

# EL NACIONAL

BARCELONA

## LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ◆ DE BARCELONA ◆

Las mejores recetas y sabores de la Península en un espacio modernista único



## EDITORIAL

El Nacional da la bienvenida al buen tiempo con nuevos productos y recetas adaptadas a la nueva temporada. En sus cuatro restaurantes y cinco barras temáticas encontraréis los mejores embutidos ibéricos, las tapas más características de la Península, pescados procedentes de las mejores lonjas y una selección de platos elaborados con productos autóctonos y de máxima calidad. Todo ello adaptado a los gustos y a las preferencias de cada comensal en cada momento. Porque la filosofía de este macroespacio gastronómico, ubicado en un rincón emblemático del Eixample barcelonés, es que cada visitante tenga una experiencia única, *premium* e irrepetible.



## ¿EL NACIONAL?

## 4 RESTAURANTES



**Cocina  
ininterrumpida**

## SÍ, EL NACIONAL.

Un multiespacio gastronómico único, con cocina ininterrumpida, donde se puede disfrutar de recetas tradicionales elaboradas con productos de gran calidad en un ambiente singular que es un reflejo de la vida social y cultural de Barcelona.

## 1 RESERVADº

EL MAGATZEM



## 5 BARRAS



## DATOS BÁSICOS

**WIFI** En El Nacional puedes estar conectado con nuestro servicio de wifi gratuito.

**HORARIOS** El horario de El Nacional es ininterrumpido de **12 a 2 am**.

**RESERVAS** Escribiendo un correo a [reservas.enb@elnacionalbcn.com](mailto:reservas.enb@elnacionalbcn.com) o en la web [elnacionalbcn.com](http://elnacionalbcn.com).

**RESERVAS GRUPOS** El Magatzem es el lugar perfecto para celebrar encuentros exclusivos. Para más información: [info.enb@elnacionalbcn.com](mailto:info.enb@elnacionalbcn.com).



## TARJETAS REGALO

¿Quieres regalar gastronomía? Regala la tarjeta de El Nacional (a partir de 50 euros). Puedes adquirirla en nuestra web [elnacionalbcn.com](http://elnacionalbcn.com) o comprarla *in situ*.





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



# Un regalo gastronómico

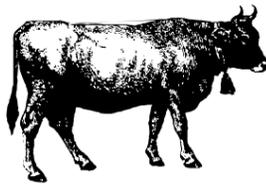
La tarjeta regalo de El Nacional, una aliada para celebraciones especiales



Regalar gastronomía es siempre una apuesta segura. Para un cumpleaños, una escapada romántica en Barcelona, un detalle para un cliente, una sorpresa para un amigo, un homenaje en la familia... ¡La tarjeta regalo de El Nacional puede ser vuestra mejor aliada en todos estos casos! La podréis adquirir en la web de El Nacional o en persona en el mismo establecimiento. En el primer caso, la tarjeta se envía a la dirección postal indicada en un plazo máximo de dos días laborables. La recibiréis en una caja-estuche perfecta para regalar. En el segundo caso, si se quiere recoger directamente en el restaurante, el cliente se

lleva la tarjeta al instante y es efectiva desde el mismo momento de la compra. Puede solicitarse a cualquier encargado de sala y os la podréis llevar inmediatamente. Hay que tener en cuenta que el saldo caduca y que debe consumirse en un período máximo de un año, pero seguro que antes de ese tiempo ya habréis disfrutado plenamente de todas las barras y los restaurantes de El Nacional. El importe mínimo es de 50€, y el máximo lo pone cada cliente. De este importe se irán descontando los consumos sucesivos que se hagan, tantas veces como se quiera y en días distintos. ¡Regalad gastronomía y disfrutadla en El Nacional!

## LA BRASERÍA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BRASERÍA?



# Placeres carnívoros al calor de las brasas

La carne madurada sigue siendo la reina indiscutible de La Brasería

**BARCELONA**— Seguramente los guisados y los asados en la cazuela no son los platos que más nos llaman la atención durante los meses de calor. Aunque continúan presentes en la carta de La Brasería, el espacio cede en primavera y verano todo su protagonismo a su especialidad: la carne de bovino madurada y hecha a la brasa.

**PROCESO DE MADURACIÓN.** Los chuletones y los entrecots de El Nacional salen de lomos enteros de 30 o 40 kilos. Durante veinte días, en las cámaras del restaurante y a la vista de los clientes, acabarán la maduración hasta llegar al punto óptimo para el consumo. Unas horas antes, las piezas se trasladan a las cámaras de afinado, en las que la carne va cogiendo temperatura lentamente antes de pasar a la parrilla. Cada pieza está etiquetada para que el cliente que la consumirá conozca la raza y el sexo del animal, su procedencia, cuándo fue sacrificado y todos los datos que aseguran su trazabilidad.

Los camareros de La Brasería proponen a los comensales tres opciones carnívoras: carne de vaca vieja, de ternera joven o de buey. Con la primera, afinada un mínimo de sesenta días, se preparan las piezas más preciadas del restaurante, los chuletones, de entre 900 gramos y 1,5 kilos, ideales para compartir. De carne de ternera madurada al menos treinta días también se ofrecen chuletones, solomillos y entrecots, de unos 350 gramos, y todas las piezas se cocinan en parrillas abiertas y a una distancia de las brasas muy estudiada, para evitar que el exceso de calor quemara la grasa y para que el centro de la pieza llegue al punto justo de temperatura para que no quede seca ni fría por dentro. Si se apuesta por la carne de buey, habrá que escoger entre dos especialidades: el tartar y la hamburguesa de 250 gramos.

Más allá del bovino, los amantes de la carne también pueden elegir el lechazo al horno, al estilo tradicional, con patatas, cebollas y ajos, y dos especialidades a la brasa: los pies de cerdo Duroc y la butifarra de Calaf.

**LOS RECIÉN LLEGADOS.** En junio, los productos de temporada llegan a La Brasería en forma de



magret de pato a la parrilla con endivias braseadas y salsa de cerezas. En julio, podremos encontrar un secreto ibérico a la brasa con chutney de tomate y calabacín. La sandía se servirá a la brasa y el melocotón, en agosto, acompañará las carnes en forma de *chutney*. Para terminar la temporada, octubre será el mes por excelencia de La Brasería, puesto que la carne de ave, combinada con la exquisitez de las setas procedentes de distintos lugares de la península Ibérica, se convertirá en protagonista de este espacio.

No hay nada mejor para acabar un buen ágape carnívoro que unos buenos postres. La carta de

La Brasería incorpora para esta temporada dos especialidades. Por un lado, la tarta tatin de manzana con helado artesano de vainilla, un auténtico emblema de la repostería francesa. Por otro, el goxua, un dulce típico de la zona norte del País Vasco compuesto por una base de nata montada, una capa de bizcocho y otra capa de crema pastelera (en El Nacional se prepara con crema de San José) que se carameliza para conseguir una sensación crujiente. Y ya que la temporada lo pide, también hay propuestas más refrescantes, como el sorbete de limón y apio o la piña marinada con hinojo y eneldo.



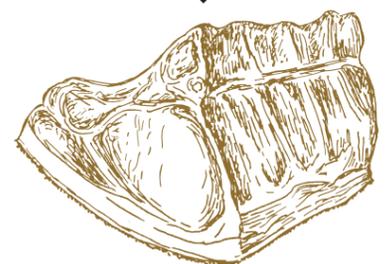
## El picantón

Una succulenta y aromática receta

Además de las carnes de vaca y de ternera maduras, en la carta de La Brasería pueden encontrarse otras carnes, como la del picantón. Se trata de un pollo pequeño, habitualmente de menos de medio kilo, que se cría al aire libre y que tiene una carne muy tierna. Las mejores formas de cocinarlo son al horno, relleno con salsa. Aquí lo podréis degustar relleno de pan con hierbas al horno. Para empezar, se retira la miga del pan, que siempre es de doble fermentación. La miga se macera, entre dos y tres horas, con hierbas aromáticas (tomillo, romero, albahaca...) y aceite de oliva. Con esta miga se rellena el pollo y se realiza la primera cocción al horno a baja temperatura para que quede meloso. Después se termina de asar y tostar como si fuese un pollo asado, en el asador. Se sirve partido por la mitad y con la guarnición que se prefiera. El secreto: el sabor se esconde en el pan.

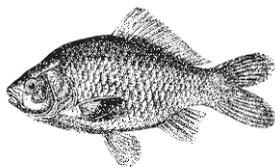


## CARNE DE TERNERA



Tanto los chuletones como los entrecots que se sirven en La Brasería proceden de la misma vaca Bruna de los Pirineos, la que se cría entre las comarcas del Berguedà y la Alta Ribagorça. Siempre se selecciona la carne que procede de hembras por su "mejor calidad organoléptica, su forma y por cómo funciona a la brasa", explica Michel Grader, director de cocina de El Nacional. La carne se acerca a las brasas con un máximo de cuarenta días de maduración y se sirve ya cortada en láminas sobre un plato de cerámica, para conservar la temperatura adecuada, y con el hueso aparte. En cuanto a la guarnición, la decisión final es del cliente: patatas fritas o asadas a la brasa, ensalada o escalivada.

LA LLOTJA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA LLOTJA?



