



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 €
Hamburger de boeuf 250 g “El Nacional”

GUISATS · RAGOÛTS

Estofat d'ossobuco de bou sense os a les herbes 24,00 €
Osso-buco 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 €
Cannelloni à la barcelonaise avec béchamel et 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 au four avec pommes de terre, oignons 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 déssalée 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

IVA INCLÒS / TVA COMPRISE

Avis 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 parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfit, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicu-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.

ENTRANTS · NOS ENTRÉES

Sopa de ceba amb ou i formatge sec 8,50 €
Soupe à l'oignon avec œuf et fromage sec

Amanida d'api, poma, cabdells i formatge blau 8,50 €
Salade de cœurs de laitue au céleri, pomme et fromage 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 entière cuit à la braise à l'ail tendre et morue effilochée

Ous de primera posta amb patates fregides i xoriço de bou 12,00 €
Œufs frais avec frites et chorizo de bœuf

Amanida de tomàquet de temporada amb ceba tendra i ventresca de tonyina 15,00 €
Salade de tomates de saison, oignon tendre 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 €
Tourte fine aux courgettes, poivrons et fromages artisanaux

Cecina de bou “El Nacional” 16,00 €
Fines tranches de bœuf séchée “El Nacional”

Formatge Payoyo, Cadis 14,50 €
Notre Payoyo, fromage de Cadiz

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 €
Tarte 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 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 basc a base de nata, bescuit de xocolata i crema 6,50 €
Goxua - Dessert Basque a base de crème fouettée, biscuit au chocolat et crème

Got de xocolata amb gelat de vainilla 6,50 €
Verre de chocolat avec glace à la vanille

Fondant de xocolata 7,00 €
Fondant au chocolat



EL NACIONAL

LA BRASERIA

