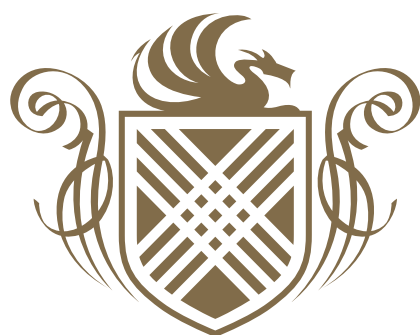




EL NACIONAL

BARCELONA

LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE BARCELONA



≡ 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 manzana formada por Gran Via, Passeig de Gràcia y las calles Diputació y Pau Claris, 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) 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. Ponte en contacto con nosotros y diseñaremos vuestra experiencia a medida: info.enb@elnacionalbcn.com

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

Las mejores recetas de la Península con productos de la máxima calidad, frescos y de proximidad son una de las grandes señas de identidad de El Nacional. En este nuevo número del Diario de El Nacional queremos compartir algunas de ellas con vosotros y, por eso, encontraréis recetas recortables y un paso a paso para elaborar algunos de los platos y platillos con más éxito de nuestros espacios. De esta manera, cuando estéis lejos o queráis sorprender a los vuestros en casa, podréis seguir confiando en nuestra manera de entender y cuidar la gastronomía. El resto del tiempo, os esperamos con los brazos abiertos en nuestros restaurantes y barras especializadas para sorprenderos, una vez más, con los mejores productos de la Península. ¡Bienvenidos!



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



El Nacional consolida su campaña solidaria a favor del Hospital Sant Joan de Déu Barcelona

Los fondos recaudados se destinan a la investigación de enfermedades que afectan a la infancia



BARCELONA – Un año más, con la llegada del periodo navideño, el multi-espacio gastronómico El Nacional celebra su campaña solidaria. Los fondos recaudados se destinan al Hospital Sant Joan de Déu Barcelona, centro pediátrico de reconocimiento internacional al que acuden pacientes de todo el mundo y en el que se realizan cada año más de 245.000 consultas, 117.000 urgencias, 18.000 hospitalizaciones, 19.000 tratamientos de hospital de día y en el que nacen más de 3.300 bebés. El objetivo de la campaña es el de colaborar económicamente para impulsar la investigación de enfermedades que afectan a la infancia y, de este modo, puedan incrementar el número de ensayos clínicos, los tratamientos y el conocimiento científico.

PARTICIPAR ESTÁ AL ALCANCE DE TODOS. El pistoletazo de salida de esta campaña solidaria arranca cada año a finales de noviembre, coincidiendo con el encendido de luces navideñas de El Nacional, y se alarga hasta el 6 de enero. Durante esas semanas, los clientes

podrán colaborar con la iniciativa haciendo una aportación de 1 € solidario al abonar su cuenta. A esta recaudación se le sumarán 10.000 € adicionales que El Nacional donará a título privado.

La pasada edición de 2018-2019, El Nacional consiguió hacer una aportación de 27.102 € al Hospital Sant Joan de Déu Barcelona, y para esta nueva campaña se espera poder superar esta cifra.

EL ENCENDIDO MÁS SOLIDARIO.

Coincidiendo con estas semanas de celebraciones y retos solidarios, El Nacional no solo luce una espectacular iluminación navideña, sino que también transforma todos sus espacios con una decoración *vintage* diseñada *ad hoc* para la ocasión.

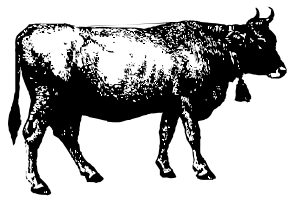
El encendido navideño previsto para 2019 será el jueves 28 de noviembre, a las 21h, y serán los propios investigadores y doctores representantes del Hospital los que encenderán los más de 500.000 LED en un acto amenizado y dedicado a la campaña solidaria.



Los productos de temporada son uno de los grandes protagonistas de El Nacional. Cada año, el equipo gastronómico de este espacio elabora un centenar de nuevas recetas que ponen de relieve los mejores productos de cada estación. Estas nuevas elaboraciones se suman a las cartas de cada uno de los espacios de El Nacional, aportando un toque de frescor y nuevos sabores y consiguiendo una minuta que siempre está en evolución. A continuación, os presentamos un calendario gastronómico que muestra algunos de los productos e ingredientes estrella para cada mes del año. Porque cada estación está llena de sorpresas.



LA BRASERIA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BRASERIA?



Comprometidos con la carne madurada

La Braseria ofrece, además, sugerencias que se adaptan al producto de temporada

BARCELONA—La filosofía de La Braseria se mantiene firme: “Seguimos apostando por las carnes de bovino maduras, hechas al calor de la brasa, y por el producto de Km0, ya que la mayoría de nuestras piezas son autóctonas y provienen de la península Ibérica”, explica Michel Grader, director de cocina de El Nacional. Y es que en este espacio se trabaja con dos tipos de carnes nacionales, la de vaca rubia gallega, con una maduración de entre 80 y máximo 120 días, y la de ternera del Pirineo catalán, con 40 días de maduración. La tercera opción es la carne de vacas europeas de raza Simmental, con un máximo de 70 días de maduración. Todas se cocinan al momento en parrillas abiertas, a una distancia de las brasas muy precisa, para conseguir la excelencia carnívora y que la pieza se haga en el punto justo de temperatura, y, lo más importante, a la vista de los clientes.

LOS PLATOS DEL AÑO. Además de las carnes de vaca, la carta de La Braseria mantiene otras alternativas, como los guisados, el *steak tartar* de buey, el picantón relleno, los pies de cerdo Duroc y la butifarra de Calaf a la brasa. Y mensualmente amplía su oferta con sugerencias que tienen como protagonistas los productos de temporada.

Así, en el mes de enero, época por excelencia de las carnes de caza, este espacio ofrecerá un solomillo de ciervo acompañado de un Parmentier de *celeri* y salsa de regaliz. El momento óptimo de las alcachofas llega en febrero, por lo que aquí se preparan fritas y acompañadas con sabrosas virutas de cecina. En marzo, La Braseria se lanza a un plato tradicional como las habas a la catalana, sin olvidarse de la imprescindible propuesta carnívora: un carré de cordero a la brasa.

Con la primavera en su esplendor y los espárragos como jefes de la despensa de abril, el equipo de cocina de El Nacional elaborará unos espárragos verdes a la parrilla acompañados de *foie gras* y yema de huevo, y también un ravioli de bacalao con crema de espárragos y parmesano. En mayo, apuestan por una cazuelita de Parmentier de patata con perichicos y huevo pochado de dos yemas. Una auténtica *delicatessen*.



Las carnes de La Braseria recibirán el mes de junio con una ensalada de patata violeta, tomate *baby* confitado y anguila ahumada. Un acompañante de lo más acertado. Las sugerencias de julio serán un ligero entrante de sandía a la brasa con tomate *cherry* y queso fresco y un mar y montaña, mientras que en agosto la protagonista es la berenjena, que aquí se podrá degustar rellena de entraña mechada. El curso escolar empezará con dos platos muy

sugerentes: el *foie* de pato *mi-cuit* con confitura de uvas y la *coca* fina de tomate, queso, jamón de pato ahumado y espinacas *baby*. Y los *ceps* a la brasa con Parmentier de huevo serán los encargados de acompañar las carnes de este espacio en otoño.

Para cerrar el año no faltarán las propuestas navideñas tradicionales, como los canelones trufados y el pato guisado con peras al moscatel. Todo un año de sensaciones gustativas.

