



EL NACIONAL
LA BRASERIA



ca/fr

Benvingut a La Braseria

Si ets un amant de la carn, has arribat al lloc idoni. Gaudeix de les carns més saboroses procedents de la Península, elaborades a la brasa o al forn de carbó, i combina-les amb amanides o verdures. I si tens cap dubte, els nostres cambrers sabran què recomanar-te.

Bienvenue à La Braseria

Si vous aimez la viande, vous êtes au bon endroit. Ici vous dégusterez les meilleures viandes de la péninsule ibérique, cuites à la braise ou au four de charbon, elles seront accompagnées de salades ou de légumes selon les saisons. Et si vous avez des questions, nos serveurs seront à votre disposition pour vous conseiller.

SERVEI · SERVICE

Olives gaspatxes	Gentilesa / Courtoisie
Olives "gazpachas" (Olives vertes, marinées aux légumes)	
Pa de doble fermentació	2,75 €
Pain double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	3,50 €
Pain double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes	3,00 €
Pain double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	



ESPECIALITATS · SPÉCIALITÉS

Steak tartar de bou "El Nacional"	24,00 €
Steak tartare de bœuf "El Nacional"	
Gran hamburguesa de bou "El Nacional" 250 g	18,50 €
Notre hamburger de 250 g à base de viande de bœuf "El Nacional"	

GUISATS · RAGOÛTS

Estofat d'ossobuco de bou sense os a les herbes	24,00 €
Ossobuco désossé aux herbes aromatiques	
Cocotxes de porc ibèric amb vi negre	18,50 €
Joues de porc ibérique confites au vin rouge	
Canelons a la barcelonina amb beixamel i salsa de tomàquet	16,50 €
Cannellonis a la barcelonaise gratinées sur fond de sauce tomate	

ALTRES CARNS · NOS AUTRES VIANDES

Pollastre petit sencer farcit de pa amb herbes al forn	16,00 €
Petit poulet cuit au four rempli de mie de pain et fines herbes	
Lletó al forn amb patates, ceba i alls	23,00 €
Agneau cuit au four, pommes de terre, oignon et ail	
Peus de porc Duroc a la brasa amb escalivada	15,00 €
Pieds de porc Duroc cuits à la braise et légumes grillés	
Caragols Bover guisats "El Nacional"	16,50 €
Nos escargots Bover du chef	
Botifarra artesana de Calaf a la brasa amb patates fregides. Peça de 250 g	14,50 €
Notre saucisse artisanale de Calaf à la braise et frites. Pièce de 250 g	



PEIX · POISSON

Bacallà dessalat a la llauna amb mongetes del ganxet	24,00 €
Morue dessalée sur lit d'haricots secs et sauce	
Pop gallec en dues coccions a la brasa amb patates	22,00 €
Pieuvre en deux cuissons terminée au feu de bois et pomme de terre grenaille	
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa d'algues	14,50 €
Calamars frais à l'andalouse avec mayonnaise aux algues	

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqueu-ho al nostre personal.

Information pour les personnes ayant des allergies ou des intolérances alimentaires: parlez-en à votre serveur. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Notre restaurant suit les normes de prévention du parasite anisakis sur les produits de pêche. Certains de nos produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des arachides, du soja, du lait, des noix, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, du lupin, des mollusques et dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel.