# Los mejores frutos frescos del Mediterráneo

El pescado azul vive su momento óptimo durante los meses de verano



**BARCELONA**— Percebes, bueyes de mar, cigalas, gambas, almejas, navajas, bogavantes y langostas compartirán protagonismo en La Llotja con pescados clásicos de esta época como la caballa, la merluza, el gallo de San Pedro, el bonito y el salmonete, entre muchos otros. “La mayoría de los pescados que ofrecemos durante esta temporada primavera-verano han sido pescados con anzuelo”, explica el director de cocina de El Nacional, Michel Gradeler. El pescado azul también

vive su mejor momento, por abundancia y por la calidad de su carne, durante la temporada estival.

Todas estas variedades, y otras procedentes de las mejores lonjas del Mediterráneo, se escogen a peso en el puesto y el cliente puede pedir cómo quiere que se preparen: a la parrilla, al vapor, a la plancha, al horno, frita o guisada. Además, los pescados pueden ir acompañados de verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas o patata al horno. Pasa lo mismo con los

mariscos, de modo que disponéis de múltiples posibilidades que os permiten ajustar al máximo el menú a vuestros gustos y preferencias.

**NUEVOS INGREDIENTES.** Los productos del mes de El Nacional también harán acto de presencia en La Llotja. En junio, las cerezas se incorporarán como invitadas en la receta tradicional de ceviche de langostinos del Mediterráneo. En julio, podremos disfrutar de una deliciosa receta a base de rape a la plancha con crosta de calabacín y tomates confitados. Y en agosto y septiembre, la presencia de frutas como el melocotón y las uvas está garantizada.

La carta habitual es extensa, con especialidades como la paella y la fideuá, la dorada a la sal de Ibiza y las gambitas rojas de Huelva, que pueden pedirse a la plancha con sal de algas o fritas. Como entrantes, no faltan los productos con cáscara al vapor (berberechos gallegos al jengibre y mejillones con hierbas frescas) o a la plancha (almejas de Carril y vieiras), ni tampoco los fritos (calamares, buñuelos de bacalao, croquetas de pescado y marisco). Si preferís el pescado y el marisco crudos, podéis apostar por el tartar de atún o degustar un surtido de ostras, con tres variedades del Atlántico y una del Mediterráneo.

Y, gracias a El Nacional, no necesitaréis viajar a ninguna isla del archipiélago balear para probar una caldereta al estilo de Menorca o el *bullit* de Ibiza, una receta poco conocida que se presenta en dos servicios: primero el pescado de roca, hervido con patatas y alioli y, como segundo, un arroz a banda elaborado con el caldo de hervir el pescado. Para los menos marineros, La Llotja también contempla algunas alternativas, como las ensaladas, la hamburguesa de 250 gramos de carne de buey madurada, la pechuga de pollo de corral o el salteado de filete de ternera con verduras y patatas.

Para cerrar la comida, la ya extensa carta de postres incorpora dos auténticos clásicos de la pastelería tradicional, siempre con el toque especial de El Nacional. Uno es el *babà* con ratafia que, para quienes no lo conozcan, es un licor elaborado con nueces típico de Catalunya. El otro es el Cardenal, hecho a base de bizcocho y merengue y relleno de nata montada y fresones. Un auténtico placer.

LORO DE MAR



Lorito, raor, galán, pejepeine...Estos son algunos de los nombres con los que se conoce uno de los peces más escasos y peculiares de la Península. Se trata de un animal de escamas rojizas y rayas azuladas que presenta una forma peculiar, similar a la de un salmonete aplastado. Sus tonalidades recuerdan a las de un loro; de ahí su nombre. Otra peculiaridad: es hermafrodita y, cuando cambia de sexo, muda de color. Su carne es muy blanca y su piel es tan gelatinosa que se funde en la boca. Habita cerca de la costa, en las aguas del Mediterráneo y del Atlántico, y se pesca con anzuelo en las costas de Almería, el Maresme y las islas Baleares. Es un pescado tan delicado que no puede filetearse y, por lo tanto, en La Llotja solo podrá degustarse frito, con la piel crujiente y el lomo carnoso.



## Tartar de atún

Una sabrosa y balsámica receta

Uno de los productos que se incorpora esta temporada a la carta de El Nacional es el bonito, procedente del mar Cantábrico. Este pescado azul alcanza su punto óptimo en verano y será el protagonista indiscutible en distintas recetas de La Llotja. De la misma familia proviene el atún rojo del Mediterráneo, con el que se prepara el tartar, un plato fino, sabroso y de temporada. Para elaborarlo se corta el centro del lomo del atún en *brunoise*. Por otro lado, se pica cebolla roja muy fina y se prepara una vinagreta con soja, aceite de avellanas y aceite de oliva. Se mezclan el atún y la cebolla y se aliñan con la vinagreta. Para el emplatado, se elabora una crema de aguacate, a base de láminas de aguacate picadas, y se monta el tartar encima. Es un plato que puede degustarse solo o dentro del surtido de crudos, en el cual también se incluyen ostras del Mediterráneo y vieiras en ceviche.



## LA PARADA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA PARADA?



# Un oasis de dulces en medio de Paseo de Gracia

La oferta de pastelería destaca en la carta de La Parada



**BARCELONA**— Amantes del dulce, ya podéis correr hacia La Parada. Si sois de clásicos, apostad por el pastel de limón, que se elabora con dos tipos de merengue y una base de crema de limón. Para quienes buscan propuestas más contundentes, el pastel de dos chocolates con cobertura de frambuesa juega con la diversidad de las texturas. También

encontraréis dos nuevos *plum cakes*: el primero está hecho a base de manzana y decorado con manzana caramelizada, mientras que el segundo se inspira en un *carrot cake* y se presenta cubierto con almendra laminada.

**ENSALADAS DE VERANO.** Antes de pasar a los postres, conviene hacer un repaso a la carta de este espacio, que es extensa y está dividida en cinco apartados: curados y entrantes, pasta, cocas artesanas, cocas finas y los ya mencionados pasteles y también las crepes. Las ensaladas adquieren protagonismo en La Parada durante la época estival, ya que son frescas y saludables. Además, ingredientes como el tomate y el calabacín, entre otros, se incorporarán en las recetas de temporada, dando lugar a platos como el hummus de calabacín con salmón marinado o el tomate relleno con cremoso de queso. Estas son algunas de las nuevas recetas que se suman al resto de las propuestas habituales, como la ensalada de embutidos catalanes, la clásica César —que incorpora pollo confitado, el toque particular de El Nacional—, la de bacalao con salsa *xató* y la de quesos artesanos.

**UNA MERECEIDA PARADA.** Para una comida rápida, las cocas son las mejores aliadas. Entre las artesanas, de masa gruesa y elaboradas con productos de proximidad, conviene prestar atención a la de jamón ibérico, mozzarella y rúcula y a la de queso con jamón de York y espinacas. Las cocas finas son, sin duda, la especialidad de La Parada, y sus combinaciones no dejan de sorprender: de carpaccio de ternera con parmesano y rúcula, de pisto confitado y salmón fresco, de butifarra *esparracada* y de sobrasada ibérica de Mallorca. Las pastas, como siempre, siguen siendo frescas y artesanas, inspiradas en el *savoir faire* de los italianos. Y la bodega es muy completa, con vermús y vinos de aperitivo de Jerez, cervezas Damm y una selección de vinos blancos, rosados, tintos, dulces, cava y sangría de vino o de cava para todos los gustos.



**COCA DE RECAPTE.** En La Parada encontraréis un extenso listado de cocas artesanas. Una de las más clásicas es la *coca de recapte* con verdura escalivada y queso de cabra, que combina verduras como el pimiento, la berenjena y la cebolla con un delicioso queso de sabor intenso. Tradicionalmente, la coca de recapte se preparaba en el horno de cada pueblo (autores como Josep Pla creían que era originaria de la comarca de la Noguera), aprovechando ingredientes de la huerta que no se habían utilizado para otras recetas. El nombre de esta especialidad procede del hecho de merendar fuera de casa, puesto que el recapte son las provisiones, la comida que se lleva.

## EL QUIOSC



**HELADOS ARTESANOS.** Todos los clientes que visitan El Nacional se paran a admirar El Quiosc, una imponente joya arquitectónica de inspiración *art déco* compuesta por dos antiguos balcones unidos entre sí. En su interior se ubica una deliciosa heladería, un lugar de referencia para los amantes de estos dulces. Los reyes de este espacio, que evoca los antiguos quioscos de calle, son los helados de elaboración artesanal italiana, que se sirven tanto en cucurucho como en terrina. Los gustos van variando también a lo largo de estos meses: chocolate belga, vainilla de Madagascar, fresa natural, limón de Sicilia, coco de Indonesia, avellana del Piemonte, café y yogur blanco. Para darle el toque final, podéis escoger entre una interesante variedad de toppings.

## BARRA DE VINOS



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE VINOS?



# La vinoteca más divertida de Barcelona

La carta incorpora vinos de las mejores denominaciones de origen

**BARCELONA**— Penedès, Rioja, Ribera del Duero, Montsant... Tenemos suerte, vivimos en una tierra de vinos y eso nos permite disfrutar sin demasiadas dificultades de un buen caldo tinto, blanco o rosado. Desde siempre, en la Barra de Vinos de El Nacional se ha podido encontrar una cuidada selección de referencias de las mejores regiones peninsulares. Su carta nos abre la puerta a probar algunas de referencias de sus mejores vinos en un solo ágape. ¿Por qué conformarnos con una única botella si podemos descubrir y degustar a copas vinos de diferentes denominaciones de origen? Es una magnífica oportunidad para salir de la zona de confort y probar variedades a las cuales no estamos habituados o, incluso, atreverse a pedir vinos más *premium*. Además, no será necesario que todos los comensales se pongan de acuerdo, puesto que cada uno podrá elegir las variedades que le sean más afines. Como siempre, los vinos pueden pedirse por botellas o a copas, la mejor manera para que cada persona pueda escoger lo que más le gusta, o, ¿por qué no?, satisfacer su curiosidad probando más de uno.

