12.800 seguidores) destacó la calidez y el ambiente relajado de El Nacional. [@jongasca](#)



UNA EXPERIENCIA CULTURAL

Myinspireproject recomienda desde Instagram las tapas y las recetas regionales de El Nacional a sus 80.800 seguidores de alrededor del mundo. [@myinspireproject](#)



EL NACIONAL
BARCELONA

EL MAPA

La Braseria

Las almas carnívoras tienen una cita en este local. La **materia prima**, que se expone a los comensales, y un **showcooking** redondean una propuesta cargada de sabor, con platos como el chuletón de ternera o el osobuco.

Barra de Cócteles

Si eres exigente con los cócteles y siempre pides un Martini seco agitado pero no mezclado, este es tu sitio. Aquí podrás degustar tanto **variedades clásicas** como **creaciones de autor** hasta la hora que quieras.

La Llotja

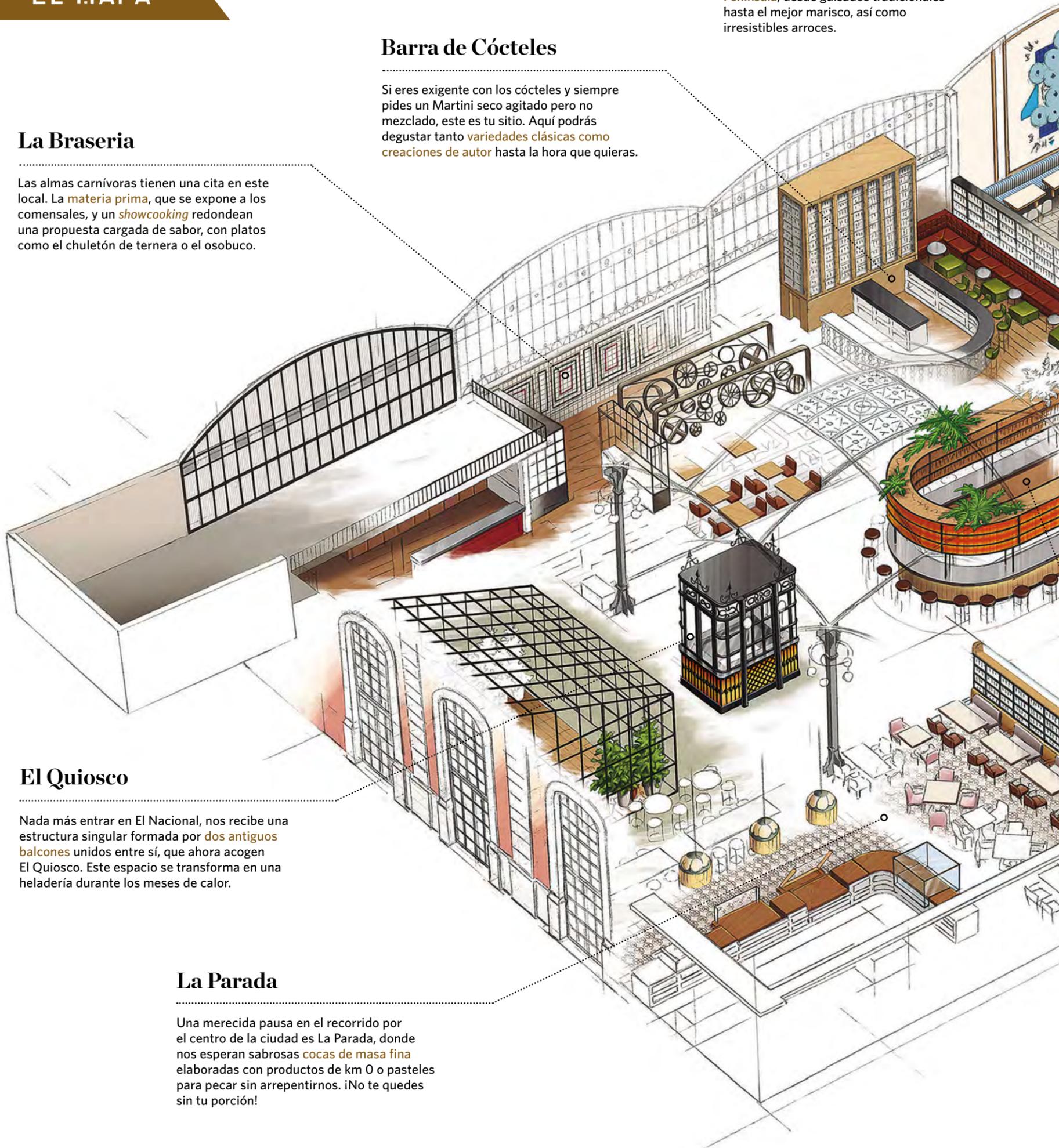
El sabor del mar directo a la mesa. La carta privilegiada de este espacio dedicado al pescado se nutre de **recetas de toda la Península**, desde guisados tradicionales hasta el mejor marisco, así como irresistibles arroces.

El Quiosco

Nada más entrar en El Nacional, nos recibe una estructura singular formada por **dos antiguos balcones** unidos entre sí, que ahora acogen El Quiosco. Este espacio se transforma en una heladería durante los meses de calor.

La Parada

Una merecida pausa en el recorrido por el centro de la ciudad es La Parada, donde nos esperan sabrosas **cocas de masa fina** elaboradas con productos de km 0 o pasteles para pecar sin arrepentirnos. ¡No te quedes sin tu porción!



