



EL NACIONAL

LA BRASERIA



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, el nostre equip sabrà 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, notre équipe saura quoi recommander.

➤ Servei / Service ❧

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

➤ Per compartir / À partager ❧

| | |
|--|---------|
| Croquetes de botifarró amb poma · 6 peces | 8,50 € |
| Croquettes de boudin aux pommes · 6 pièces | |
| Carxofes a la brasa farcides amb carn · 2 peces | 12,50 € |
| Artichauts grillés farcis à la viande · 2 pièces | |
| Patata emmascarada amb col, baldana de Tortosa, ou ferrat i cansalada | 14,50 € |
| Pomme de terre écrasée au chou, boudin noir de Tortosa, œuf au plat et bacon | |
| Ous de primera posta amb patates fregides i xoriç de bou | 12,50 € |
| Œufs frais avec frites et chorizo de bœuf | |
| Patates "a los dos mojos" | 10,00 € |
| Petites pommes de terre avec sauce "mojo" - Plat typique des îles Canaries | |
| Cecina de bou "El Nacional" | 16,00 € |
| Fines tranches de bœuf séchée "El Nacional" | |
| Formatge Payoyo, Cadis | 14,50 € |
| Fromage payoyo, Cadiz | |
| Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà | 24,00 € |
| Jambon ibérique de gland Guijuelo coupé à la main | |

➤ Entrants / Entrées ❧

| | |
|---|---------|
| Gaspatxo andalús amb picada de verdures i pa sec | 8,50 € |
| Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec | |
| Sopa de ceba amb ou i formatge curat | 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 | |
| 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 | |
| Amanida Cèsar amb pollastre cruixent | 16,00 € |
| Salade César au poulet croustillant | |
| 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 dessalée effilochée | |
| Coca fina amb carbassó, pebrot i formatges artesans | 14,50 € |
| Tourte fine aux courgettes, poivrons et fromages artisanaux | |
| Carpaccio de bou curat amb formatge Idiazabal | 18,00 € |
| Carpaccio de bœuf séché et fromage Idiazabal | |

➤ Peix / Poisson ❧

| | |
|--|---------|
| Bacallà dessalat a la llauna amb mongetes del ganxet | 24,00 € |
| Morue dessalée en conserve aux haricots secs | |
| Pop galleg en dues coccions a la brasa amb patates | 22,00 € |
| Pieuvre en deux cuissons terminée au feu de bois aux pommes de terre | |
| Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa d'algues | 14,50 € |
| Calmars frais à l'andalouse avec mayonnaise aux algues | |
| Calamars farcits mar i muntanya | 21,00 € |
| Calmars farcis mer et montagne | |

➤ 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 € |
| Grand hamburger de bœuf "El Nacional" 250 g | |
| Costella de vaca madurada a baixa temperatura · per a 2 persones | 29,00 € |
| Côte de vache affinée à basse température · pour 2 personnes | |
| Canelons a la barcelonesa amb beixamel i salsa de tomàquet | 16,50 € |
| Cannellonis à la barcelonaise avec béchamel et sauce tomate | |

Altres carns / Nos autres viandes

| | |
|---|---------|
| Pollastró sencer rostit amb herbes, patata i cebetes | 16,00 € |
| Coquelet entier rôti aux herbes, pomme de terre et petits oignons | |
| Xai lletó al forn amb patates, ceba i alls | 24,00 € |
| 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" | 19,50 € |
| Escargots Bover "El Nacional" | |
| Botifarra artesana de Calaf a la brasa amb patates fregides. Peça de 250 g | 14,50 € |
| Saucisse artisanale de Calaf à la braise et frites. Pièce de 250 g | |
| Secret ibèric amb herbes aromàtiques a la brasa amb patata al caliu | 17,50 € |
| Secret ibérique grillé au charbon de bois aux herbes à la pomme de terre sous la cendre | |
| Magret d'ànec de gla amb patata confitada | 24,00 € |
| Magret de canard de gland aux pommes de terre confites | |

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 nationale 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 | 23,50 € |
| Entrecôte de veau | |
| Filet de vedella | 26,50 € |
| Filet de veau | |
| Mitjana de vedella sencera (€/kg - mínim dues persones) | 52,00 € |
| Côte de veau entière (€/kg - minimum deux personnes) | |

➤ Postres / Desserts ❧

| | |
|--|---------|
| Tatin de poma amb gelat de vainilla | 7,50 € |
| Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille | |
| Pastís de llimona amb merenga | 7,50 € |
| Tartelette crème citron meringuée | |
| Fondue de maduixots | 7,50 € |
| Fondue aux fraises | |
| Sorbet de lima i api | 5,00 € |
| Sorbet au citron et céleri | |
| Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones) | 12,00 € |
| Crème caramel aux œufs faite maison (Minimum deux personnes) | |
| Got de xocolata amb gelat de vainilla | 7,00 € |
| Verre de chocolat avec glace à la vanille | |
| Fondant de xocolata | 7,00 € |
| Fondant au chocolat | |
| Pinya rostida amb canyella i mel | 6,50 € |
| Ananas rôti à la cannelle et au miel | |
| Pa amb xocolata fumada, oli d'OVE i escames de sal | 6,00 € |
| Pain au chocolat fumé à l'huile d'olive vierge extra et flocons de sel | |
| Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals | 12,00 € |
| Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux | |
| Cafè llaminer amb tres degustacions dolces "El Nacional" | 9,00 € |
| Café sucré avec trois dégustations sucrées "El Nacional" | |