**DIVERSIDAD DE ALTERNATIVAS.** Podemos hacer lo mismo con los quesos, ya que las referencias son extensas y todas tienen procedencia nacional: el asturiano Afuega'l Pitu, la torta extremeña, el Idiazábal vasco, el tradicional manchego castellano, el Payoyo gaditano, el Brisat de Catalunya... Un surtido de estas exquisiteces con una copa de vino es siempre una apuesta segura. Para quienes no sean muy queseros,



la carta incluye los mejores embutidos ibéricos, sobrasada de Berga y longaniza de la Vall d'Aran.

Si tenemos menos hambre, podemos optar por un picoteo a base de anchoas de L'Escala, boquerones en vinagre, aceitunas, un aperitivo de vegetales o un surtido de berberechos, mejillones y almejas en conserva. En la variedad está el gusto.



**EXCELENCIA IBÉRICA.** En la Barra de Vinos encontraréis siempre un cortador de jamón profesional que cuida de forma exquisita el producto y que se encarga de cortar el jamón ibérico de bellota con la máxima precisión y finura. De aquí salen todos los platos de jamón que se sirven en los distintos espacios de El Nacional. Esta barra, además, es un emplazamiento ideal para degustar un surtido de otros embutidos ibéricos de bellota como la espaldada, el lomo y el chorizo, ya sea solos o acompañados de unas rebanadas de pan de coca untado con tomate. El vino, a copas, pone la rúbrica a esta cata, que ofrece los mejores embutidos procedentes de Guijuelo.

## LA TAPERÍA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE LA TAPERÍA?



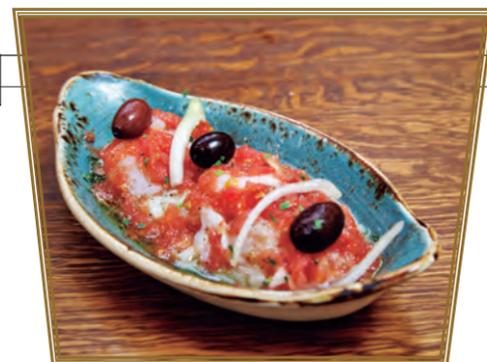
# Tapas para recorrer la península Ibérica

El cante a la malagueña es un espectáculo gastronómico único en La Tapería

**BARCELONA**— Entrar en La Tapería puede ser una experiencia sorprendente para quienes desconozcan qué son las tapas "al cante". En el sur de la Península, y concretamente en Málaga, es habitual que los camareros presenten de viva voz las tapas que van saliendo de la cocina. "El camarero establece una especie de juego con el cliente y le obliga a estar atento", explica Michel Gradeler, director de cocina de El Nacional. La ocurrencia y la gracia de los camareros, así como el conocimiento al detalle de cada uno de los platos de la carta, son esenciales en esta interacción entre la sala y el cliente.

**DE TEMPORADA.** En este restaurante, el más informal de El Nacional, gusta el juego, y por ello apuestan por introducir en sus montaditos y platillos algunos de los productos de temporada. Algunas recetas frescas como el salmorejo con huevo y jamón o los tomates verdes fritos con crema de queso, serán las elegidas para combatir la llegada del calor. Y aún hay otra novedad: además de los arroces (de marisco, negro, mixto o con verduras), que continuarán presentándose en formato de tapa, ahora puede pedirse un arroz para un mínimo de cinco comensales que se cocinará expresamente para ese grupo.

La filosofía de los platos para compartir se mantiene intacta en la carta de este espacio, que permite escoger entre una selección de las tapas más representativas de toda la Península, elaboradas siempre con productos autóctonos y de la máxima calidad. Si se buscan sabores de Asturias, nada mejor que una chistorra artesana a la sidra. Del País Vasco, las navajas a la donostiarra y el atún rojo a la vizcaína. Y del sur, unos buenos calamares a la andaluza o las gambitas de Huelva fritas. Pero si hay un plato que representa la Península en cualquier parte del mundo es la paella, que puede degustarse en formato de tapa o para compartir entre un mínimo de cinco personas. También se sirven arroces y fideuás, y los imprescindibles quesos y embutidos de procedencia ibérica que, regados con una copa de vino, de cava o de sangría, rubrican este viaje informal pero gastronómico por toda la Península.



**UN CLÁSICO REFRESCANTE.** Es un plato veraniego y típico de la cocina tradicional catalana. No hacen falta muchas pistas para descubrir que hablamos de la *esqueixada*. En La Tapería se prepara con lomo de bacalao desalado procedente de los mares de Islandia. Este bacalao se considera uno de los mejores del mundo por su textura y su sabor. Se aliña con tomate fresco rallado de Baix Llobregat, uno de los productos de temporada de El Nacional en el mes de julio y, a continuación, se le añade cebolla tierna cortada muy fina, aceite de oliva y olivas negras. Una vez en la mesa, el mejor acompañante será siempre un vino blanco, del Penedès, de Rueda o de las Rías Baixas... La carta está repleta de referencias para elegir.

## BARRA DE OSTRAS

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE OSTRAS?



## Ostras vivas y muy frescas

Ideas y recomendaciones para degustar como es debido este apreciado bivalvo



**BARCELONA**—Alain Jeudy es uno de los mejores especialistas en ostras de Barcelona. Hace más de veinticinco años que se dedica a ellas y, desde la Barra de Ostras, ofrece algunos consejos imprescindibles para degustar con excelencia este bivalvo tan exquisito. El Nacional trabaja con cuatro variedades de ostras, tres procedentes del Atlántico y una del Mediterráneo. Sus sabores y sus texturas son muy diferentes, de modo que hay que escuchar las explicaciones de Alain y su equipo antes de decidir si solo quiere probarse una o si preferimos un surtido. En este caso, conviene empezar siempre por la más suave, la Gillardeau, e ir subiendo en intensidad de sabores. Las del Atlántico suelen ser más carnosas, y las del Mediterráneo, más saladas.

“Es como en una carta de vinos. En La Rioja y en el Penedès encontrarás buenos vinos, pero, a fuerza de probar, descubres cuáles te gustan más o te sientan mejor. Con las ostras pasa lo mismo”, explica Jeudy.

**CONTROL DE CALIDAD.** La ostra es un producto vivo y es imprescindible que, una vez abierta, se compruebe su frescura, ya que si no se corre el riesgo de sufrir una intoxicación alimentaria. Si se toca la ostra delicadamente con la punta de un cuchillo o se le tiran dos gotas de limón y se retracta, podemos estar seguros de que está viva. Si no es así, ya la podemos tirar. Para saborearla plenamente y descubrir las características gus-



tativas que esconde es muy importante masticarla bien y no tragarla directamente. De este modo también evitaremos indigestiones, puesto que somos nosotros mismos quienes, al triturarla dentro de la boca, la matamos.

También hay que saber que las ostras deben conservarse aisladas en cajas de madera, a una temperatura de entre 7 y 8 grados, y que nunca deben estar en contacto directo con el hielo, ya que se congelaría el agua que tienen dentro y morirían antes de ser consumidas. El hielo solo debe utilizarse para presentar la ostra ante el comensal.

**DESNUDA O ACOMPAÑADA.** Ya en la barra, además del conocido cava y el champán francés, un buen vino blanco seco puede ser un excelente maridaje para este plato. También podemos inspirarnos en los japoneses, que combinan las ostras con sake. ¿Y los aliños? Aunque aquí es habitual añadir pimienta y limón —“solo dos gotas, no es necesario exprimir un limón entero”, apunta Jeudy—, en Francia la ostra se acompaña de vinagreta de chalote, mientras que en Asia prefieren la salsa picante. Hay que tener en cuenta, sin embargo, que todo lo que incorporemos a la ostra cambiará su sabor original. “El verdadero aficionado la quiere abierta y al natural. Sin nada más”, añade el especialista. Es la forma más auténtica de disfrutar de este sabor de mar en boca.

Para los que no se atreven con esta *delicatessen*, la Barra de Ostras ofrece alternativas igual de suculentas, como el caviar Platinum de origen ruso, el salmón noruego ahumado y el cangrejo real, que preparan cocido al vapor y acompañado de una mayonesa de algas.

## BARRA DE CÓCTELES

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CÓCTELES?



## Cócteles refrescantes de día y de noche

Ginebra, cítricos, menta y pepino son los ingredientes estrella



**BARCELONA**—Con la llegada de la primavera y el verano, el calor se instala en las calles de Barcelona. Una buena forma de combatir el bochorno durante el día es acercarse a la Barra de Cócteles de El Nacional. Por aquí no solo circulan los que quieren tomar un vermú y probar algún platillo de quesos y ahumados de la mejor calidad. De hecho, cada vez son más los clientes que saben que no es necesario esperar a la noche para subirse a los altos taburetes de la coctelería, dejarse seducir por su preciosa barra circular, admirar la técnica de los barmans de la casa y degustar una copa bien refrescante.

De hecho, cada vez son más los clientes que saben que no es necesario esperar a la noche para subirse a los altos taburetes de la coctelería, dejarse seducir por su preciosa barra circular, admirar la técnica de los barmans de la casa y degustar una copa bien refrescante.