El Magatzem

Este **salón privado** es el espacio ideal para celebraciones, comidas y cenas en grupo, y además nos propone menús de grupo para la ocasión. La carta habitual recoge lo más destacado de los cuatro restaurantes y las cinco barras de El Nacional, y acepta grupos de hasta 42 personas.

Barra de Ostras

Hasta cuatro variedades de este producto del mar figuran en la carta de la barra. Además, se pueden degustar acompañadas de una selección de vinos, cavas y champanes. Y, aparte de ostras, aquí también se sirve **salmón, atún, cangrejo rey, marisco de temporada y caviar.**

La Taperia

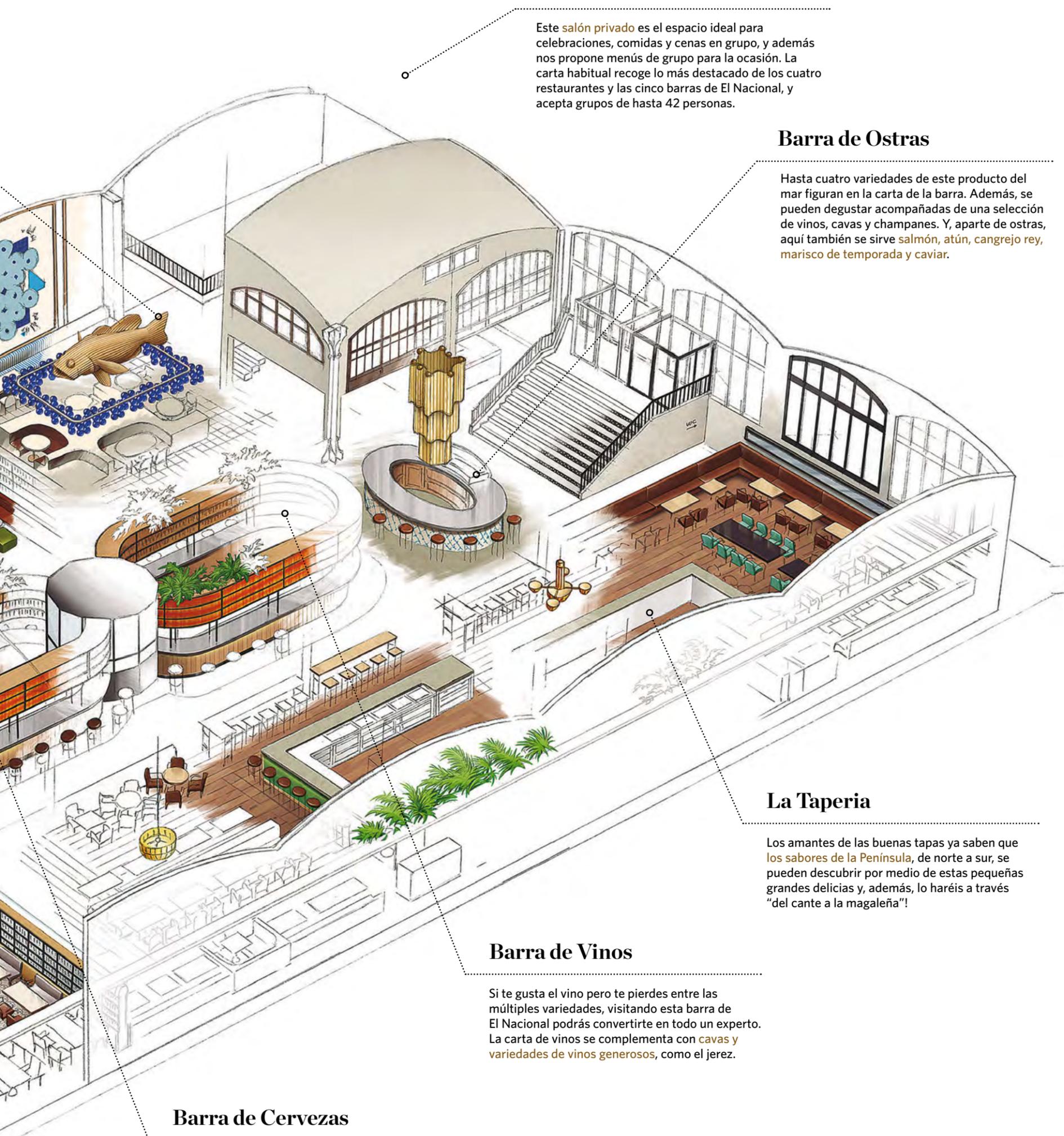
Los amantes de las buenas tapas ya saben que **los sabores de la Península**, de norte a sur, se pueden descubrir por medio de estas pequeñas grandes delicias y, además, lo haréis a través "del cante a la magaleña"!

Barra de Vinos

Si te gusta el vino pero te pierdes entre las múltiples variedades, visitando esta barra de El Nacional podrás convertirte en todo un experto. La carta de vinos se complementa con **cavas y variedades de vinos generosos**, como el jerez.

Barra de Cervezas

Este rincón es todo un homenaje a nuestra bebida favorita. La cerveza se convierte en la piedra angular de las propuestas gastronómicas de la barra, ya que **cada una de las variedades** se marida con platos sorprendentes.



ORÍGENES

Fiel al producto de temporada, El Nacional dedica todos sus esfuerzos a recorrer la Península para seleccionar los mejores alimentos en origen y en su momento más óptimo. España cuenta con centenares de productos avalados por los sellos IGP y DOP, pero también con pequeños productores que recuperan la tradición del trabajo bien hecho. Muchos de estos productos están presentes en las diferentes cartas del restaurante y nos invitan a viajar por los sabores más auténticos de nuestra tierra.