PLATOS ESTRELLA

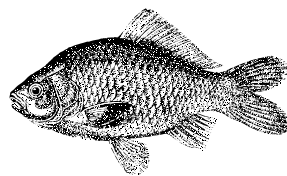


CHULETÓN DE VACA VIEJA. Esta carne de rubia gallega tiene entre 80 y 120 días de maduración y “matices de avellana, de heno y de leche fresca. Además, es muy aromática”, apunta el chef Michel Grader. Se hace a la brasa del horno Jospé y se sirve con dos guarniciones a elegir: patatas fritas, *al caliu*, *escalivada* o ensalada.



ENTRECOT DE VACA PIRENAICA. Con un máximo de 40 días de maduración, esta carne proviene de terneras brunas del Pirineo, criadas entre El Berguedà y L'Alta Ribagorça. Se sirve cortada en láminas sobre un plato cerámico, para mantener la temperatura, que debe estar a unos 54 grados en el centro del entrecot.

LA LLOTJA



¿QUIERES CONOCER LA CARTA
DE NUESTRA LLOTJA?

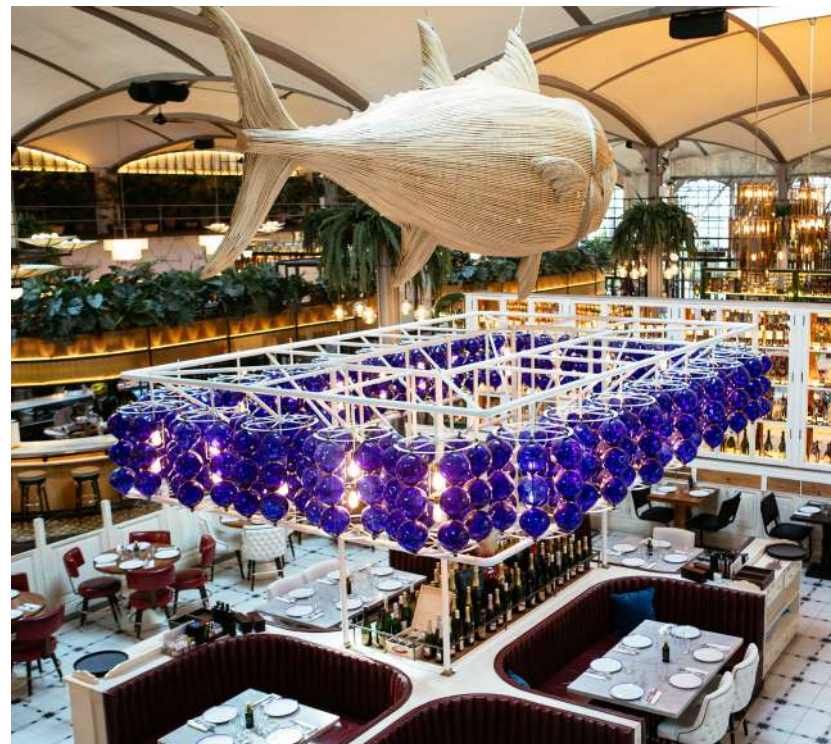


Un rincón gastronómico con carácter marinero

La Llotja de El Nacional destaca las recetas más preciadas del Mediterráneo y del Atlántico

BARCELONA—Los habituales a La Llotja saben que los mariscos y los pescados que aquí se degustan provienen en su totalidad de lonjas de puertos mediterráneos y de las aguas del norte de la península Ibérica. Ellos son los productos que mandan en la carta, igual que otras recetas que ya se han convertido en auténticos clásicos gastronómicos. Entre los grandes clásicos de La Llotja, destacan los buñuelos de bacalao caseros; la dorada a la sal, pensada para compartir, o la paella, con su indispensable *socarrat*.

Además, como en todos los espacios de El Nacional, las sugerencias de temporada también llegan mensualmente a este rincón gastronómico: especialidades como la flor de alcachofas confitadas con brandada de bacalao, en febrero; el pescado blanco con espárragos, en el mes de abril; un *all i pebre* de anguilas del Delta del Ebro, en junio, etc. A estas deliciosas especialidades hay que sumarle el *bullit* de pescado, un emblema del recetario ibicenco que tiene su origen en la cocina de pescadores y que en La Llotja se presenta en dos servicios. A continuación, os descubrimos cómo elaborar paso a paso esta auténtica *delicatessen* marinera.



LA RECETA

‘Bullit’ de pescado de Ibiza

Ingredientes

- » 575 g de virrey
- » Ajo pelado
- » Tomillo fresco
- » Azafrán molido
- » Salsa alioli
- » 1 l de caldo de pescado blanco
- » 80 g de arroz bomba
- » Patata monalisa
- » Aceite de oliva suave
- » Sal



Preparar previamente el caldo de pescado y dejarlo reposar. Elaborar la salsa alioli y reservar con el resto de ingredientes.



Escamar y limpiar el virrey, desechando las agallas, tripas y aletas. Lavar con agua y trocear los pescados.



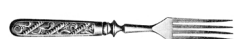
En una olla, rehogar el ajo laminado, incorporar 3/4 del caldo de pescado, las patatas y el pescado troceado. Cocer durante unos 15 minutos.



En otra paellera, rehogar el arroz, con el azafrán y el tomillo, y añadir el resto del caldo. Cocer hasta que el arroz quede seco.



Servir por separado el pescado y el arroz con el alioli. Se tiene que comer al mismo tiempo. ¡Que aproveche!



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



LA TAPERÍA

¿QUIERES CONOCER LA
CARTA DE LA TAPERÍA?

Tapas con mucho carácter

Os explicamos cómo preparar cuatro platillos estrella de El Nacional

BARCELONA—En La Taperia podemos regalarnos un viaje por la gastronomía de la Península a través de algunas de sus tapas más conocidas y también de otros platos del recetario nacional que son muy reconocibles para los comensales. La carta de este espacio acaba de incorporar nuevas propuestas, como el pulpo a

la gallega, los pimientos de Padrón, las patatas al mojo picón, el *suquet* de pescado y el pollo guisado a la catalana. Nuevas recetas que conviven con otros platillos que son emblema en La Taperia y que podemos probar de cocinar en casa gracias a las indicaciones que nos sugiere el equipo de cocina de El Nacional.

Ensalada de habitas



Albóndigas con sepia



Pollo guisado



Crema catalana



LA TAPERÍA



¿QUIERES CONOCER LA
CARTA DE LA TAPERÍA?



Cuatro elaboraciones seleccionadas

Recortad estas recetas de La Taperia para prepararlas en vuestras casas



Albóndigas con sepia

Ingredientes

- 1 sepia de 1,5 kg
- 400 g de albóndigas
- 50 g de harina
- 100 cl de caldo de pescado
- 100 cl de caldo oscuro de ternera
- 20 g de sofrito
- 100 g de picada (almendra salada, avellana repelada tostada, pan de payés, ajo, vino blanco y aceite de oliva)
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

- ◆ Enharinar las albóndigas y freirlas en una sartén con aceite de oliva caliente hasta que se doren.
- ◆ Limpiar y cortar la sepia a dados. Colocarla en una bandeja y cocinar en el horno durante 50 minutos, al 100% de vapor.
- ◆ En una olla, calentar el sofrito y la picada, previamente preparados. Agregar el caldo y el caldo de pescado y dejar que hierva.
- ◆ Agregar la sepia y cocer hasta que esté del todo blanda.
- ◆ Incorporar las albóndigas al conjunto y mantener en el fuego 10 minutos más. Servir.