**EL VERANO EN LA COPA.** A media mañana, o antes de comer, podéis aventuraros a descubrir nuevos combinados que van más allá de las tradicionales bebidas veraniegas como el mojito, la caipirinha, la piña colada y los habituales *sour*, con pisco o con whisky. En la carta de día encontraréis interesantes propuestas que tienen como denominador común la ginebra, un destilado fresco y suave, que combina a la perfección con el carácter cítrico de ingredientes como la lima y el limón, el aroma refrescante de la menta y el sabor de una de las hortalizas estrella del verano, el pepino. Cuando en la calle baje la temperatura, en la Barra de Cócteles os sigue esperando una magnífica selección de whiskys y bourbons de procedencias diversas que, aunque son destilados más pesados y con más cuerpo, pueden ser el cierre perfecto de un ágape en El Nacional.



**LOS MÁS FRESCOS.** El Nacional ha querido potenciar para esta temporada dos propuestas que tienen como base principal la ginebra: el Green 10, inspirado en una bebida alcohólica de Marruecos, que se acompaña con té verde y zumo de limón, y el Splash, que contrasta los botánicos de la ginebra con zumo de limón y trocitos de pepino picado. Si preferís los clásicos, también podéis pedir a los barmans de El Nacional un Bramble, con ginebra y arándanos; un Moscow Mule, una joya de la coctelería con vodka que vuelve a estar de moda entre los amantes de los destilados, y su variante veraniega y moderna, a base de ginebra, lima y *ginger beer*, llamada London Mule.

EL MAGATZEM



# El rincón más íntimo

Celebrar una comida en El Magatzem es disfrutar de una experiencia gastronómica personalizada en cada momento



**BARCELONA**— La aventura más exclusiva de El Nacional empieza en La Parada, donde el grupo se encuentra para tomar una primera copa de bienvenida: de cerveza, de vino, de cava, o un aperitivo. La oferta es amplia. Cuando todos los comensales han llegado y se han reunido, se inicia el paseo que permite disfrutar del espectáculo de la arquitectura y el interiorismo de este gran espacio gastronómico, inspirado en la Barcelona de los años treinta y cuarenta y firmado por uno de los diseñadores actuales de referencia de la ciudad, Lázaro Rosa-Violán. Aprovechad el recorrido para fijaros en la estructura original de bóveda catalana y claraboyas que preside el techo, para deleitaros con los ambientes de cada uno de los espacios y con su mobiliario hecho a medida y para admirar el pavimento de losas hexagonales y las grandes lámparas y vidrieras que decoran el espacio.

Una vez os hayáis dejado fascinar por los más de 3.000 m<sup>2</sup> de este macroespacio gastronómico, os dirigiréis justo al lado opuesto de la entrada de El Nacional que conecta con el Paseo de Gracia. Subiréis las majestuosas escaleras y llegaréis a un pasaje privado, al aire libre y deliciosamente iluminado por las noches, que desemboca en la calle Pau Claris. Una pequeña puerta os dará acceso al rincón más íntimo y escondido de todo El Nacional: El Magatzem. Un destino vip.

**RECORDAR LOS ORÍGENES.** Separado del resto de los restaurantes y las barras especializadas, este espacio está reservado para las mejores ocasiones y para las experiencias en grupo: comidas familiares, celebraciones de cumpleaños, cenas de empresa, reuniones, presentaciones... Todo tipo de acontecimientos que congreguen un máximo de 42 comensales. En un primer momento, este espacio funcionó como un verdadero almacén de El Nacional, por su proximidad con la cocina central del



restaurante, pero enseguida se optó por transformarlo en el salón privado que es ahora. Su decoración es todo un homenaje a sus orígenes, y por este motivo juega con las estanterías metálicas, las cajas de madera, las latas de conserva, las botellas, las frutas y las verduras, así como otros elementos que pueden encontrarse habitualmente en un espacio pensado para el almacenamiento en un restaurante.

**LA MAGIA DE LA VERSATILIDAD.** Aquí la atención es personalizada y extremadamente cuidada, con un equipo de profesionales dedicado a que disfrutéis al máximo de la experiencia. El espacio es diáfano y también destaca por su versatilidad, puesto que se adapta sin inconvenientes a la composición y a los requerimientos de cada grupo, a la decoración, los horarios... pero sobre todo a sus necesidades gastronómicas.

De hecho, en El Magatzem se puede elegir el menú a partir de la amplia oferta de los cuatro restaurantes y las cinco barras especializadas de El Nacional, siempre en función de las preferencias de cada grupo.

Por ejemplo, el menú de La Braseria para este espacio ofrece un amplio surtido de entrantes, que incluye jamón ibérico de bellota, carpaccio de vaca, coca fina con pisto confitado y salmón fresco, calamares mar y montaña y croquetas de cecina.

El menú que prepara La Llotja incluye otras propuestas, como las gambas al ajillo y el delicioso guiso de pescado de lonja con alcachofas, mientras que La Taperia tira de clásicos informales como la ensaladilla rusa, las patatas bravas, la *esqueixada* de bacalao y las tablas de quesos artesanos con denominación de origen.

Un buen surtido de ostras, fresquísimas y recién abiertas en la Barra de Ostras, acompañadas de champán o cava, pueden poner la guinda a esta experiencia única y totalmente privilegiada.

## INFLUENCERS



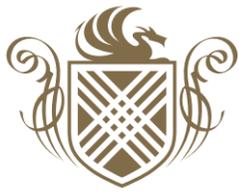
**BOCA A BOCA GASTRONÓMICO.** Silvia Bosch se quedó tan impresionada con El Nacional que ha recomendado la experiencia a sus 43.000 seguidores. [@silviaboschblog](#)



**MOJITOS QUE ENAMORAN.** Marta Sierra (134.000 seguidores) recomienda probar el mojito de manzana de El Nacional desde su cuenta de Instagram. [@marta\\_sierra](#)



**CREPES PARA TODOS LOS GUSTOS.** Las deliciosas crepes de limón, Nutella y crema catalana protagonizan uno de los posts de esta cuenta con 16.000 seguidores. [@comeresblog](#)



**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 steak tartar, un buen chuletón de ternera, 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

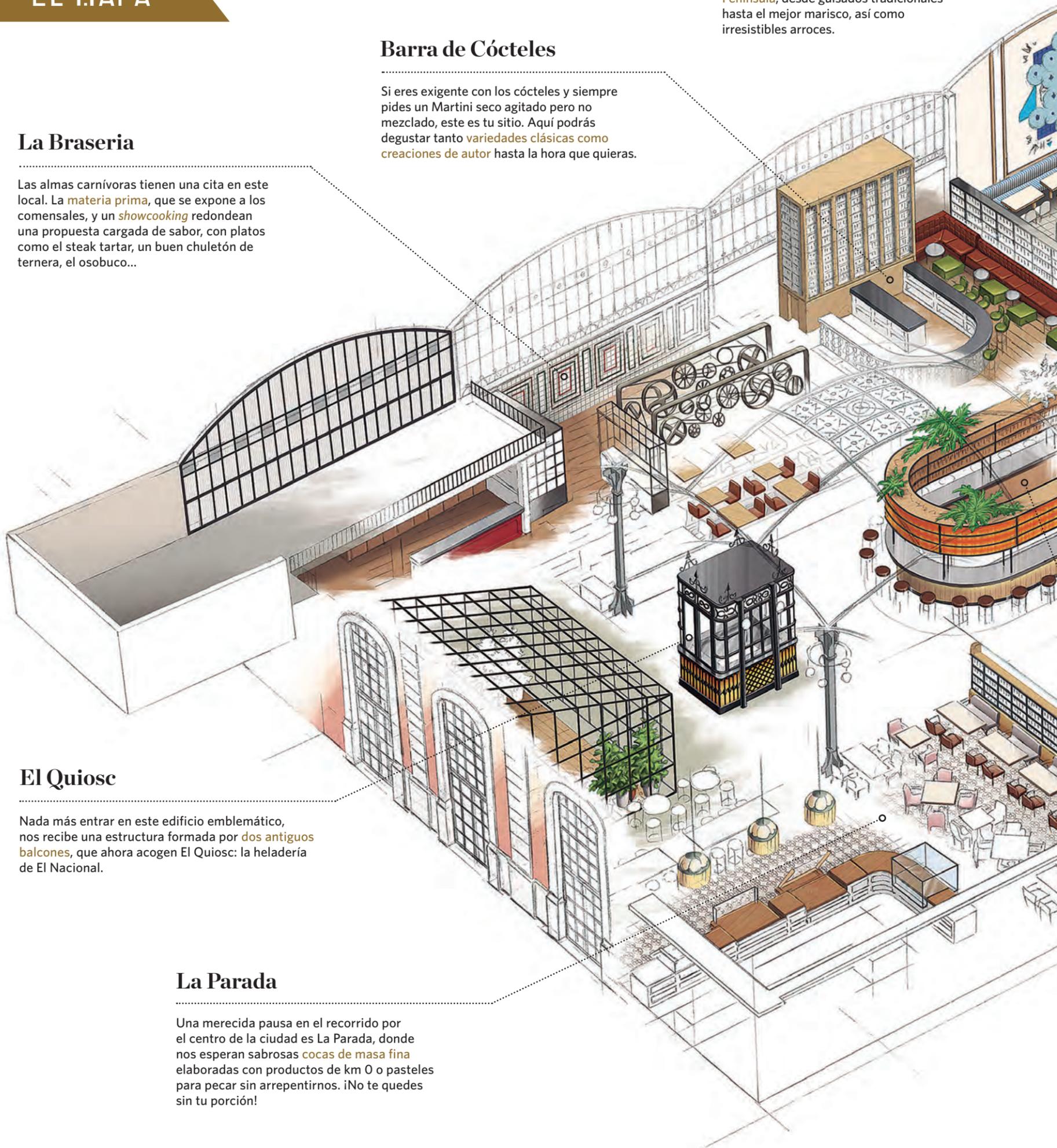
El sabor del mar directo a la mesa. La carta privilegiada de este espacio dedicado al pescado se nutre de **recetas de toda la Península**, desde guisados tradicionales hasta el mejor marisco, así como irresistibles arroces.