Merluza (mar Cantábrico)

Procedente de las aguas más frías del norte de España, por su mejor calidad, la merluza es uno de los pescados más versátiles. En La Llotja la podéis pedir a la brasa, a la plancha o al vapor.

Besugo (mar Cantábrico)

Aunque se pesca durante todo el año, el invierno es una buena época para este pescado que nos llega del Cantábrico, donde es muy abundante, pero también del Mediterráneo. La cocina vasca tiene mucha tradición, ya sea preparándolo al horno, a la brasa o con un refrito de ajo.

Rape (mar Atlántico)

Ya llegue desde las costas gallegas o de las mediterráneas, el magnífico sabor del rape lo convierte en un invitado habitual de las comidas navideñas. Por eso, en diciembre hará acto de presencia en algunos de los *suquets* especiales de La Llotja.

Ciervo (Cáceres)

La comunidad autónoma de Extremadura nos provee de una de las carnes de caza más clásicas, junto con la de jabalí. Un producto de máxima calidad que funciona a la perfección con los guisos y con la cocina propia de la temporada invernal.

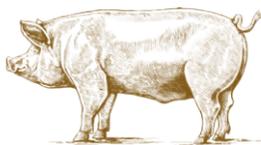


LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA QUE INSPIRAN LAS RECETAS DE EL NACIONAL

NOVIEMBRE



CALABAZA: Aunque el 90% de esta hortaliza es agua, también es muy rica en betacarotenos, antioxidantes y fibra. Ideal tanto en recetas dulces como en saladas.



CERDO RAL: Se alimenta con pienso a base de cereales, como cebada y maíz, y se engorda sin prisas, por eso su carne es extremadamente sabrosa, tierna y melosa.

DICIEMBRE



RAPE: La carne de este pescado azul es excepcional, compacta y muy gustosa. Solo se come su cola, pero la cabeza se aprovecha para dar gusto a sopas y caldos.



TURRONES: Aunque hoy en día las especialidades de turrones son infinitas, los más clásicos tienen como base las almendras, un ingrediente esencial de la dieta mediterránea.

ENERO



CIERVO: Las partes blandas, como el solomillo o el lomo, se pueden preparar a la parrilla. Es una carne muy magra y tiene menos calorías, colesterol y grasa que la de ternera o cerdo.



CÍTRICOS: Son los reyes de la vitamina C y tienen poder antioxidante. Hay que comerlos todo el año, pero es en otoño e invierno cuando se encuentran en su mejor época.

Espárragos (Navarra)

Color blanco, textura suave y una fibrosidad escasa o nula. Estas características hacen que, desde 2003, el Espárrago de Navarra tenga el sello de calidad de Indicación Geográfica Protegida. En abril lo probaréis a la brasa con una escalopa de *foie gras*.

Turrone (Agramunt)

Catalunya tiene una gran tradición turroneira y, por eso, durante el invierno El Nacional dedica especial atención a estos postres: de crema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate, entre otras versiones.

Huevos (Calaf)

Proviene de aves criadas en libertad y que han sido alimentadas con cereales naturales en los campos de esta población de l'Anoia. Durante el mes de abril, El Nacional apostará por el huevo de pato y lo presentará en algunos de sus espacios con setas y jugo de asado.

Cerdo Ral (Bages)

Este cerdo se cría únicamente en la localidad catalana de Avinyó y presenta una carne de calidad superior a la del cerdo blanco. Una delicatesen que conseguirá un gusto y una textura excelsos después de pasar por las brasas de La Braseria.

Calabaza (Baix Llobregat)

Protagonista absoluta del otoño, esta hortaliza destaca por su sabor dulce. La más común es la calabaza de cacahuete, muy utilizada en cremas -la de El Nacional se acompaña de zamburiñas-, en guisos y cocinada al horno, aunque actualmente se cultivan centenares de variedades.

Alcachofa (Delta del Llobregat)

Cerca de Barcelona crece una de las mejores alcachofas de nuestro territorio, dulce y tierna. La alcachofa Prat, que proviene del Parque Agrario del Baix Llobregat, tiene su mejor época entre noviembre y abril, y luce tanto a la brasa como en forma de crema.

Habas tiernas (Catalunya)

Con presencia milenaria en el Mediterráneo, los catalanes acostumbran a cocinar las habas tiernas con butifarra y panceta. En marzo El Nacional las convertirá en la pareja perfecta de un delicioso bacalao a la parrilla.

Cítricos (Valencia)

Las naranjas, las mandarinas y los limones tienen Indicación Geográfica Protegida y pueden utilizarse tanto en platos principales como en postres o en propuestas como la ostra con tomillo limonero y caviar de limón, de la Barra de Ostras.

FEBRERO



BESUGO: Durante el verano es un pescado blanco, pero en invierno produce grasa para protegerse del frío y se convierte en un pescado azul, que aporta ácidos grasos Omega 3.



ALCACHOFAS: Ligeramente ácida, fresca, intensa y abellotada. Son las características que diferencian esta alcachofa de km 0, procedente del Delta del Llobregat.

MARZO



MERLUZA: Este pescado azul es uno de los más consumidos en nuestro país por su textura fina, su sabor y porque tiene muy pocas espinas. Además, su nivel calórico es muy bajo.



HABAS TIERNAS: Con propiedades intermedias entre las verduras y las legumbres, las habas son poco calóricas pero ricas en fibra, carbohidratos, proteínas y vitaminas.