35 minutos



4 personas



Media

Ensalada de habitas

Ingredientes

- 600 g de habas previamente confitadas
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de cebolla
- Salsa vinagreta
- 50 g de jamón de bellota
- Menta fresca
- Aceite de oliva suave
- Vinagre de alcohol blanco
- Pimienta negra molida
- Sal fina

Preparación

- ◆ Cortar el pimiento y la cebolla en *brunoise*. Colocar en un recipiente y mezclar con las habitas confitadas y un poco de salsa vinagreta. Reservar.
- ◆ Cortar el jamón en *brunoise* y reservar.
- ◆ Deshojar la menta y escaldar las hojas en una olla, durante 1 minuto. Enfriarlas con agua y hielo. Cortar en *brunoise* y reservar.
- ◆ En un bol, mezclar las habitas junto con el jamón, la menta y un poco de vinagreta. Salpimentar al gusto y servir.



15 minutos



4 personas



Fácil

Crema catalana

Ingredientes

- 50 g de maicena
- 150 g de azúcar blanco
- 1 rama de canela
- Piel de limón
- Piel de naranja
- 1 l de leche de vaca entera
- 20 ml de yema de huevo pasteurizada

Preparación

- ◆ En una olla, calentar la leche con la canela y la piel de los cítricos, durante unos 5 minutos, sin que llegue a hervir.
- ◆ En un bol, mezclar la yema con el azúcar y la maicena. Añadir la leche caliente y mezclar.
- ◆ En una olla, cocer la mezcla anterior, durante unos 5 minutos, sin parar de remover con la ayuda de unas varillas.
- ◆ Dejar enfriar y verter la mezcla en bandejas individuales.
- ◆ Para finalizar, espolvorear la parte superior de la crema con azúcar blanco. Quemar el azúcar con un soplete hasta obtener un caramelo dorado fino.



15 minutos



4 personas



Fácil

Pollo guisado

Ingredientes

- 1 kg de alas de pollo sin punta
- 80 g de piñones
- 200 g de ciruelas sin hueso
- 100 g de orejón (albaricoque seco)
- 500 ml de vino moscatel
- Aceite de oliva suave
- 1 l de caldo oscuro de ternera
- Agua
- Sal fina

Preparación

- ◆ En una sartén con aceite de oliva, saltar el pollo y marcarlo.
- ◆ Agregar el moscatel y flambear el pollo durante aproximadamente 1 minuto.
- ◆ Añadir los frutos secos (piñones, ciruelas y orejones), el agua y el caldo oscuro de ternera y cocer durante unos 25 minutos, a fuego medio.
- ◆ Dejar reposar, emplatar y servir.



30-45 minutos



4 personas



Media

BARRA DE VINOS



¿QUIERES CONOCER NUESTRA BARRA DE VINOS?



Biodinámicos, naturales y ecológicos

La carta de esta barra especializada crece con nuevas tipologías de vinos



BARCELONA— La carta de la Barra de Vinos de El Nacional es de sobra conocida por su variada oferta de referencias procedentes de las mejores denominaciones de origen, desde Rioja hasta Ribera del Duero, pasando por Rueda y Priorat. Ahora la propuesta se enriquece con la presencia de tres nuevas tipologías de

caldos: ecológicos, biodinámicos y naturales.

Con un protagonismo creciente en el mercado vinícola, los ecológicos son aquellos vinos que se elaboran con abonos naturales, sin químicos ni aditivos, sin maquinaria y con niveles de carbono mínimos. Poco a poco han conseguido conquistar los paladares más exigentes

y, por ello, no podían faltar en la Barra de Vinos. Tampoco los biodinámicos, cuya filosofía busca cerrar el ciclo biológico del entorno natural en consonancia con la luna, el respeto por el suelo y la planta, así como el medio ambiente. Su proceso de elaboración tampoco incorpora químicos, igual como sucede con los vinos naturales.

VINOS NATURALES. Los vinos naturales se obtienen con el mínimo de intervención posible, tanto en el cultivo del viñedo, que tiene que ser ecológico, como en su posterior transformación, que no acepta procesos de clarificado ni filtrado. Así, estos vinos se elaboran con uvas vendimiadas a mano y la fermentación alcohólica no lleva levaduras añadidas ni se corrigen los azúcares, la acidez o el color de los caldos, ya que se considera que la uva debe reflejar las condiciones de la tierra y de la añada. El resultado final es vino que apuesta por los métodos ancestrales y que es un fiel reflejo de la tierra en la que nace.

PERFECTO PARA MARIDAR. Los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales de El Nacional, junto con el resto de referencias, se pueden acompañar de productos tan excepcionales como el jamón ibérico de bellota. Procedente de Guijuelo, un cortador de jamón profesional lo corta al momento delante del comensal, ofreciendo un maridaje premium imposible de olvidar.

BARRA DE CÓCTELES

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE CÓCTELES?



Cócteles y 'mocktails' sin horarios

Vermut, *afterwork*, cena... Cualquier momento es bueno para visitar esta barra



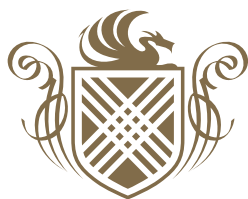
BARCELONA— Mimosa, Bellini y Bloody Mary. Quizás estos sean los primeros nombres que nos vienen a la cabeza cuando pensamos en regalarnos un *brunch* o en tomar un cóctel en horario diurno. Porque sí, los cócteles no

tienen por qué estar reservados exclusivamente a las últimas horas de la noche. En la Barra de Cócteles de El Nacional nos invitan a olvidarnos de los horarios con una carta muy extensa, que incorpora una cuarentena de cócteles clásicos, a base de ginebra, vodka, whisky o cava, entre otros, y sabrosos *mocktails* sin alcohol, para disfrutar a cualquier hora del día.

LA COCKTELERIA TAMBIÉN PUEDE SER TU RESERVADO. Este espacio ubicado en el corazón de El Nacional también puede convertirse, por unas horas, en tu reservado ideal para disfrutar de un pica-pica o de un menú para grupo. El único requisito para vivir esta experiencia -ya sea con amigos, familia o para eventos de empresa- es que el grupo sea superior a 15 personas. Tus invitados podrán degustar algunos de los platos más exitosos de El Nacional, como el combinado de pinchos, la paella de marisco, el *rillet* de bacalao y el surtido de paletilla ibérica de bellota Guijuelo. El glamour está garantizado.

Además, a lo largo de este 2020, la Barra de Cócteles también incorporará, durante la franja nocturna, una nueva carta con combinados de autor. La rúbrica perfecta.