### El Quiosc

Nada más entrar en este edificio emblemático, nos recibe una estructura formada por **dos antiguos balcones**, que ahora acogen El Quiosc: la heladería de El Nacional.

### 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 champagnes. Y, aparte de ostras, aquí también se sirve salmón, atún, cangrejo rey, marisco de temporada y caviar. Todo sin aliños, para que el sabor de cada alimento pueda apreciarse al máximo.

### La Taperia

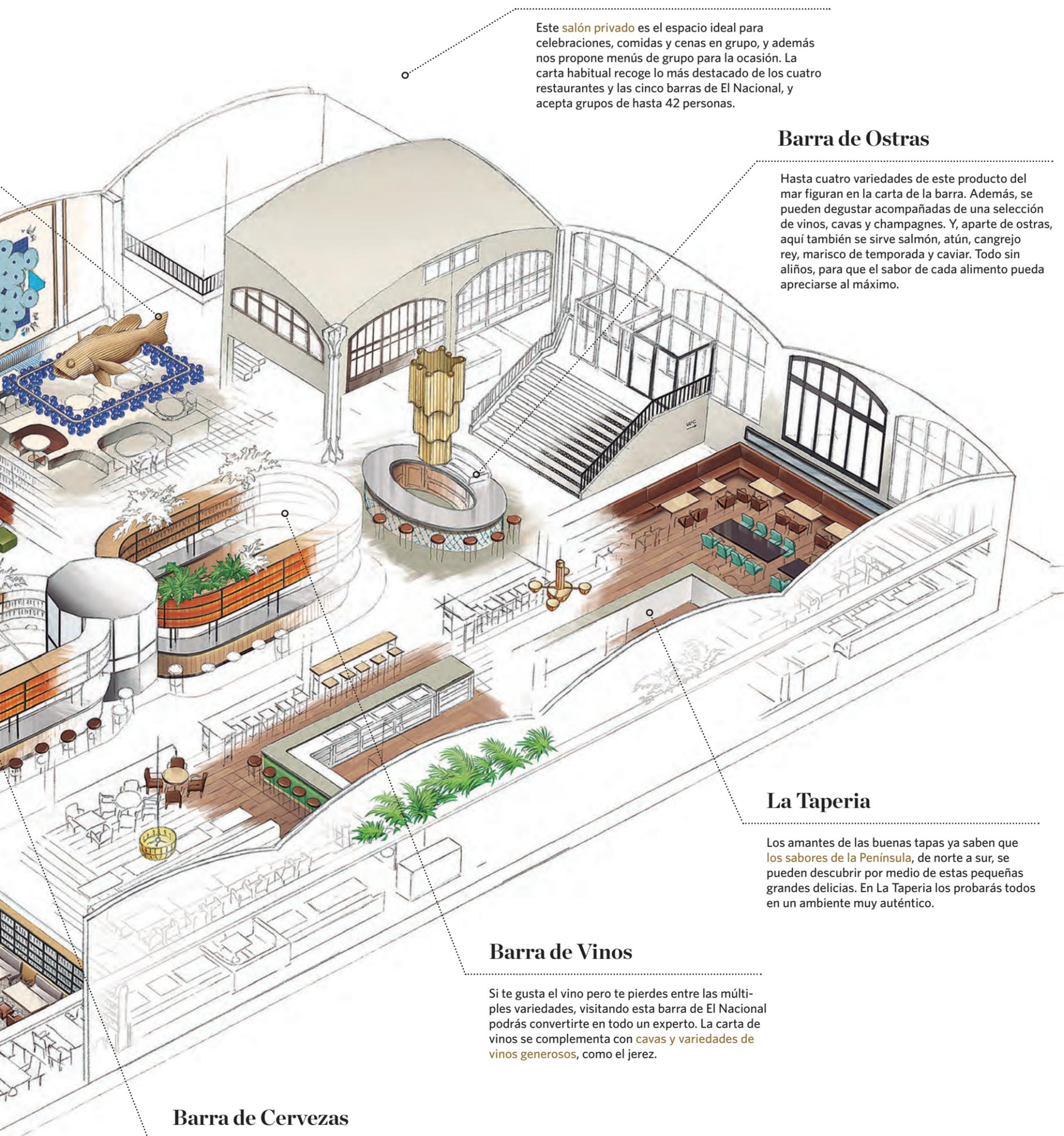
Los amantes de las buenas tapas ya saben que **los sabores de la Península**, de norte a sur, se pueden descubrir por medio de estas pequeñas grandes delicias. En La Taperia los probarás todos en un ambiente muy auténtico.

### 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

La gastronomía es uno de los valores diferenciales de la Península y, sin duda, la diversidad y la calidad de los productos alimentarios que nacen en este territorio tienen mucho que ver en ello. Ya sean del mar o de la tierra, estos alimentos llegan a El Nacional, procedentes de las mejores ubicaciones, para incorporarse puntualmente a las diversas cartas, que apuestan, por encima de todo, por el producto de temporada. Una garantía de que estamos consumiendo los alimentos en su momento óptimo y con su mejor sabor.

Bonito (mar Cantábrico)

Conocido como bonito del Norte, este pescado es un preciado producto de temporada que llega al Cantábrico para reproducirse entre junio y octubre. Su carne es más sabrosa y suave que la del resto de los atunes.

Ternera (Galicia)

Galicia se ha ganado el reconocimiento internacional por su apreciada carne de vacuno y cuenta con el distintivo de la IGP (Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega). Los terneros se sacrifican con menos de 10 meses de edad. Su carne destaca por su color rosado o rojo suave y una infiltración generosa de grasa de color blanco nacarado.

Setas (Zamora)

Producto del otoño por excelencia, son muchas las variedades que crecen en Castilla y León y que llegan a nuestras mesas y a las de El Nacional, que también trabaja con setas de Catalunya y de Aragón. Un alimento que transforma el sabor de cualquier plato.

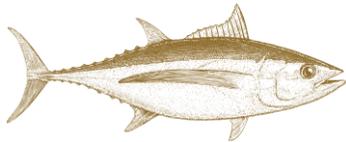


LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA QUE INSPIRAN LAS RECETAS DE EL NACIONAL

JUNIO



**CEREZAS.** De color rojo y especialmente valorada por su sabor dulce y fresco, esta fruta veraniega aporta fibra y es un excelente antioxidante.



**BONITO.** Su textura firme y su carne tierna lo convierten en un alimento único, apto para ser degustado en ensaladas, guisados o simplemente a la plancha.

JULIO



**TOMATE.** De aroma y sabor intensos y agradables al paladar, este tomate cultivado al aire libre llega a su punto óptimo durante la temporada de verano.



**CALABACÍN.** Bajo en calorías, es una hortaliza ideal para las dietas de adelgazamiento y encaja tanto cruda o en ensaladas como cocida en guisados y cremas.

AGOSTO



**MELOCOTÓN.** Una fruta que es toda una exquisitez, reconocible por su gran tamaño, su color amarillo uniforme, su dulzura y su excelente sabor.

**Pato (País Vasco)**  
Criados tradicionalmente al aire libre y engordados con grano, de los patos que han crecido en tierras vascas se aprovecha casi todo. Magret, pechuga de pato, jamón de pato, confit, foie gras... Las opciones son amplias y algunas de ellas estarán en El Nacional para despedir la temporada de verano.

**Melocotón (Calanda, Teruel)**  
El Nacional apuesta por el melocotón con D. O. Calanda, una fruta cultivada en el Bajo Aragón desde finales del siglo XIX. Cada fruto se cubre con una bolsa de papel, que lo protege de plagas y de los productos fitosanitarios; una técnica que avala su calidad.

**Cerezas (Baix Llobregat)**  
En esta comarca se cultivan habitualmente las variedades Burlat y Starking, así como una treintena de variedades más. Llegan a El Nacional desde poblaciones como Torrelles de Llobregat y Santa Coloma de Cervelló, y se utilizan tanto en platos como en postres.

**Tomates (Baix Llobregat)**  
En esta zona se cultivan diferentes variedades de tomates: pera, cherry, etc. Un producto 100% de proximidad, con un contenido elevado de minerales y vitaminas, que llega a El Nacional para hacerse un hueco en frescas ensaladas veraniegas y en otros platillos.

**Uva (El Penedès)**  
En los viñedos del Penedès crecen distintas variedades de uva: *samsó*, *garnacha*, *xarel·lo*, *macabeo*, etc., y se producen vinos que pueden degustarse a copas en La Barra de Vinos. En septiembre, época de vendimia, estos frutos también se instalan en la cocina de El Nacional.

**Dorada (mar Mediterráneo)**  
Esta especie costera se encuentra ampliamente extendida por todo el mar Mediterráneo. También conocida como Pargo Dorado o Zapatilla, es un pescado muy popular que cuenta con una larga tradición en la gastronomía mediterránea.