IVA INCLÓS · PRIX NETS. TAXE ET SERVICE COMPRIS

ENTRANTS · NOS ENTRÉES

Sopa de ceba amb ou i formatge sec	8,50 €
Soupe à l'oignon, fromage sec et œuf	
Amanida d'api, poma, cabdells i formatge blau	8,50 €
Salade de cœurs de laitue et croquant de céleri, bâtonnets de pomme verte et de bleu	
Cojondongo extremeny amb cecina de bou "El Nacional"	12,50 €
Cojondongo d'Estrémadure avec bœuf séchée "El Nacional"	
Enciam sencer a la brasa amb alls tendres i bacallà esqueixat dessalat	8,50 €
Laitue cuit à la braise avec des ail tendres et morue dessalée	
Ous de primera posta amb patates fregides i xoriço de bou	12,00 €
Œufs frais et pommes de terre frites accompagnées de chorizo de bœuf	
Amanida de tomàquet de temporada amb ceba tendra i ventresca de tonyina	15,00 €
Salade de tomate suivant les saisons, oignons doux et ventrèche de thon	
Patates "a los dos mojos"	10,00 €
Petites pommes de terre avec sauce "mojo" - Plat typique des îles Canaries	
Coca fina amb carbassó, pebrot i formatges artesans	14,50 €
Fine tourte de courgette, poivrons doux et fromage artisanal	
Cecina de bou "El Nacional"	16,00 €
Fines tranches de bœuf séchée "El Nacional"	
Formatge Payoyo, Cadis	14,50 €
Notre Payoyo, fromage de Cadix	
Gaspatxo andalús amb picada de verdures i pa sec	8,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Carpaccio de bou curat amb formatge Idiazábal	18,00 €
Carpaccio de boeuf séché et fromage Idiazábal	

VACA VELLA MADURADA (MÍNIM 60 DIES) VACHE AFFINÉE (60 JOURS MINIMUM)

Mitjana de vaca vella europea (€/kg)	85,00 €
Côte de vache européenne affinée (€/kg)	
Mitjana de vaca vella nacional (€/kg)	110,00 €
Côte de vache national affinée (€/kg)	

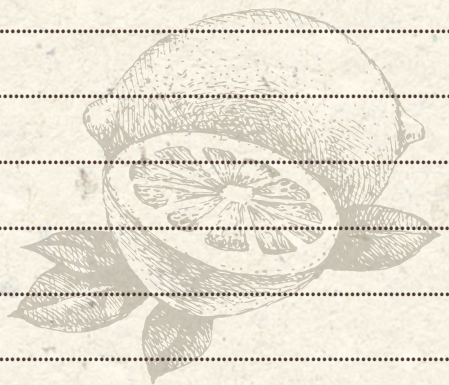
Guarnicions per triar: amanida de cabdells, escalivada, patates fregides o patates al forn
Nos accompagnements: salade de cœurs de laitue, légumes grillées, frites ou pommes de terre rôties

VEDELLA JOVE FEMELLA MADURADA (MÍNIM 30 DIES) GÉNISSE AFFINÉE (30 JOURS MINIMUM)

Entrecot de vedella	22,00 €
Entrecôte de veau	
Filet de vedella	25,00 €
Filet de veau	
Mitjana de vedella sencera (€/kg - mínim per a dues persones)	52,00 €
Côte de veau entière (€/kg - minimum deux personnes)	

POSTRES · DESSERTS

Tatin de poma amb gelat de vainilla	6,50 €
Tatin aux pommes et glace à la vanille	
Pastís de llimona amb merenga	5,50 €
Tartelette crème citron meringuée	
Fondue de maduixots	6,00 €
Fondue au chocolat noir aux fraises	
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal de Formentera	6,00 €
Pain au chocolat, huile d'olive et sel de Formentera	
Sorbet de llima i api	5,00 €
Sorbet au citron et céleri	
Pinya marinada amb fonoll i anet	6,50 €
Ananas mariné au fenouil et à l'aneth	
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals	12,00 €
Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux	
Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones)	12,00 €
Crème caramel aux œufs (Idéal pour partager à deux)	
Goxua - Postres base a base de nata, bescuit de xocolata i crema	6,50 €
Goxua - Dessert Basque a base de crème fouettée, biscuit au chocolat et crème brûlée	
Selecció de torrons Vicens (Crema cremada, tou d'ametlles i cruixent d'avellanes amb xocolata)	8,00 €
Sélection des nougats Vicens (Crème brûlée, d'amande douce et croquant chocolat noisette)	





EL NACIONAL

LA BRASERIA