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

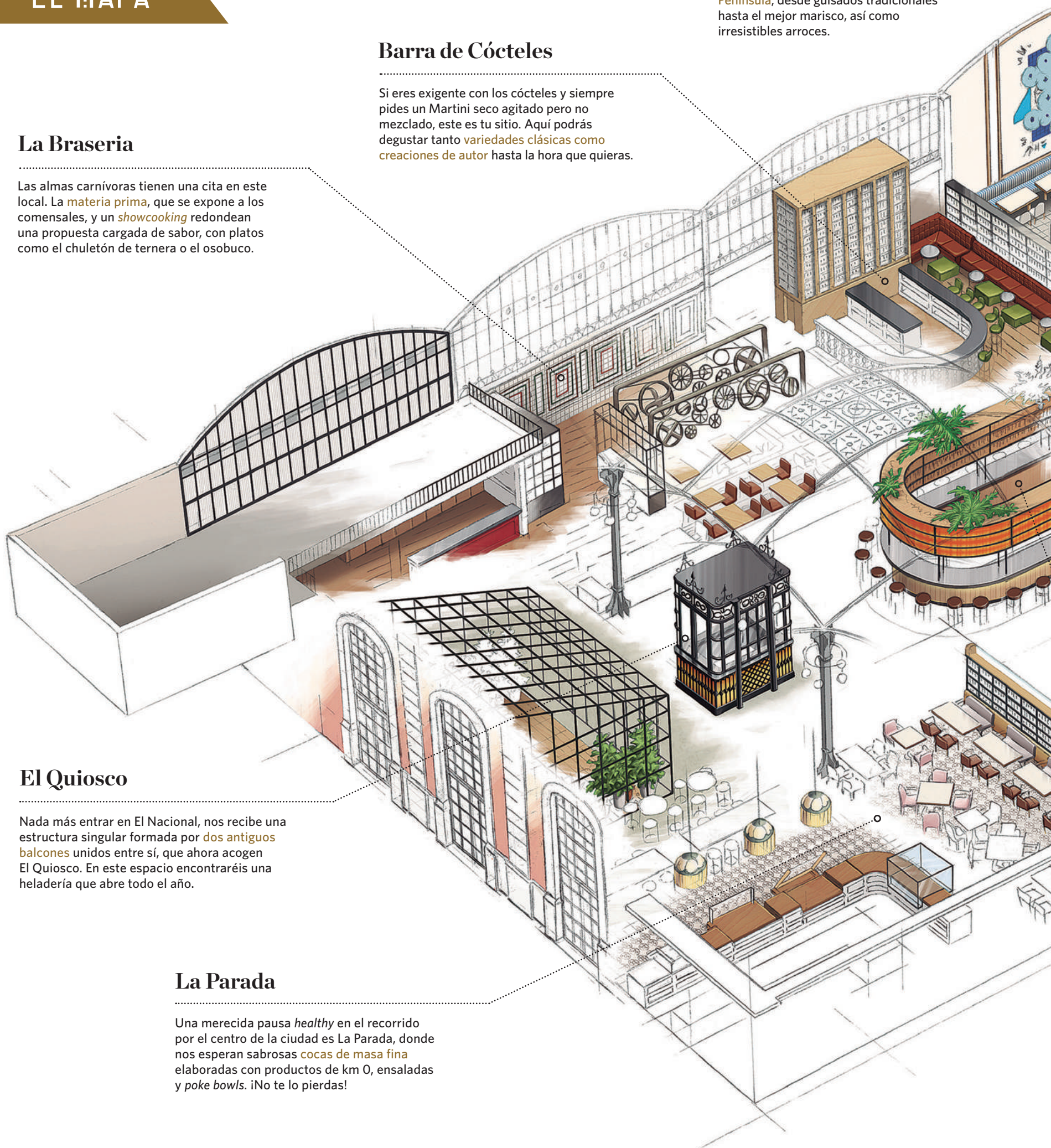
El sabor del mar directo a la mesa. La carta privilegiada de este espacio dedicado al pescado se nutre de **recetas de toda la Península**, desde guisados tradicionales hasta el mejor marisco, así como irresistibles arroces.

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. En este espacio encontraréis una heladería que abre todo el año.

La Parada

Una merecida pausa **healthy** 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, ensaladas y **poke bowls**. ¡No te lo pierdas!



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

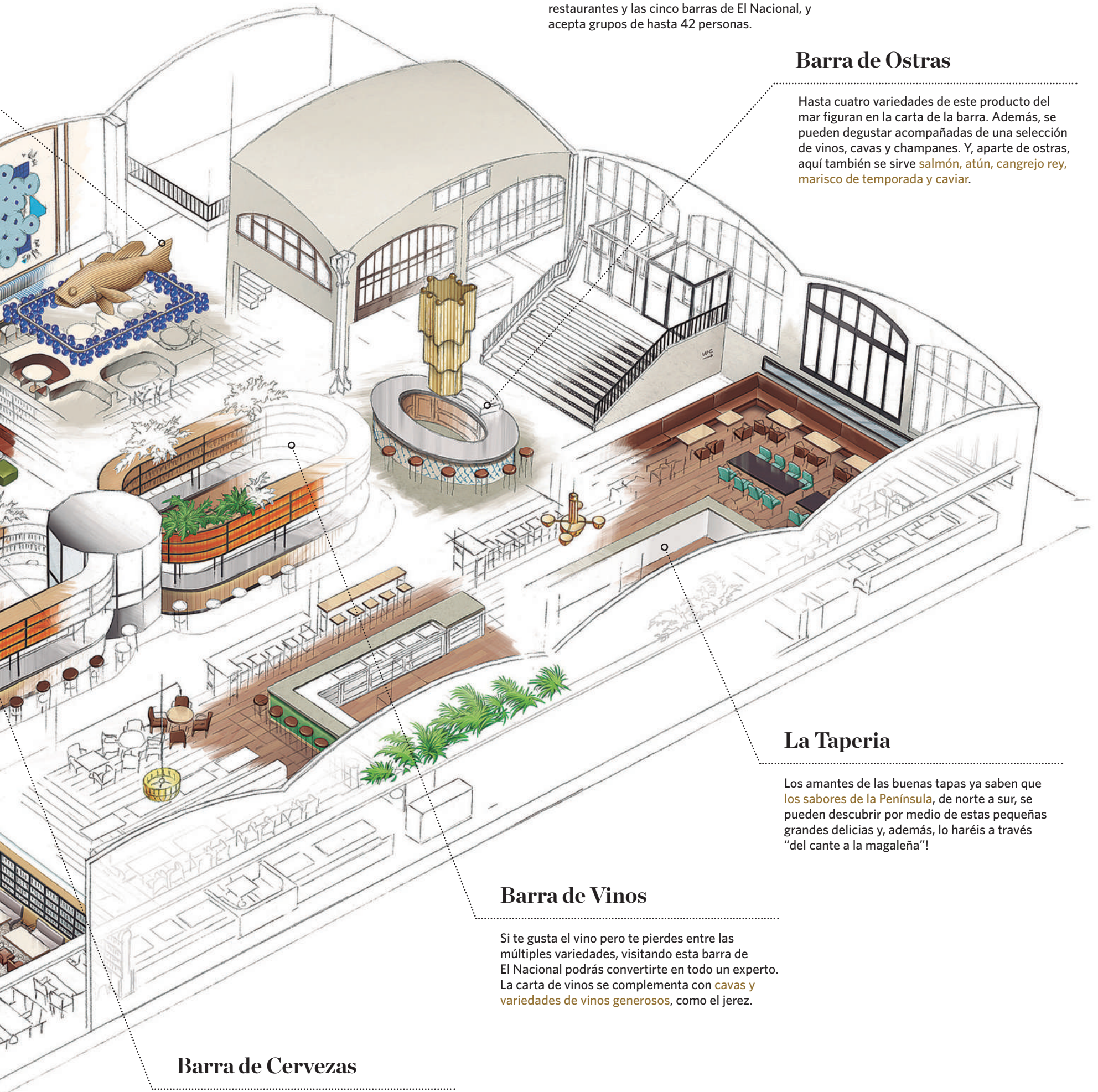
Los amantes de las buenas tapas ya saben que **los sabores de la Península**, de norte a sur, se pueden descubrir por medio de estas pequeñas grandes delicias y, además, lo haréis a través "del cante a la magaleña".

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.



LA PARADA

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA PARADA?