**Calabacín (Almería)**  
Es una de las verduras más antiguas que se conocen, y actualmente Almería es uno de los principales productores europeos de esta hortaliza. Ligera, hidratante y refrescante, en agosto se convertirá en protagonista en los diferentes espacios de El Nacional.

SEPTIEMBRE



**TERNERA.** La ternera se caracteriza por ser una carne roja con un gran poder nutricional, ya que posee un alto contenido de proteínas, hierro, zinc y magnesio.



**UVA.** Con un sabor dulce y un final ácido, esta fruta es muy versátil y destaca por su poder desintoxicante y depurativo para el organismo.



**DORADA.** Es un pescado blanco o semigraso y de agua salada. Su nombre se le atribuye a la franja dorada que se encuentra entre sus dos ojos.

OCTUBRE



**SETAS.** Pobres en grasas y con un alto porcentaje de agua, las setas admiten infinitas formas de preparación: al horno, salteadas, a la brasa, cocidas, etc.



**PATO.** Su carne fina combina con frutas que aporten matices de acidez, como la manzana y la pera, y también con la dulzura de la ciruela.

## BARRA DE CERVEZAS



# Los mejores maridajes del verano

La extensa gama de cervezas Damm puede degustarse en la Barra de Cervezas



**BARCELONA**— Vuelve el buen tiempo y con él las cervezas bien frías y sabrosas, que nos invitan a pararnos un rato, refrescarnos con bebidas de calidad y disfrutar de un buen momento. De hecho, la Barra de Cervezas de El Nacional es un rincón magnífico donde refugiarse cuando el sol del Paseo de Gracia quema con fuerza.

En este espacio, especializado en cervezas y conservas, la carta incluye una amplia representación de las cervezas de Damm en distintos formatos, además de olivas rellenas o con denominación de origen, patatas chips, gildas, anchoas de L'Escala, boquerones en vinagre, berberechos y deliciosos surtidos de mariscos y de vegetales en conserva.

Mención aparte merecen los quesos y los embutidos de bellota procedentes de Guijuelo, siempre servidos con pan de larga fermentación o con pan de coca tostado con tomate untado, aceite y sal. No falta de nada para tomar un aperitivo en las mejores condiciones.

**DE TIRADOR.** Pero si hay una protagonista indiscutible en este espacio de El Nacional, esa es la cerveza. Caña o pinta, siempre estará bien servida, con su crema, por los profesionales de esta barra. De los tiradores brotan cuatro especialidades: Estrella Damm, Voll-Damm, Bock-Damm y Damm Lemon, que se pueden consumir en formato caña (25 cl) o pinta (50 cl).

La Estrella Damm es el producto emblema de la compañía, y la creó su fundador, August Kuentzmann Damm, que concibió una cerveza muy mediterránea, más ligera que la centroeuropea y adaptada al clima y a los gustos de aquí. La Voll-Damm es una cerveza de doble malta de estilo Marzënbier, con más aroma, más sabor y más cuerpo, y la Bock-Damm es una cerveza negra al estilo de Múnich, elaborada con tres tipos de malta, que le confieren el sabor tostado. La última especialidad es la Damm Lemon, una clara preparada con la proporción ideal: seis partes de Estrella Damm por cuatro partes de limón y un toque de lima. Una propuesta muy refrescante.

**DE BOTELLA.** Si preferimos el formato botella, encontraremos una oferta todavía más extensa, ya que, además de las cuatro especialidades ya mencionadas, también podremos escoger entre la Saaz, una cerveza elaborada con lúpulo aromático procedente de la región checa de Saaz; la tostada Turia, valenciana y de color ámbar intenso con reflejos rojizos; la Malquerida, una cerveza roja fresca elaborada con flor de Jamaica, naranja, trigo, malta de cebada y maíz; la alsaciana A.K. Damm, suave pero que no pasa desapercibida al paladar, y la donostiarra Keler, una *lager* elegante que se produce desde 1890.

Sin olvidarnos, claro, de la cerveza sin alcohol Free Damm, la nueva fórmula de la cual recupera los aromas que se perdían al eliminar el alcohol, obteniendo una cerveza con más perfume y mejor sabor, ni tampoco de la Inedit, creada por los maestros cerveceros de Damm, Ferran Adrià y el equipo de sumilleres de elBulli.

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CERVEZAS?



## COMBINACIONES GANADORAS

En las diferentes barras y espacios de El Nacional se pueden tomar cañas bien tiradas y botellas de las principales cervezas Damm que, acompañadas de los aperitivos y platos más adecuados, logran la combinación perfecta.

### BARRA DE OSTRAS



#### ESTRELLA DAMM + TARTAR DE ATÚN

En la Barra de Ostras los crudos, como el tartar de atún rojo del Mediterráneo, son los actores principales. Qué mejor que servirlo con la protagonista absoluta de las cervezas Damm, la Estrella Damm. Fresca, de estilo Mediterráneo y perfecta para acompañar este plato veraniego.

### LA BRASERÍA



#### VOLL-DAMM + CHULETÓN DE VACA VIEJA

La Voll-Damm ofrece más aroma, más sabor y más cuerpo que otras cervezas, puesto que en su elaboración se utiliza el doble de la cantidad de malta habitual. Una intensidad que contrasta con el chuletón de vaca vieja hecho a la brasa o la gran hamburguesa de buey de El Nacional.

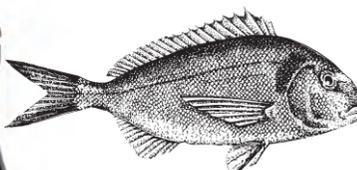
### LA PARADA



#### A.K. DAMM + COCA DE SALTEADO DE VERDURAS

La coca de salteado de verduras con salsa romesco combina perfectamente con la cerveza de estilo alsaciano A.K. Damm, lanzada en 2001 como homenaje al fundador de la compañía, August Kuentzmann Damm. Carácter alemán con refinamiento francés.

### LA LLOTJA



#### INEDIT + DORADA

Los matices de la Inedit otorgan a la dorada a la sal gorda de Ibiza un sabor complejo y de inspiración mediterránea. La cerveza creada por los maestros cerveceros de Damm, Ferran Adrià y el equipo de sumilleres de elBulli está elaborada a partir de dos cervezas (la de malta de cebada y la de trigo) y aromatizada con especias.

### BARRA DE CERVEZAS



#### TURIA + JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Una caña bien tirada de Turia, la cerveza tostada más valenciana de Damm, garantiza una experiencia de tapas perfecta. Esta variedad es especialmente adecuada para la intensidad y la melosidad del jamón ibérico de bellota, cortado bien fino y con su grasa.

### LA TAPERÍA



#### BOCK-DAMM + ARROZ NEGRO

Negro sobre negro en este maridaje que propone La Tapería. La Bock-Damm es una cerveza negra al estilo de Múnich elaborada con tres tipos de malta, que le confieren un sabor tostado. Una compañera ideal para el arroz negro con marisco y pescado.

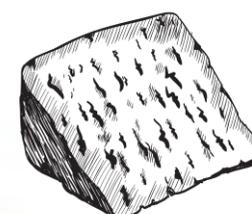
### BARRA DE CÓCTELES



#### MALQUERIDA + APERITIVO DE MARISCOS EN CONSERVA

En la Barra de Cócteles os espera la Malquerida, una cerveza roja fresca ideal para maridar con platos de inspiración latina y también con el vinagre de los mariscos en conserva. Se prepara con flor de Jamaica, naranja, trigo, malta de cebada y maíz.

### BARRA DE VINOS



#### KELER + QUESO IDIAZÁBAL AHUMADO

El origen vasco de los dos protagonistas de este maridaje los une. La cerveza Keler es donostiarra, de tipo lager, elegante y refrescante, pero con una fuerte carga aromática. El queso Idiazábal, con D. O. propia, es intenso y tiene un punto picante. Una combinación que hace patria.

## AMIGOS DE EL NACIONAL

# Tradición, rigor y trabajo para crear grandes cavas

Para Juvé & Camps, tradición y renovación van de la mano con la certificación de viticultura ecológica



**BARCELONA**— Una historia centenaria que se remonta a Joan Juvé Mir, fundador de la saga familiar en 1796 en Sant Sadurn d'Anoia. 270 hectáreas de viñedos en El Penedès propiedad de la familia y otras 200 si contamos olivos, cereales y terrenos boscosos. Aire mediterráneo, equilibrio medioambiental, biodiversidad y máximo rigor en todas las fases, cuidando cada tipo de uva desde su cultivo hasta la crianza y la venta posterior de sus cavas y vinos.

**LA EXCELENCIA COMO FILOSOFÍA.** Aunque resumir tantas generaciones, trabajos, cuidados y desvelos requeriría muchas páginas, ese sería un muy pequeño extracto de lo que es esta empresa familiar. Tal vez faltaría añadir el profundo respeto a la naturaleza y sus ciclos, que se manifiesta actualmente en la total reconversión ecológica de los viñedos Juvé & Camps, tal como nos cuenta Antonio Orte, responsable de

Enología de la bodega junto con Toni Cantos. Prácticas vinícolas de bajo rendimiento que consideran la viña como parte del paisaje y el vino como expresión de su ecosistema. “La experiencia de cuatro generaciones de viticultores en El Penedès nos ha enseñado a mirar la tierra-viña con otros ojos. Hemos pasado de tener una mentalidad correctiva (cuando se usaban productos de síntesis para tratar enfermedades o plagas) a trabajar de forma preventiva. Reforzando la salud de la planta, buscando el equilibrio natural con su ecosistema (fauna, flora...) y aplicando la mínima intervención posible. Todos nos hemos impregnado de esta nueva filosofía que se ha traducido en una mejora de la calidad final de la uva”, remarca Orte.