ABRIL



ESPÁRRAGOS: Destacan por su poder antioxidante y diurético y nunca faltan en la menestra, típica receta navarra. Acompañados de un chorrito de aceite de oliva virgen son excelentes.



HUEVOS: Frescos y con un sabor suave, con la llegada de la primavera se encuentran en su punto óptimo. Son beneficiosos para la salud por ser ricos en proteínas y vitaminas.

BARRA DE CERVEZAS



Cervezas para todos los gustos

Una sin alcohol reformulada y una nueva IPA llegan a El Nacional



BARCELONA— Sin duda, ir de cañas es una tradición compartida por todo el territorio nacional. Es un momento de ocio especial, una ocasión para degustar una cerveza fresca y unas buenas tapas. En Barcelona, las mejores cañas y pintas se sirven en la Barra de Cervezas de El Nacional, que apuesta por la calidad de Damm y su amplia oferta cervecera. En los tiradores encontraréis Estrella Damm, una cerveza mediterránea que es el producto emblema de la compañía; Voll-Damm, una cerveza doble malta de estilo Marzénbier, con más aroma, sabor y cuerpo; Turia, una cerveza tostada de origen valenciano, de color ámbar intenso con reflejos rojizos; y Damm Lemon, una clara elaborada con seis partes de Estrella Damm por cuatro partes de limón y un toque de lima. También las podréis pedir en formato botella, igual que otras especialidades de la marca como la Bock-Damm, la Malquerida, la A.K. Damm, la Keler, la Inedit, la Daura -sin gluten-, la Complot y la Free Damm. Las podréis acompañar con

aceitunas y patatas chip, anchoas de la Escala, boquerones en vinagre, gildas y un surtido de mariscos y verduras en conserva. La mejor manera de redondear vuestra jornada de cañas y cervezas.

NUEVA FÓRMULA Y NUEVA IMAGEN. La cerveza sin alcohol de Damm, la Free Damm, se elabora como una cerveza con alcohol, añadiendo la levadura y dejando que la fermentación produzca el alcohol de manera natural. Posteriormente, a través de una avanzada técnica llamada “destilación al vacío”, se elimina el alcohol hasta obtener un producto 0,0. La nueva fórmula ha conseguido recuperar los componentes aromáticos que se perdían cuando se eliminaba el alcohol, y se han reincorporado a la cerveza, obteniendo como resultado una Free Damm con más aroma y aún más sabor. Su etiqueta, con una imagen más joven, también deja constancia de esta renovación.

Si pedís la clásica Estrella Damm veréis que también ha sufrido un *restyling*. El nuevo diseño destaca

tanto la receta original de 1876 como los ingredientes con los que se elabora -únicamente agua, cebada de malta, arroz y lúpulo, 100% naturales-. Los numerosos premios en certámenes internacionales que Estrella Damm ha recibido a lo largo de su historia ocupan también un lugar destacado en la nueva etiqueta.

AMANTES DE LA IPA. Además, en la Barra de Cervezas podréis probar la Complot, la nueva IPA mediterránea de Damm. Es la primera cerveza que la compañía elabora con ocho variedades de lúpulo, que es el máximo protagonista de esta variedad de cerveza: Summit, Willamette, Citra, Centennial, Simcoe, Amarillo, Mosaic i Nugget, una variedad amarga cultivada en la localidad tarraconense de Prades. El resultado: una India Pale Ale lupulada, de una amargura equilibrada y con notas de cítricos frescos y fruta madura. Una cerveza que marida perfectamente con las nuevas generaciones de hamburguesas gourmet, con las carnes a la brasa y también con los quesos azules.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE
NUESTRA BARRA DE CERVEZAS?



LA CAÑA PERFECTA

La previa

Es necesario mojar la copa con agua para favorecer que, al tirarla, la cerveza resbale por el interior y no choque bruscamente contra el vidrio. Esto provocaría la pérdida de parte del carbónico.

El toque de crema

Cuando se hayan completado tres cuartas partes de la copa, se debe volver a enderezarla y cerrar el grifo del surtidor para que repose unos segundos. Después se añaden los dedos de crema. Para conseguirlo, se debe mantener el grifo abierto en una posición intermedia.

La inclinación

Hay que inclinar la copa 45° mientras se abre totalmente el grifo del surtidor, que no debe tocar nunca la cerveza, ni durante ni después de llenar la copa. Debe estar a una distancia de entre 10 y 20 centímetros para que la cerveza se bata suavemente contra las paredes y favorezca la formación de crema.

De vidrio

Hay que servir la cerveza en recipientes de vidrio, que permiten apreciar mejor su color y brillo. Para las cervezas más ligeras es mejor usar recipientes más estrechos. Para las más tostadas o de mayor graduación se recomiendan recipientes de boca más ancha, para que el líquido se oxigene mejor.

Temperatura

Una recomendación fundamental: la copa debe estar fría, pero no congelada porque el exceso de frío modifica el aroma y el sabor de la cerveza e impide la formación de crema.

La forma del vaso

Se recomienda tirar la cerveza en vasos, jarras o copas de fondo plano, como los que se usan en la Barra de Cervezas de El Nacional.

AMIGOS DE EL NACIONAL

Sesenta años de experiencia conservera

La empresa catalana Espinaler provee a El Nacional de las mejores conservas de pescado y marisco



BARCELONA— La familia Tapias abrió en 1896 la primera taberna Espinaler en Vilassar de Mar (Barcelona). “Como taberna de pescadores que era se servía principalmente vino, mezclas de moscatel con anís o coñac, etc. Era una pequeña taberna marinera, acogedora y familiar junto al mar”, explica Miquel Tapias, presidente de Espinaler y cuarta generación de la familia. Hacia la década de los cuarenta, Joan Tapias, nieto del fundador, comenzó a incluir en su oferta el vermú de calidad y las conservas especialmente seleccionadas (almejas, navajas, berberechos...), aunque no se comenzaron a fabricar y comercializar directamente bajo la marca Espinaler hasta más tarde.