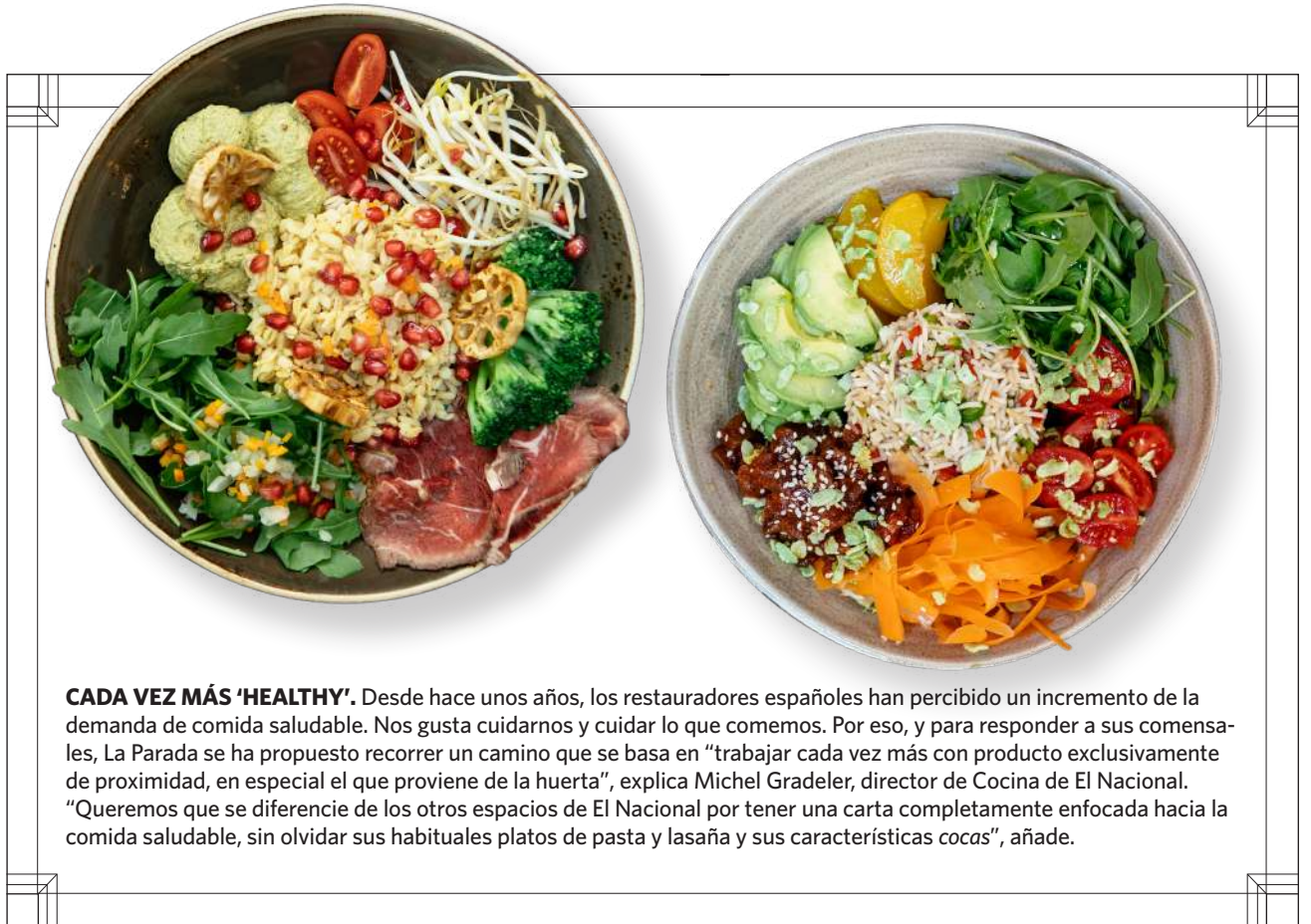
Los 'healthy bowls' llegan a La Parada

El Nacional apuesta por lo saludable en este espacio ideal donde hacer una pausa *foodie*

BARCELONA— La Parada es uno de los primeros espacios que nos recibe al entrar en El Nacional, un restaurante rápido para descansar unos instantes en los momentos más ajetreados del día mientras se degustan algunas de sus *cocas* saladas, sus platos de quesos y embutidos o sus recetas de pasta. Desde siempre, La Parada ha apostado por la comida saludable, incorporando en su carta ensaladas variadas, fruta cortada y zumos, pero ahora hace un paso más e introduce una nueva línea de *healthy bowls*.

EN FORMA DE 'BOWL'. Inspirándose en la filosofía de los *poke bowls* o de los *buddha bowls*, un tipo de platos que triunfan en las redes sociales pero también en las cocinas de restaurantes y hogares, el equipo de Cocina de El Nacional ha diseñado una gama de cuatro *bowls* que tienen como base distintos tipos de grano: arroz basmati e integral, lentejas, trigo y quinoa. A esta base se le añade alguna proteína, como langostinos, atún, rosbif y pollo, respectivamente, y otros alimentos frescos, como verduras y hojas verdes, habitualmente en crudo. La ventaja es que son platos completos, saciantes y muy equilibrados, por lo que con un solo *bowl* habremos cubierto las necesidades de ingesta para una comida o una cena. La alternativa saludable a la comida rápida.

En la misma línea saludable, La Parada también hace crecer su carta de postres con nuevas recetas a base de yogur griego con semillas y fruta.



CADA VEZ MÁS 'HEALTHY'. Desde hace unos años, los restauradores españoles han percibido un incremento de la demanda de comida saludable. Nos gusta cuidarnos y cuidar lo que comemos. Por eso, y para responder a sus comensales, La Parada se ha propuesto recorrer un camino que se basa en "trabajar cada vez más con producto exclusivamente de proximidad, en especial el que proviene de la huerta", explica Michel Gradeler, director de Cocina de El Nacional. "Queremos que se diferencie de los otros espacios de El Nacional por tener una carta completamente enfocada hacia la comida saludable, sin olvidar sus habituales platos de pasta y lasaña y sus características *cocas*", añade.

BARRA DE OSTRAS

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE NUESTRA BARRA DE OSTRAS?



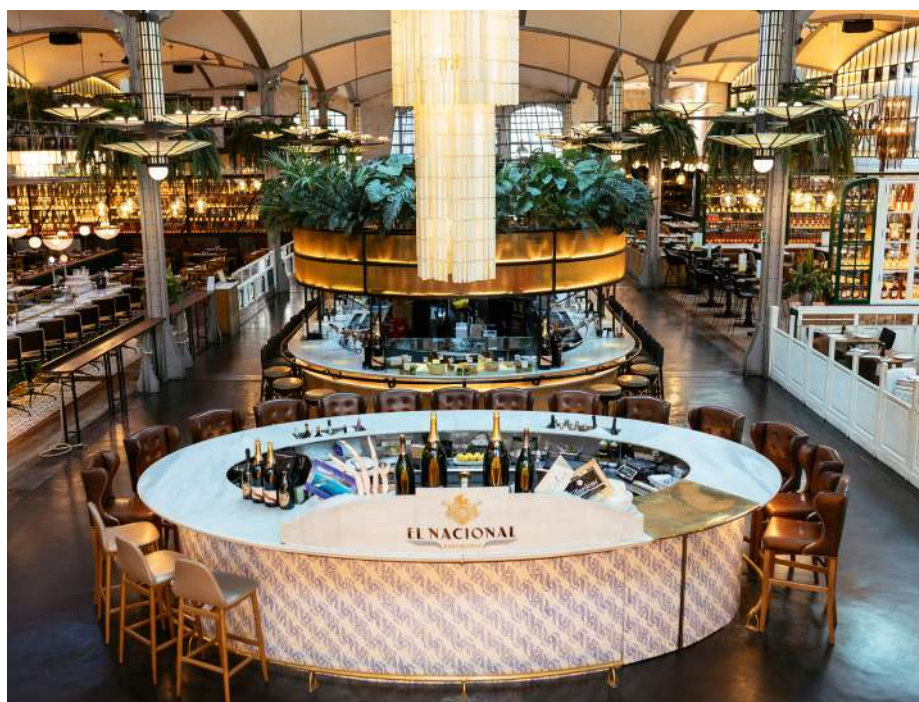
Ostras y recetas de temporada

El paso de las estaciones también se degusta en la Barra de Ostras



BARCELONA— Abiertas y presentadas al natural, regadas con unas gotas de limón, aderezadas con pimienta negra molida o acompañadas con una vinagreta de choluta. Estas son las formas más tradicionales y habituales de comer ostras. Así nos las sirven en la Barra de Ostras de El Nacional, que dispone, además, de otros acompañamientos, como salsas picantes. Pero, ¿por qué no combinarlas también con algunas de las propuestas de temporada que se incorporan mensualmente a su carta?