**EL VALOR DE LA ECOLOGÍA.** Una filosofía que se ha visto reconocida con la estricta certificación de viticultura ecológica, lograda en 2015. Viñedos libres

de insecticidas y herbicidas químicos y periodos de barbecho de hasta siete años para que la tierra descanse y se recupere. El premio a todo ello, uvas sanas, equilibradas y de máxima calidad.

Cuando llega el momento de recoger los frutos de un año de dedicación, la vendimia se realiza de forma totalmente manual. Vendimiadores vinculados desde hace años a la familia, equipados con tijeras, cortan solo los racimos sanos y enteros, que se depositan en pequeñas cestas de plástico. Hay que evitar que los granos se aplasten. De la vendimia depende, en gran parte, la calidad del futuro vino. “El viticultor que recoge la uva hace una selección a pie de cepa, desechando los racimos tocados, si hay. Además, de esta forma nos aseguramos que la uva llega íntegra a nuestras manos, preservando así todo su potencial”, nos cuenta Orte.

**EL MEJOR EQUIPAMIENTO.** Las uvas recién recogidas requieren unas instalaciones de primer nivel para su tratamiento y conversión en vino. Como la bodega que Juvé & Camps tiene en Espiells, un conjunto arquitectónico rodeado de viñedos, al estilo de un *château* francés. Allí llegan, tras un corto recorrido desde los cercanos viñedos, los preciados racimos. En salas perfectamente equipadas para recibir y seleccionar la uva, se procede al despalillado, prensado y posterior fermentación en grandes naves de depósitos dotados de temperatura controlada.

Así se realiza la óptima vinificación de vinos base para los cavas, así como los vinos jóvenes, crianzas y reservas, tanto blancos, como rosados y tintos. Una impresionante nave de barricas y un avanzado tren de embotellado completan el conjunto. En las cavas situadas en Sant Sadurn d'Anoia, construidas por la familia desde 1921, los cavas adquieren gran calidad, finura y carácter elegante madurando lentamente en las rimas, gracias al trabajo artesano y meticuloso, siguiendo pautas tradicionales y moviendo las botellas en los pupitres. A temperatura constante entre 12 y 18°, en penumbra, sin ruidos ni corrientes de aire, se produce la segunda fermentación en botella siguiendo el método tradicional *chamenoise*. Un rigor extremo para que los cavas adquieran los aromas sutiles y complejos que, junto a su cremosidad, fresca y elegancia, caracterizan a los cavas Juvé & Camps.

## MARIDAJES

Por Antonio Orte  
Enólogo de Juvé & Camps

### LA PARADETA



**MAGNUM RESERVA DE LA FAMILIA 75 CL.** Versátil, para disfrutar con la cocina tradicional y los sabores de la tierra que están marcados en nuestra mente desde la infancia. Sensaciones salinas, grasas, asadas, sabores ahumados, etc. encuentran en este cava un acompañante ideal que suaviza y hace más ligeros estos platos.

### LA TAPERIA



**MAGNUM GREGAL.** Exuberante, con recuerdos florales y de frutas tropicales, combina con los calamares a la andaluza y las croquetas de jamón de La Taperia. Sus huevos estrellados o sus gambas al ajillo se ayudan también de su frescor y limpia acidez para rebajar su intensidad, alargando así el disfrute del ágape por parte del comensal.

### LA LLOTJA



**MILESIMÉ.** Pureza y selección de la materia prima que nos brinda el mar. Máxima calidad y sencillez. El cava Millesimé respeta todo el sabor del plato, aportando frescura, suavidad y acidez equilibrada para brindar una experiencia gastronómica única. Los calamares mar y montaña de La Llotja comparten la misma idea y ofrecen sensaciones más complejas.

### LA BRASERIA



**IOHANNES.** El fuego de la chimenea siempre nos atrae: tostados, ahumados, especias... son aromas difíciles de olvidar. El maridaje perfecto: Iohannes, un tinto estructurado, con cuerpo, lleno de recuerdos de frutos rojos maduros, notas de café, tabaco, madera de roble, etc. Estas son las bases para crear un momento único de armonía.

## AMIGOS DE EL NACIONAL

# Frutas y verduras de calidad

El Nacional cuenta con los mejores ingredientes procedentes del Prat y de Murcia



**BARCELONA**— El sueño de Jochen Schloemer y Thorsten Beckmann, dos jóvenes alemanes con una tradición familiar vinculada desde siempre al sector agrícola, era llevar la producción del campo a nuestras mesas. Por este motivo, se cargaron de fuerza y, en 1991, fundaron la empresa Gemüsering, distribuidora de frutas y verduras, en la ciudad de Stuttgart (Alemania). “También somos una empresa productora, somos agricultores y estamos muy orgullosos de serlo. A veces nos identifican simplemente como una compañía que compra y vende, y la realidad es que el corazón de nuestra empresa está en el campo”, explica Jesús Peinado, gerente de Gemüsering en España.

**CONOCIMIENTO COMPARTIDO.** Sus principales productos son los tomates, las zanahorias, la col roja y blanca, los pepinos, los rábanos, las cebollas, la coliflor, los puerros, la achicoria, los pimientos, el calabacín, la uva, los cítricos..., la lista es larguísima. La calidad de sus verduras y frutas ha hecho que su crecimiento como empresa haya sido exponencial. En 2015 llegaron a España, y desde entonces han conseguido consolidar tres líneas de negocio: servicio a la restauración, servicio a colectividades y suministro a cruceros.

“Ahora estamos inmersos en la producción de nuestra propia cuarta gama de fruta y verdura preparada y estamos recogiendo muy buenas críticas por parte de nuestros clientes. Con esta línea podemos ofrecer a nuestros consumidores un servicio integral sin depender de terceros”, dice Peinado.

Uno de estos clientes es El Nacional, que desde hace más de dos años compra a Gemüsering frutas y verduras de máxima calidad para sus diferentes espacios gastronómicos. “Les servimos desde lo más básico hasta lo más complejo, desde berenjenas hasta micro-mézclum y germinados. Desde una naranja hasta una

brocheta de frutas preparada. Lo importante es que la calidad exigida por El Nacional hace que queramos mejorar cada día”, comenta. Y añade: “La experiencia es muy positiva, no solo porque El Nacional es un referente en la restauración de Barcelona, sino porque crea un equipo con sus proveedores y aporta todo su conocimiento generosamente. Nos enriquece”.

**COMPRA DE PROXIMIDAD.** La filosofía empresarial de Gemüsering se sustenta en la proximidad y, sobre todo, en el cuidado del medio ambiente. “Procuramos que nuestros productos sean los más cercanos a la localización de nuestros clientes. Nos preocupada la huella de carbono, y preferimos ofrecer a El Nacional una lechuga del Prat antes que una que proceda de Murcia. Por este motivo, tenemos acuerdos con productores locales y estamos buscando continuamente nuevos proveedores”, expone el director.

Además, son estrictos con la calidad, y por eso llevan a cabo controles en origen, dentro de su propio almacén y coincidiendo con la salida del producto. También saben lo importante que es trabajar con proveedores comprometidos y se esfuerzan por contar con un equipo de profesionales orientados a la calidad y el servicio. “Tenemos un equipo humano que aglutina muchas áreas de conocimiento. Sin duda, este es nuestro principal valor. Y, lo más importante, ponemos afecto en todo lo que hacemos”, concluye Peinado.

## LAS MEJORES VERDURAS DE LA PENÍNSULA.

Gemüsering trabaja con más de sesenta productores de todos los puntos de la Península. Una cifra que en estos años no ha parado de aumentar exponencialmente, en parte por la puesta en valor de una cocina cada vez más responsable y de calidad que apuesta por los buenos productos que tenemos cerca. Tal como explica Jesús Peinado, gerente de Gemüsering en España, “aquí está muy implantado el tema de la proximidad, y por eso compramos siempre al productor que tenemos más cerca”. Con sede en Barcelona, Gemüsering se especializa en la producción de hortalizas y frutas de la más alta calidad, cuidadosamente seleccionadas y dirigidas al sector de la alta restauración y los hoteles, como tomates, lechugas, brócolis, uva, zanahorias, puerros y calabacines, entre otras. “Somos agricultores, sabemos de qué va el sector. Por eso muchos de los que quieren trabajar con nosotros son precisamente agricultores, porque saben que tratan con personas que están en el mismo negocio, que son sensibles y que conocen cómo se sufre en el campo”, puntualiza Peinado.

**“El corazón de nuestra empresa está en el campo”,  
explica Jesús Peinado, gerente de Gemüsering en España.**



# La experiencia de comer en LomoAlto

Todo el equipo trabaja para dar a conocer los tipos de carne, las maduraciones y las cocciones



**BARCELONA**—Hacer pedagogía sobre qué es la carne madurada es el principal objetivo de LomoAlto, un auténtico templo de la carne de vaca joven o vieja y de la de buey, que se ha convertido en sus dos años de existencia en un lugar de peregrinaje para

quienes buscan una experiencia carnívora única. Esta empieza con el asesoramiento por parte del equipo de LomoAlto para orientar al cliente sobre cuál es la pieza que más se ajusta a sus gustos. Aquí se sirve carne de vacas viejas de raza rubia gallega madurada durante ochenta días, de raza frisona con cincuenta días de maduración, de ternera de un año, de rubia gallega con treinta días en la cámara... En definitiva, carne de las mejores razas y procedencias (Castilla y León, Galicia, Asturias, Portugal, etc.), afinada en las cámaras del restaurante y servida al cliente en su mejor momento.