CONTROL DESDE EL ORIGEN. La gama de productos Espinaler cuenta con más de 400 referencias con marca propia, especialmente de conservas de pescado y marisco, conservas vegetales, vermús, aceitunas, patatas fritas y su famosa salsa de aperitivo. Por lo que al pescado y marisco se refiere, la materia prima proviene de Galicia aunque, para poder ofrecer la mejor calidad, en algunas especialidades buscan el producto en otras zonas, como el atún y las anchoas del Cantábrico, el langostino de Andalucía, etc. “Nuestra obsesión es y será siempre buscar la mejor materia prima en origen y llevarla hasta nuestros consumidores en su máxima expresión”, argumenta Tapias. Por eso, el departamento de operaciones compra el producto directamente en las lonjas de Galicia y lo envasa posteriormente en algunas de las más reconocidas conserveras de la zona. “El enlatado se realiza bajo nuestras estrictas restricciones y controles de calidad”, precisa Tapias.

Los estándares de calidad de la marca se adaptan a las características de cada uno de los productos. Así, las patatas son especialmente escogidas en Soria, cultivadas en campos a mil metros de altura, mientras que las aceitunas son siempre de los mejores calibres y responden a

las características organolépticas y visuales más valoradas por los consumidores de la marca del mundo entero. Por su parte, la salsa Espinaler, el producto estrella de la casa, se elabora en las instalaciones que la empresa tiene en Argenton (Barcelona), en una línea de envasado recién estrenada este mismo año 2018.

INTERESES COMPARTIDOS. En El Nacional se pueden encontrar la mayoría de conservas de pescado y marisco de la marca: almejas, berberechos, navajas, mejillones, etc., algunos artículos de conservas vegetales y otros elementos imprescindibles para hacer un buen aperitivo, como por ejemplo la patata clásica Espinaler. “Llevamos trabajando con El Nacional desde sus inicios y podemos decir que contar con la confianza de un cliente como este es muy importante para nosotros. Nos sentimos muy identificados

con el espíritu de El Nacional, dada la importancia que le otorga al producto de calidad”, afirma Tapias.

Últimamente la empresa ha incorporado nuevos productos como la patata frita con sabor a salsa de aperitivo Espinaler. “Ante la demanda de muchos de nuestros clientes y sumándonos a las nuevas tendencias de mercado, esperamos que este producto sea todo un éxito”, declara Tapias. También son nuevas la patata paja y una propuesta dulce llamada “Pecados de chocolate”, almendra marcona recubierta de chocolate blanco y cacao. La aventura internacional de la empresa “aún está en pañales, pero podemos decir con orgullo que nuestros productos se pueden encontrar desde Italia hasta Hong Kong, pasando por Japón o Australia”, dicen. La quinta generación de la familia, representada por Miki y David Tapias, ya está trabajando en ello.



LA FAMOSA SALSA ESPINALER. La salsa Espinaler nace en la década de los cincuenta con una fórmula casera elaborada por Ventura Roldós, madre del actual presidente Miquel Tapias. En los años setenta se empieza a comercializar, convirtiéndose en el producto estrella de Espinaler. La salsa Espinaler es una combinación perfecta de vinagre de primera calidad, pimienta negra y roja y una cuidada selección de especias, con una fórmula secretamente transmitida de generación en generación que ha conseguido convertirse en un referente dentro de la gastronomía catalana y un imprescindible de los mejores aperitivos. Actualmente se comercializan la salsa original y otra receta que incorpora picante, pensadas para acompañar todas las conservas de la casa. Además, la salsa forma un trío ideal con las patatas Espinaler, que se pelan, se cortan y se fríen de acuerdo con un proceso tradicional en el cual se utiliza aceite de oliva 100% y muy poca sal, y con las aceitunas, de la variedad manzanilla fina, rellenas con anchoas del mar Cantábrico. Una combinación ganadora.

AMIGOS DE EL NACIONAL

Aromas del mundo para una experiencia cafetera

Los cafés de El Nacional llevan el sello de calidad de la empresa familiar Cafés Candelas

BARCELONA— Desde Lugo, Cafés Candelas suministra a El Nacional una tonelada de café al año. Los orígenes de esta empresa familiar se remontan a 1973, cuando los hermanos Ramón y Manuel Alonso compraron el Tostadero Cafés Las Candelas en Galicia. En estos 45 años la empresa ha pasado de ser un pequeño centro de distribución local a ser un referente en el mercado del café para el sector de la hostelería en nuestro país, con siete centros de distribución en toda España y 278 empleados. Pese a todo, su sede central se mantiene en Lugo, en el Polígono industrial de O Ceao, y desde allí se comercializan diversas gamas de café como la Essential, la Premium y la Organic. Desde 1987, además, exportan su producto al extranjero y actualmente están presentes en cinco mercados internacionales: Portugal, Francia, Andorra, Holanda y Estados Unidos, lo que significa que cada año se sirven al mundo 800 millones de tazas de Cafés Candelas.