CARÁCTER ESTACIONAL. Y es que el calendario gastronómico de El Nacional, con sus sugerencias y platos especiales en función del producto de temporada, también tiene parada en esta barra. Así, en enero, época en la que naranjas, limones y otros cítricos están en su punto óptimo de recolección, este espacio ofrecerá un mollete de bogavante. En marzo es momento de habas, mientras que en abril mandarían los espárragos trigueros. La apuesta de la Barra de Ostras para estos



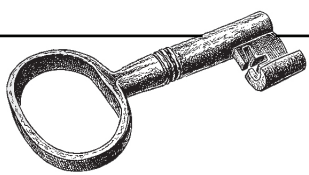
meses es un *rilette* de bacalao con habitas confitadas y espárragos blancos con mousse de salmón ahumado, respectivamente, perfectos para degustar junto con

de potencia de sabores. Una barra para amantes de las *delicatessen*, donde la rúbrica la ponen los mariscos, el caviar y los ahumados.

alguno de los excelentes cavas y champanes que encontramos en la carta. Para preparar la llegada del verano, periodo en el que los pescados azules se encuentran en su máximo esplendor, los responsables de Cocina de El Nacional han ideado un platillo de lomo de anguila ahumada. Si se acompaña de un surtido de ostras del Atlántico y del Mediterráneo, frescas y acabadas de abrir por los profesionales de esta barra, el ágape promete ser memorable.

Las sugerencias no terminan: caracoles de *puncha* con *romesco*, en julio; ceviche de corvina, en agosto; *carpaccio* de *magret* de pato con higos, en septiembre, y ostra con papada confitada, en noviembre, mes elegido por El Nacional para dar protagonismo, en todos sus espacios y barras, a los alimentos derivados del cerdo. Y en diciembre, con las fiestas y las comidas navideñas en el horizonte, la propuesta de esta barra es acompañar sus deliciosas ostras con uva moscatel o con unas láminas de manzana ácida, un auténtico contraste de texturas y un ejercicio

EL MAGATZEM



Para disfrutar en compañía

La sala privada de El Nacional ofrece cuatro menús inspirados en sus platos estrella



BARCELONA— Cuatro barras especializadas y cuatro restaurantes. Sabemos que la oferta de El Nacional es inmensa y que nos lleva a recorrer toda la gastronomía de la península Ibérica. Quizás lo que algunos no sepan es que El Nacional cuenta con otro espacio, más íntimo y escondido, pensado para comidas en grupo: El Magatzem. Con acceso desde El Nacional pero también desde la calle Pau Claris, este salón privado se llama así porque en un inicio fue uno de los almacenes de este gran espacio gastronómico. Poco a poco, se fue transformando en un rincón perfecto para comidas familiares, cenas de empresa, presentaciones, celebraciones de aniversario, reuniones de negocios y todo tipo de eventos que reúnan un máximo de 42 comensales.

CARNE O PESCADO. “En El Magatzem tratamos de ofrecer una experiencia personalizada y de reproducir a pequeña escala lo que damos de comer en los distintos espacios de El Nacional”, explica Michel Grader, director de Cocina de El Nacional. Para ello, han ideado cuatro menús de grupo y un bufé, disponibles durante todo el año, aunque con reserva previa, que seleccionan los mejores platos de La Braseria, La Llotja y La Taperia. Así, el menú más carnívoro, basado en la carta de La Braseria, os deleitará con entrantes como el jamón ibérico de bellota de Guijuelo, la cecina de buey, los calamares mar y montaña y el queso *payoyo*, para culminar con un jugoso cochinillo a la segoviana. Panes, postres y bebidas están incluidos en todos los menús de grupo. El

Con acceso desde El Nacional y desde la calle Pau Claris, este salón privado se llama así porque en un inicio fue uno de los almacenes de este espacio gastronómico

segundo menú, que se fija en las delicias marineras de La Llotja, abre con unos aperitivos de marisco en conserva, un salpicón de pescado y marisco, la famosa *esqueixada* de bacalao de El Nacional y las croquetas de pescado y marisco, entre otros. El plato principal: la deliciosa dorada a la sal gorda de Ibiza.

DE TAPAS O DE BANQUETE. Para descubrir las tapas y los platos más destacados de La Taperia, nada mejor que escoger el menú que se inspira en este espacio y que ofrece un completo pica-pica con manjares típicos del tapeo nacional, como la ensaladilla rusa, el surtido de quesos artesanos, las patatas bravas, las croquetas de jamón ibérico, la bomba de La Barceloneta y el plato estrella, la paella mar y montaña de El Nacional. Finalmente, el cuarto menú, que lleva el nombre de *El Nacional*, es el más completo y os conquistará con propuestas como el surtido de ostras del Mediterráneo, la tabla de



embutidos ibéricos y el tártaro de atún rojo del Mediterráneo. Asimismo, El Magatzem ofrece un menú tipo bufé, con diferentes puntos de degustación, en un ambiente informal con mesas altas, que os permitirá degustar entrantes como la ensalada de habitas, jamón ibérico y menta y la *esqueixada* de bacalao desmigado.

MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD. Con la llegada de las fiestas navideñas, el espacio gastronómico ofrece tres menús distintos. En el de La Llotja destacan el canelón trufado y el *suquet* de pescado de roca y marisco de costa; en el de La Braseria, el carpaccio de vaca curado con queso azul Idiazabal y el bistec tártaro de buey; mientras que en el de La Taperia se encuentran otros manjares, como el pollo guisado a la catalana. Todos ellos también se componen de fantásticos postres, como el cardenal con nata montada y fresas y el surtido de turrone Vicens.

BARRA DE CERVEZAS



¿De tirador o en botella?

La Barra de Cervezas ofrece la mayoría de especialidades cerveceras de Damm



BARCELONA— Solo tendréis que pensar si la preferís servida desde un tirador o en botella. Esta es la única preocupación que tendréis cuando os acerquéis a la Barra de Cervezas. Y es que aquí, en uno de los rincones más concurridos de El Nacional, se puede degustar la extensa gama de cervezas que elabora Damm. La calidad está garantizada, así que solo hay que dejarse guiar por los profesionales de esta barra, ya que ellos os recomendarán la cerveza que más se ajuste a vuestros gustos, a la oferta gastronómica o al momento de la jornada.

CERVEZAS PARA TODO EL AÑO. Con un carácter mediterráneo y fresco, Estrella Damm es el producto estrella de la compañía y fue creada por su fundador, August Kuentzmann Damm. En la Barra de Cervezas podemos pedirla de tirador, en forma de caña (25 cl) o de pinta (50 cl), siempre servida con los centímetros justos de crema, y también en botella.

Otra de las cervezas que podemos degustar tanto de tirador como en botella es la Damm Lemon, una clara preparada con una proporción de seis partes de Estrella Damm por cuatro partes de limón y un toque de lima. De los tiradores brotan, además, otras especialidades: la Voll-Damm, una cerveza de doble malta de estilo Marzënbier, y la valenciana Turia, reconocible por su sabor tostado y por su color ámbar intenso con reflejos rojizos.