“Explicamos qué es la maduración, qué razas de vaca existen, si es vieja o joven, su sabor, por qué te puede gustar más la carne de buey o la de vaca... Siempre intentaremos averiguar qué es lo que quieres comer y nos aseguraremos de que no te equivoques”, afirma Michel Grader, director de cocina de LomoAlto & LomoBajo. Son sabores muy especiales, con los que el comensal tiene que ir familiarizándose poco a poco.

Por este motivo, si no se es conocedor de este tipo de carnes, es mejor empezar, por ejemplo, con una carne de vaca madurada antes que con una de buey. El proceso de maduración es muy delicado y también se intenta explicar con detalle al comensal. “Una buena carne madurada es la que huele a hoja seca o a mantequilla, no a hoja húmeda o a queso azul. Si está bien madurada no tiene por qué oler fuerte”, precisa Grader.

**LA CARNE, AL PUNTO.** También hay que ser muy cuidadoso en el momento de cocinar la carne a la brasa, ya que cada músculo tiene un corte y requiere una temperatura y una cocción distinta. “Antes de llegar a la mesa, la carne pasa por diez temperaturas diferentes, más altas o más bajas según las necesidades de cada momento, y se acaba cortando, músculo por músculo, delante del cliente”, explica Grader. La temperatura es muy importante y la precisión es casi científica, por eso los cocineros trabajan delante de las brasas con termómetro,



**“Una buena carne madurada es la que huele a hoja seca o a mantequilla”, precisa Michel Grader, director de cocina de LomoAlto & LomoBajo.**

cuchillo y pinzas. En el momento de servirla, aquí no se utilizan piedras muy calientes para mantener la temperatura de la carne, ya que la estropean, sino platos a unos 60 grados que la conservan a la temperatura ideal.

Otra curiosidad: en LomoAlto los camareros no preguntan a los comensales en qué punto de cocción quieren la carne. “La servimos en su mejor punto, según nuestra experiencia. Si después resulta que la quieren más hecha, nos la llevamos a la cocina y la volvemos a cocinar”, añade.

**POSTRES DIGESTIVOS.** Para terminar la aventura de degustar carne de vaca o de buey madurada, nada mejor que un helado a base de apio, limón, menta y una cucharada de ginebra y tónica, que evitará que el sabor intenso de la carne vuelva y que, además, es un gran digestivo. Y, finalmente, un consejo para los primerizos en materia de carnes maduras: es mejor hacer antes una visita a LomoBajo y probar sus bocadillos carnívoros y gourmet. Es la primera puerta que hay que traspasar para empezar a entender este nuevo mundo de sabores madurados.



## Una vivencia para compartir

LomoAlto muestra sus especialidades en diversos menús para grupos



Visitar LomoAlto en grupo también puede ser toda una experiencia, y aún más si se opta por alguno de los menús para grupos, a precio cerrado, que ofrece el restaurante. El Menú Sidrería, que incorpora el brebaje que le da nombre, se ha bautizado así en honor a estos establecimientos típicos del norte de la Península. La contundencia en este menú la pone el chuletón de ternera, que se sirve en piezas de 450 gramos por persona con treinta días de maduración. La acompañan la chistorra a la sidra, cocida al horno de carbón, la ensalada verde con cebolla tierna y

la tortilla de bacalao y ajos tiernos. El resto de los menús empiezan con una selección de embutidos y continúan con propuestas como las croquetas de cecina y el tartar, entre otras. El plato fuerte, según el menú, puede ser el chuletón de ternera o el de vaca madurada, o también se puede optar por media ración de cada para comparar los dos tipos de carne. La guarnición: pimientos del piquillo confitados, patatas agrias fritas y ensalada. Cervezas Estrella Damm y vinos de denominaciones de origen de la Península ponen la rúbrica a esta aventura carnívora.

**LOMOBAJO**  
PANS I CARNES

¿QUIERES CONOCER  
LA CARTA DE LOMOBAJO?



# Bocadillos para descubrir la carne madurada

La máxima calidad de la carne y del pan son los pilares de LomoBajo



**BARCELONA**— Para entrar en el universo de las carnes maduras lo mejor es visitar LomoBajo.

En la planta inferior de este templo de la carne, situado en la calle Aragón, se sirven diez bocadillos gourmet: cuatro hamburguesas, cuatro *Rolls* y dos pepitos, además de media docena de acompañamientos y postres, cervezas y vinos a copas.

**EL PODER DEL PAN.** El objetivo es que, por medio de pequeñas exquisiteces, el comensal se familiarice con la

carne madurada de buey, de vaca vieja y de ternera, pero a la vez se busca que tome conciencia sobre el valor del pan, pieza clave en la preparación de estos bocadillos gourmet.

“Ofrecemos distintos tipos de bocadillos porque queremos que el comensal entienda que, en un bocadillo, es tan importante lo que va dentro como lo que va fuera”, explica Gradeler. Por este motivo, las hamburguesas — aquí las llaman burguesas — se presentan con pan pretzel que se tuesta a la brasa; los *rolls* se sirven en un pan inglés cocido al vapor y marcado a la plancha, y los pepitos, tanto el de solomillo como el de chuletón de ternera, con pan negro de kamut y algarroba, crujiente y en forma de chapata, diseñado especialmente para estos bocadillos.

**UNA CARTA ACERTADA.** Hay bocadillos para todos los gustos y todas las personalidades, sea el comensal conocedor o no de las carnes maduras. Entre las hamburguesas, La Clásica, con lechuga, tomate y cebolla a la brasa; La Sibarita, con foie a la plancha y manzana; La Gorgonzola, con queso azul italiano, cebolla, tomate y lechuga, y La Suprem, que, a diferencia de las otras, que están hechas con carne de vaca, se elabora con carne de buey y se acompaña con queso y el resto de los ingredientes clásicos.

En cuanto a los *rolls*, se puede escoger entre el de sobrasada de buey y miel, el de carne de pincho moruno, el que va relleno de tartar de carne de buey con cebolla crujiente y cremoso de yema de huevo, o el de cecina de vaca con ensalada de brotes y cítricos. Las dos variedades de pepitos se preparan con solomillo de ternera con pimiento verde, queso y mayonesa de carne uno, y con chuletón de ternera y pimientos del piquillo el otro. Una revisión de un clásico que no falta nunca en las cartas de nuestros bares.

Entre los acompañamientos, la carta de LomoBajo propone ideas como las patatas rubias, fritas con piel, los pimientos de Padrón con sal gorda, los aros de cebolla con miel de caña o la ensalada de cogollos con atún. Otra ensalada, la de endivias con gorgonzola y nueces, encabeza la oferta de platos para compartir, junto con las croquetas de cecina de vaca y la ensalada de tomate con ventresca de atún, siempre trabajando con materia prima de máxima calidad.

La carne abre el apetito y seguro que todavía os quedará hueco para alguno de sus postres, clásicos pero tentadores y, en algunos casos, muy digestivos. Es el caso de la piña natural con crema fresca, el pastel borracho a la cerveza con nata montada, el sorbete de limón, el helado de vainilla y el helado de chocolate belga, ambos de procedencia artesana.

Y si queréis alargar la sobremesa junto a los magníficos ventanales del restaurante, no dudéis en consultar la oferta de gintonic, con las mejores ginebras y tónicas *Premium*.

## ¿CUÁL ES TU ROLL?



### PARA LOS PURISTAS DE LA CARNE.

El Tartar Roll de Buey, con cebolla crujiente y cremoso de yema de huevo es, sin duda, el bocadillo estrella de LomoBajo. Los amantes de las carnes maduras de vaca y de buey y de los sabores intensos no pueden dejar escapar la oportunidad de probar esta pequeña exquisitez. Un auténtico golpe de sensaciones gustativas.



**PARA LOS EXÓTICOS.** El Moruno Roll es una versión del clásico pincho moruno, elaborado con lomo de dos colores macerado y especiado y acompañado con cebolla morada, encurtidos y una mayonesa de guindilla. Inspirado en la tradición culinaria de los países árabes, este pincho en forma de bocadillo hará las delicias de los que buscan sabores genuinos.



**PARA LOS MÁS SALADOS.** La cecina de vaca es un embutido 100 % español. Curada solo con sal y posteriormente ahumada, se caracteriza por su olor intenso, su textura sabrosa y un color rojizo vivo. El Cecina Roll Extra de Vaca Artesana, pensado para los amantes de las emociones saladas, acompaña la cecina con ensalada de brotes y cítricos y un toque de alioli.



**PARA LOS TRADICIONALES.** Combinar la sobrasada con miel y queso es una tradición muy arraigada en Mallorca y Menorca. En LomoBajo trasladan este clásico al Sobrasada Roll de Buey, utilizando sobrasada hecha por ellos mismos y queso de Mahón. Una receta de toda la vida modernizada, y en forma de bocadillo, con sabores bien reconocibles.

# BIENVENIDOS AL TEMPLO DE LA CARNE

Reserva tu espacio para grupos y eventos en LomoAlto

**LOMOALTO**  
RESTAURANT DE CARNIS