LOS MEJORES GRANOS Y SABORES. “Nuestro mundo es el café. Y todo nuestro trabajo tiene como único objetivo ofrecer las mejores mezclas de diversos orígenes: Brasil, Nicaragua, Colombia, Perú, Costa Rica, Etiopía, Honduras, Guatemala, Jamaica, etc.”, explica Francesc Lozano, director comercial de Cafés Candelas en Catalunya. Una vez el café llega a sus instalaciones, los métodos de prueba son variados y continuos y se centran en la selección del grano, su comportamiento durante el proceso de torrefacción y el resultado en taza. “Cuentan con un sistema de trazabilidad que nos permite seguir el rastro de nuestros productos a través de todas las etapas de producción, desde el origen hasta que llega al cliente”,

“Inspiramos momentos a través de una buena taza de café”, dice Francesc Lozano, director comercial de Cafés Candelas

añade. Por si fuera poco, también disponen de la certificación ISO 9001, como una garantía de gestión de calidad, y de la certificación ISO 22000, sobre seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro.

UN PRODUCTO EXCELSO. La empresa, que tuesta el grano cuidando cada detalle para mantener intacto su frescor y todas las propiedades del café, quiere ser referente en el mercado, y para ello su gama Premium, que apuesta por una selección de granos de café de gran calidad, está dirigida a “un público cada vez más experimentado y exigente”. La clientela de El Nacional encontrará en sus diversos espacios cafés Premium: el descafeinado y el café natural, de la gama Barista, de sabor intenso y con notas... una gran cantidad de opciones que se adaptan a los gustos de cada visitante. Además, los azúcares, tanto el moreno como el blanco y la sacarina, también llevan el sello Candelas.

“Colaboramos con El Nacional desde 2014 y, para nosotros, es una ventaja poder trabajar con restaurantes como estos, que seleccionan los productos sobre la base de rigurosos estándares de calidad y ofrecen experiencias únicas. El Nacional es un espacio innovador, un referente de las nuevas tendencias, y Candelas está presente para inspirar momentos a través de una buena taza de café”, concluye Lozano.



EL PERFECTO 'ESPRESSO'

Para los amantes del café, el *espresso* es la única y mejor manera de degustar el café en toda su plenitud. Como su nombre indica, un *espresso* es una taza de café elaborada al momento, una bebida compleja con una gran concentración de sabores y de notas aromáticas. Para los expertos de Cafés Candelas, el perfecto *espresso* debe ser aromático y debe tener una crema espesa y consistente, de color avellana. Su cuerpo ha de ser denso. Para prepararlo es preciso tener en cuenta que el café debe molerse al punto justo, ni muy fino ni muy grueso. La cafetera es muy importante y por eso hay que comprobar que la presión del agua sea de 9 bars, la temperatura del agua de la caldera, de 120º y la temperatura de salida del agua esté entre 90-95º. El *espresso* no debe superar los 35 ml y, para mantener todas sus prioridades, debe servirse en una taza con el interior de color blanco, de forma cónica y de cerámica gruesa, que no absorba demasiado calor.

LOMOALTO
RESTAURANT DE CARNS

Una propuesta con la que descubrir la carne madurada

El paraíso de la carne se adapta a los gustos de todos los comensales e incorpora un menú vegetariano



BARCELONA— LomoAlto es uno de los templos cárnicos indiscutibles de la ciudad, donde se seleccionan las piezas más nobles que ofrece el mercado, desde la ternera hasta el buey y la vaca, y se maduran como nunca antes lo había

hecho nadie. Las carnes son la seña de identidad de LomoAlto: de vacas viejas de raza Rubia Gallega madurada durante ochenta días, de raza Frisona con cincuenta días de maduración, de ternera Bruna del Pirineo con treinta días de maduración... Todas de máxima calidad y seleccionadas en Galicia, Asturias y Castilla y León, entre otras procedencias. Una vez llegan al restaurante, las carnes se afinan en sus cámaras y se sirven a los comensales cuando se encuentran en su punto más óptimo. El consejo: dejaos asesorar por el equipo de LomoAlto, ellos sabrán encontrar la pieza que más se ajuste a vuestros gustos y os la servirán con la

temperatura y el punto de cocción perfectos. LomoAlto también invita a celebrar comidas en grupo y, por eso, durante todo el año dispone de menús especiales, con precio cerrado, que pueden



degustarse en el mismo restaurante o en su sala privada. Una buena idea también de cara a las fiestas navideñas. Si queréis iniciaros en el universo de las carnes maduras, podéis escoger el menú Sidrería, que tiene como protagonista la ternera Bruna del Pirineo madurada durante treinta días. Como entrantes: la chistorra a la sidra, cocida a fuego de carbón, y la tortilla de huevos de primera puesta con bacalao y ajos tiernos. Lo regaréis todo con una buena sidra. Para los que ya sean expertos, el menú Vaca de corta y larga maduración, el más completo de todos, comienza con una selección de entrantes cárnicos como la tarrina de buey con encurtidos, los entremeses de buey y de vaca, las croquetas de cecina de buey y el carpaccio de buey curado con queso Idiazabal. Y rubrica con dos medianas de vaca, una de corta maduración y la otra de larga. Como guarnición os servirán pimientos del piquillo confitados, patatas agrias fritas y ensalada. El pastel de queso con membrillo os ayudará a digerir este festín carnívoro. Aquí, las cervezas y los vinos, de DO Rueda y Ribera del Queiles, y los cafés también están incluidos.