LA FAMILIA DAMM. La oferta se amplía para los que prefieran el formato botella, ya que podrán saborear especialidades como La Malquerida, una cerveza roja fresca, creada por los maestros cervecedores de Damm y los hermanos Ferran y Albert Adrià, elaborada con flor de Jamaica, naranja, trigo, malta de cebada y maíz. También podrán pedir la alsaciana A.K. Damm, suave y que se sirve en copa larga tipo flauta; la Keler, una lager que se produce desde 1890;

la Bock-Damm, una cerveza negra al estilo de Múnich, elaborada con tres tipos de malta, y la Inedit, creada por los maestros cervecedores de Damm, Ferran Adrià y el equipo de sumilleres de elBulli. Sin dejar de lado las *cervezas sin*: la Free Damm, sin alcohol pero con muchos aromas, y la Daura, la especialidad sin gluten, apta para celíacos.

PARA PICAR. Todas ellas maridan con muchos de los platos que se sirven en El Nacional, aunque lo hacen especialmente bien con las propuestas de la carta de la Barra de Cervezas. Aquí encontramos aperitivos como anchoas de L'Escala, boquerones en vinagre, berberechos, olivas, patatas chips, *gildas* y surtidos de marisco y de vegetales en conserva. Tampoco faltan los *pintxos*, las tapas frías, las tablas de quesos, elaborados en queserías cuidadosamente seleccionadas a lo largo de toda la península Ibérica, y los embutidos de bellota. Un barra para dejarse llevar, comer, beber y disfrutar.

¿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.

LA PARADA



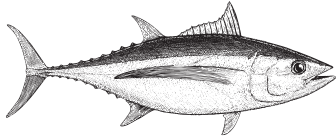
A.K. DAMM + COCA DE SALTEADO DE VERDURAS
La coca de salteado de verduras con salsa romesco combina perfectamente con la cerveza de estilo alsaciano A.K. Damm, lanzada en 2001 como homenaje al fundador de la compañía, August Kuentzmann Damm. Carácter alemán con refinamiento francés.

LA TAPERÍA



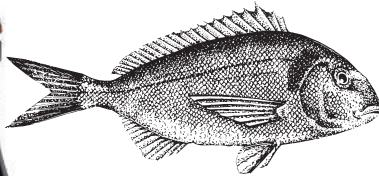
BOCK-DAMM + ARROZ NEGRO
Negro sobre negro en este maridaje que propone La Tapería. La Bock-Damm es una cerveza negra al estilo de Múnich elaborada con tres tipos de malta, que le confieren un sabor tostado. Una compañera ideal para el arroz negro con marisco y pescado.

BARRA DE 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 LLÓTJA



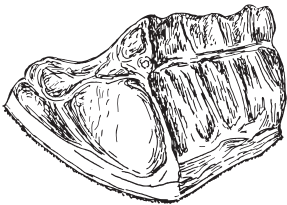
INEDIT + DORADA
Los matices de la Inedit otorgan a la dorada a la sal gorda de Ibiza un sabor complejo y de inspiración mediterránea. La cerveza creada por los maestros cerveceros de Damm, Ferran Adrià y el equipo de sumilleres de elBulli está elaborada a partir de dos cervezas (la de malta de cebada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

BARRA DE CÓCTELES



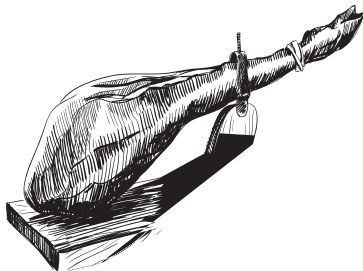
MALQUERIDA + APERITIVO DE MARISCOS EN CONSERVA
En la Barra de Cócteles os espera la Malquerida, una cerveza roja fresca ideal para maridar con platos de inspiración latina y también con el vinagre de los mariscos en conserva. Se prepara con flor de Jamaica, naranja, trigo, malta de cebada y maíz.

LA BRASERÍA



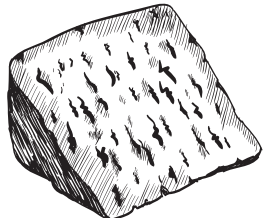
VOLL-DAMM + CHULETÓN DE VACA VIEJA
La Voll-Damm ofrece más aroma, más sabor y más cuerpo que otras cervezas, puesto que en su elaboración se utiliza el doble de la cantidad de malta habitual. Una intensidad que contrasta con el chuletón de vaca vieja hecho a la brasa o la gran hamburguesa de buey de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

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.

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

Sabores para descubrir nuestra geografía

Vila Viniteca selecciona quesos artesanos, de máxima calidad y con historia

BARCELONA— Vinos, quesos, jamones, embutidos, conservas, licores y todo tipo de productos *delicatessen*. Vila Viniteca es, sin duda alguna, una de las tiendas gastronómicas de referencia en Barcelona. Su historia se remonta al año 1932, cuando el abuelo de los actuales propietarios abrió una tienda de ultramarinos en la calle Agullers, en el barrio de El Born. "La tienda era un referente entre los vecinos y mi abuelo ya contaba con algunos restaurantes de la zona como clientes", explica Eva Vila, responsable de Producto Gourmet de Vila Viniteca. Ella siguió esa pasión familiar por el producto de alta calidad, trabajando siempre en estrecha colaboración con los diferentes productores y elaboradores y conociendo sus productos de primera mano. Poco a poco, y de manera autodidacta, también se fue sumergiendo en el mundo de los quesos. Ahora, en la tienda familiar, renovada pero que sigue levantando la persiana en la misma calle Agullers, disponen de una impresionante selección de más de 350 quesos artesanales de todo el mundo, con especial interés por aquellos que provienen de pequeñas queserías, y aquellos que se elaboran con leche cruda. "Para mí, descubrir un nuevo queso es descubrir una joya", dice.

SELECCIÓN NACIONAL. Esa historia, esa pasión y ese conocimiento del producto convencieron a El Nacional, que los eligió como sus proveedores de quesos. "Colaboramos con ellos desde el principio y siempre han tenido mucho interés en ofrecer una selección de quesos de alta calidad, que sean nacionales pero que tengan alguna peculiaridad y un poco de historia detrás", comenta Eva Vila. Juntos han ido configurando, a lo largo de los años, una cuidada oferta de quesos elaborados con distintas leches —de oveja, vaca y cabra— y con texturas diversas. Una selección gustativa que recorre la península Ibérica: País Vasco, Navarra, Andalucía, Extremadura, Cataluña, Asturias, etc. "Más allá de su procedencia, hemos buscado que sean quesos que tengan algo particular que explicar, que sean productos con personalidad y que estén elaborados por productores pequeños y responsables, personas que tienen el queso como filosofía de vida", añade Eva Vila.

Es el caso del Blau de l'Avi Ton, el Carrat, el Puigpedrós y el Brisat, los cuatro elaborados en tierras ca-



talanas. "Actualmente, en Cataluña se están llevando a cabo proyectos muy interesantes. Es una región pionera y cada vez hay más micro-queserías". Al mismo nivel de calidad se encuentran otras propuestas, como la Torta Pascualete de Extremadura, el Troncocónico Rey Silo de Asturias, el Manchego etiqueta verde de Castilla-La Mancha y el Afuega'l Pitu de Asturias. "Todos son muy peculiares y exclusivos, con un punto original pero pensados para que puedan gustar a todo el mundo", apunta Eva Vila, que invita a degustarlos maridando con un buen vino en los espacios de El Nacional.