NUEVAS ELABORACIONES. LomoAlto acaba de incorporar un nuevo menú vegetariano que sorprenderá a los paladares. Se empieza con un ligero tartar de tomate con cremoso de aguacate sobre pan de *brioix*, y a continuación os servirán la tortilla de huevos de primera puesta con ajitos y pimiento verde. El último de los entrantes es la coca fina de calabacín, cebolla confitada y quesos artesanos. Y como un plato principal, una lechuga entera a la parrilla con pimiento escalibado y vinagreta de Getaria. La nueva propuesta incluye, igual que en el resto de menús, el servicio de panes variados, aceitunas y aceites de oliva monovarietales. Un primer bocado de aromas penetrantes y sabores intensos.

LOMOBAJO
PANS I CARNS

La mejor carne entre panes

Los bocadillos del LomoBajo se elaboran con carnes maduras y panes para una mayor experiencia gustativa



BARCELONA— Cuatro *rolls* más uno nuevo que se inspira en los gustos vegetarianos-, cuatro hamburguesas y dos pepitos. Esta es la propuesta de bocadillos gourmet que ofrece LomoBajo, un restaurante que se convierte, para los comensales menos expertos, en la puerta de entrada

al mundo de las carnes maduras de buey, vaca vieja y ternera, y un espacio informal en el que degustar un excelente bocado cárnico para aquellos que ya están habituados a estas delicias.

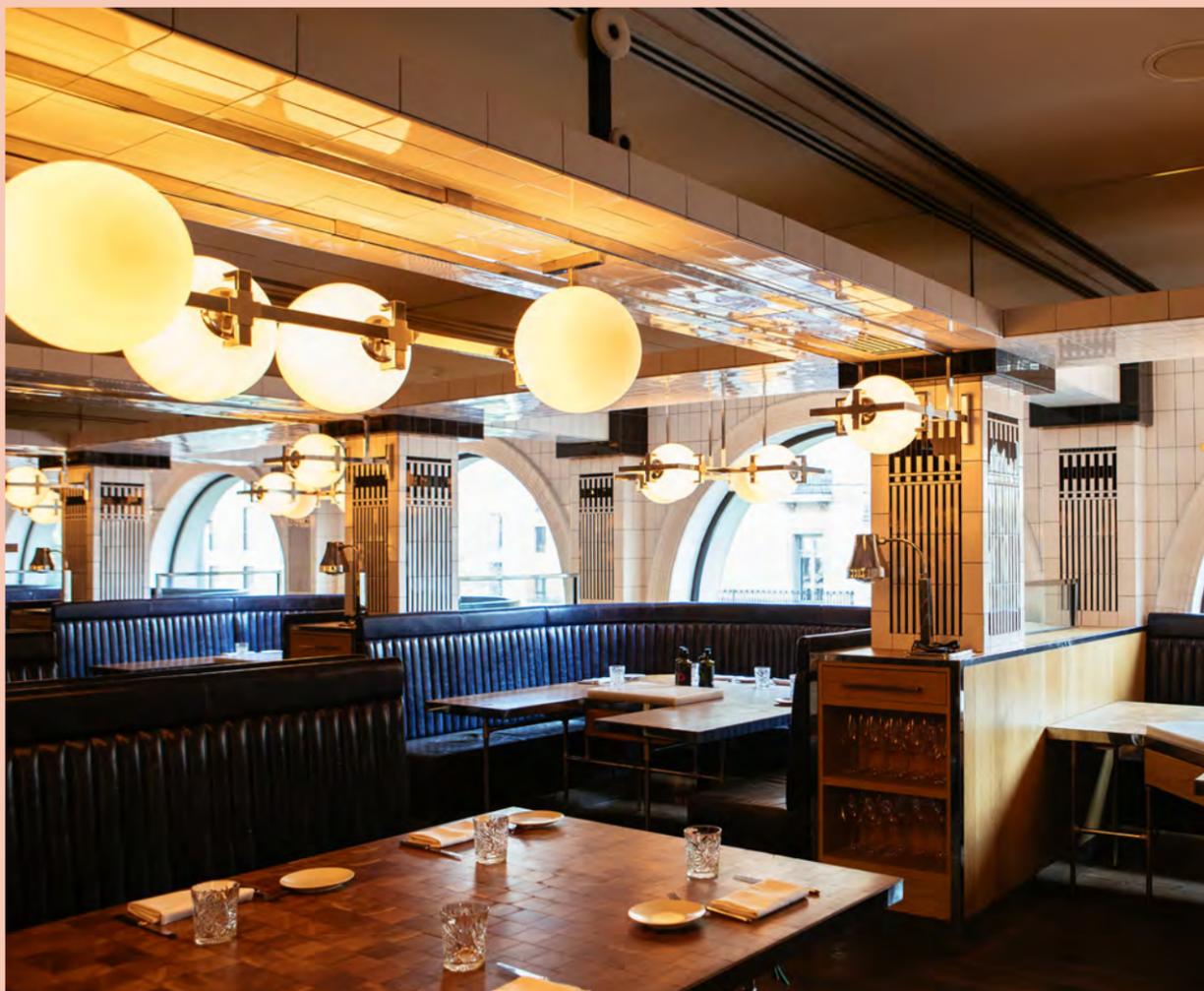
CARNES DE AQUÍ Y DE ALLÁ. Aquí, igual que en LomoAlto, el restaurante ubicado en la planta superior, trabajan con las mejores carnes para elaborar unos bocadillos que no dejan a nadie indiferente. De Galicia llega la Rubia Gallega, una carne de textura fibrosa y sabor intenso, ideal para el consumo experto. De Castilla y León, encontraréis la Alistana Sanabresa, de producción limitada, y la Avilesa, una carne de textura fina y jugosa, con mucha intensidad en boca. Seguimos recorriendo el territorio español para toparnos con la Asturiana de les Valls, una carne de ternera muy magra y con un nivel

bajo de grasa infiltrada que, obviamente, llega de Asturias. En LomoBajo también apuestan por las carnes de procedencia internacional. De las tierras vecinas de Portugal podréis probar la carne de vaca Barrosa, de sabor duradero y profundo y con una textura que transmite ciertas notas lácteas. Y también la de raza Maronesa, que destaca por su sabor delicado y equilibrado. Llegan hasta las tierras más al norte de Europa para seleccionar carne de vaca Frisona. Su aroma y su textura, muy similares a los de la mantequilla, la convierten en una carne apta para todos los paladares. Por último, de los Alpes suizos degustaréis la carne de vaca Bruna Alpina, de textura un poco cremosa y de sabor suave pero ligeramente ácido.

DELICIAS EN PAN INGLÉS. Con todas estas carnes en LomoAlto se elaboran propuestas como los *rolls*, que se sirven en pan inglés cocido al vapor y marcado a la plancha. Los cuatro clásicos, que son todo un éxito entre los habituales al restaurante, son el de sobrasada de buey y miel, muy inspirado en la tradición gastronómica menorquina y mallorquina; el de pincho moruno, elaborado con lomo de dos colores macerado y especiado; el de tartar de carne de buey, que se acompaña con cebolla crujiente y cremoso de clara de huevo; y el de cecina de vaca, curada con sal y posteriormente ahumada, que busca el contraste con una ensalada de brotes y cítricos.



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE LOMOALTO?



Una experiencia múltiple

La carta incorpora postres artesanos y muy digestivos

Degustar carnes maduradas de buey, vaca vieja y ternera es toda una experiencia gustativa para la que hay que estar preparado. En LomoAlto, además, se convierte en una experiencia sensorial, ya que los comensales pueden disfrutar del momento del corte de la carne en su mesa, y también en una experiencia formativa. Y es que su equipo de profesionales se esfuerza en cada servicio para aportar a los clientes toda la información necesaria e instruirlos en qué tipos de carnes y maduraciones existen y cuáles son sus mejores cocciones. Además, os recomendarán que acabéis la comida con postres digestivos que os ayudarán a limpiar vuestro paladar y evitarán que los sabores más intensos de las carnes regresen. El sorbete de lima, apio, ginebra y tónica es la opción perfecta. También podéis echarle un ojo al carrito de postres artesanos, con pastelería, fruta fresca y compotas.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE LOMOBAJO?



ROLL STAR

EL VEGGIE MÁS ENROLLADO

La familia de rolls de LomoBajo crece y lo hace incorporando un nuevo miembro: el Veggie Roll. La base es el habitual pan inglés de roll con tomate maduro cortado en brunoise y una base de crema de aguacate. Encima se incorpora un topping de cebolla tierna, alcaparras y pepinillos encurtidos, todo regado con una vinagreta. Para acompañar el roll, el equipo del restaurante ha pensado en una ensalada con aceite de oliva suave y cebollino. Una propuesta ligera, fresca y apta para todos los paladares.



IMAGINACIÓN AL PODER. ¡Y AL PALADAR! Si preferís las hamburguesas debéis saber que aquí tienen algunas peculiaridades, como que se presentan con un pan bretzel tostado a la brasa. La Suprema es para expertos ya que está elaborada con carne de buey y se acompaña con queso, lechuga, tomate y cebolla a la brasa. Si no queréis arriesgar con los sabores intensos, en la carta también encontraréis hamburguesas hechas con carne de vaca, como la Clásica, que se completa con lechuga, tomate y cebolla a la brasa; la Sibarita, que aporta un toque Premium al incorporar foie a la plancha y manzana; y la Gorgonzola, que utiliza este queso azul italiano para aportar otra perspectiva gustativa a la carne.

La última propuesta de bocadillo son los pepitos, que se sirven con un pan negro de kamut y algarroba, crujiente y en forma de chapata. Un pan excelso que demuestra lo importante que es también el envoltorio que acompaña a estas carnes maduradas para los responsables de LomoBajo. Podréis escoger entre dos versiones de pepito: el primero tiene como protagonista el filete de ternera, y se completa con los sabores del pimiento verde, el queso y una mayonesa de carne; el otro se prepara con mediana de ternera y pimientos del piquillo.

EL COMPLEMENTO PERFECTO. Para tranquilizar a aquellos que tienen miedo de quedarse con hambre, la carta de LomoBajo propone acompañamientos como los anillos de cebolla con miel de caña, las patatas de montaña fritas con piel, los pimientos de Padrón con sal gruesa o la ensalada de cogollos con atún. También tenéis postres clásicos, pero siempre con un toque gourmet, como la piña natural con crema fresca, el borracho a la cerveza con nata montada, el sorbete de limón y los helados artesanos de vainilla y de chocolate belga. Para beber, ¿qué mejor que acompañar el bocadillo con una cerveza fresca? Podéis escoger entre las especialidades de Estrella Damm u optar por una copa de vino y hasta un gin-tonic Premium.



Regala El Nacional, regala una experiencia gastronómica única



Consigue tu
tarjeta de regalo
El Nacional desde
50 euros

Esta tarjeta es un documento al portador que puede adquirirse en la web de El Nacional (www.elnacionalbcn.com) o *in situ*. Del importe inicial se irán descontando los sucesivos consumos. Es válida para todos los restaurantes de El Nacional de Barcelona. El saldo de la tarjeta no podrá reembolsarse ni canjearse por dinero. No se reemplazará la tarjeta en caso de robo, pérdida o deterioro. El saldo deberá consumirse en un plazo máximo de 1 año.