BUEN ENTENDIMIENTO. Vila Viniteca visita El Nacional dos o tres veces por semana para servir los quesos en su momento óptimo. Además, se mantiene en contacto permanente con el equipo de Cocina para darles a conocer nuevos quesos y sugerirles nuevos maridajes. "Nos hace mucha ilusión que un espacio gastronómico tan grande como El Nacional apueste por quesos de este nivel y que tenga este respeto por el producto bien elaborado. Para nosotros, trabajar con ellos es muy fácil, es un placer, y se lo hemos hecho saber en numerosas ocasiones", sentencia.

LOS FAVORITOS



CARRAT. Elaborado con leche de cabra, y reconocible por su forma cuadrada y por su corteza cubierta con carbón vegetal, es uno de los productos estrella de la premiada quesería Bauma de Borredà (El Berguedà). "Es una quesería ejemplar y su fundador, Toni Chueca, es un referente y un pionero en el mundo del queso en Cataluña", explica Vila.



AFUEGA'L PITU. Originario de la zona central de Asturias, está elaborado, en el caso del Rey Silo, con leche cruda y entera de vaca. El que se puede degustar en El Nacional proviene de la Quesería Rey Silo, que está ubicada en Pravia, donde trabajan para recuperar quesos ancestrales de la zona. Existe el Rey Silo blanco o natural y el roxo o de pimentón, ligeramente picante.



IDIAZABAL DE PASTOR. Una joya de origen vasco, elaborada con leche cruda de oveja Latxa o Carranzana y con un sabor ligeramente ácido y picante. "El que sirven en El Nacional es uno de los mejores", dice Vila. Proviene de la quesería Aizpea, formada por un matrimonio de pastores y queseros que todavía realizan la transhumancia con su manada de ovejas latxas.



MANCHEGO PASAMONTES. Ubicada en Moral de Calatrava (Castilla-La Mancha), la quesería Pasamontes elabora "las cuatro variedades típicas de La Mancha, con muy buena calidad y con leche cruda", explica Vila. En la Barra de Vinos se puede comer uno de sus manchegos, el Pasamontes etiqueta verde, "ligeramente picante, muy mantecoso y algo aceitoso en el paladar".

AMIGOS DE EL NACIONAL

Sumarroca, viticultores ecológicos

El Nacional apuesta por los vinos ecológicos que esta bodega familiar elabora en El Penedès



BARCELONA— Las cartas de vinos de El Nacional son un reflejo de los mejores caldos que se elaboran en toda la Península. Por eso, y para acercarnos a los vinos de Denominación de Origen Penedès, cuentan con la complicidad de la Bodega Sumarroca, que se instaló en esta zona a principios de los años 80. "Nuestra familia viene de El Pallars Jussà, el abuelo hacía vino para sus vecinos y allí ya teníamos terrenos. Para nosotros, el cultivo de la viña es lo más importante, la tierra ha sido siempre nuestro leitmotiv", explica Mercè Sumarroca, directora de Turismo del Vino y RR. PP. de la bodega.

ECOLOGÍA E INVESTIGACIÓN CONSTANTE. Sumarroca dispone de 464,8 hectáreas de terreno, repartidas entre las fincas Molí Coloma, Heretat Sabartés y Sumarroca, lo que les permite abastecerse al cien por cien de las uvas que necesitan para la elaboración de sus vinos y cavas. "Además, nuestra finca se encuentra rodeada de una gran extensión de bosque, algo que para nosotros es muy importante, ya que cuidamos mucho la biodiversidad", apunta Sumarroca. Han trabajado duro durante años para conseguir la certificación ecológica que les acredita como bodega sostenible y se han dedicado a replantar variedades de uva autóctonas, con una fuerte apuesta por la *xarel·lo*. Una variedad que está presente en vinos como el blanco Temps de Flors y los cavas Brut Reserva y Núria Claverol Homenatge, que se pueden encontrar en las barras de El Nacional y en

espacios como La Llotja y La Braseria. "Ahora estamos investigando para conseguir variedades ecológicas de uva que sean autorresistentes a cualquier plaga o enfermedad. Esto representará un gran paso adelante para todos los viticultores ecológicos", dice Sumarroca, que también es responsable de gestionar las visitas guiadas y las experiencias que ofrecen en sus fincas: catas de vinos y cavas, *calçotadas* y barbacoas al aire libre y eventos estacionales, que dependen del ciclo vegetativo, como la Fiesta de la Vendimia o la Fiesta de la Poda. "Todos los miembros de la familia estamos muy involucrados en estas actividades y explicamos con mucho cariño nuestros productos y nuestra visión del mundo vinícola. Mimamos mucho a los visitantes y ellos quedan encantados".

UNA RELACIÓN CONSOLIDADA. Sumarroca sirve a los distintos espacios de El Nacional una media de unas 10.500 botellas de vinos y cavas cada año. Además de sus tres referencias estrella, Temps de Flors, Posidonia y el cava Brut Reserva, se pueden encontrar vinos como Terral, Boria, Humm y el cava Nuria Claverol Homenatge. "Hemos estado vinculados con El Nacional desde el principio, desde el minuto 0. Tenemos una buenísima, y muy próxima, relación con todo el equipo, que nos visita cada año. Y como proveedores recibimos un trato excepcional. Si tuviera que puntuarlo del 1 al 10, diría que es un 11", celebra Sumarroca.

LOS MEJORES COMPAÑEROS. Los vinos de la Bodega Sumarroca están pensados para crear una alianza perfecta con las diferentes propuestas gastronómicas de El Nacional. Así, Temps de Flors es un elegante vino blanco, *coupé* de uvas *gewürztraminer*, muscat y *xarel·lo*, que le aporta unos aromas muy afrutados. Perfecto para maridar con los pescados de La Llotja. De color rosa pálido y con notas de fresa, Posidonia está elaborado con la variedad tempranillo de la finca Molí Coloma, en Subirats. Ecológico, fresco y persistente en boca, combina con "todos los platos mediterráneos, las tapas y las conservas de El Nacional", comenta Mercè Sumarroca. Boria, un syrah con crianza, tiene un color cereza oscuro y un aroma potente. Es un vino "espectacular para maridar con carne roja, con un buen chuletón". Igual que Terral, otro vino tinto con un año de crianza en roble francés, elaborado a partir de la variedades cabernet franc, syrah y merlot. El carácter dulce lo pone Humm, elaborado con muscat, un compañero perfecto para postres pero que también "casa estupendamente con quesos y foie". Finalmente, el cava Brut Reserva es la mejor opción para maridar prácticamente con todos los productos que se ofrecen en El Nacional, igual que el Nuria Claverol Homenatge, "un cava muy especial elaborado con *xarel·lo*, con larga crianza y pequeña producción".

"Para nuestra familia, el cultivo de la viña es lo más importante. La tierra ha sido siempre nuestro leitmotiv"



Las carnes maduradas más premium

LomoAlto destaca por sus completos menús de grupo durante todo el año



BARCELONA— Si hay un alimento que invita a compartir mesa y charla, este es la carne. Si además se trata de carnes de proximidad, provenientes de los mejores rincones de la península Ibérica –Galicia, Asturias, Castilla y León, etc.–, o de

razas europeas maduradas y afinadas por expertos hasta alcanzar su punto de excelencia, conseguiremos que la experiencia compartida también nos deje un recuerdo personal y gustativo excepcional. En LomoAlto lo saben, y por eso complementan su carta con seis menús especiales para grupos, con un precio cerrado, para disfrutar en compañía. Son menús que están disponibles durante todo el año y que, mediante reserva previa, pueden degustarse en el mismo restaurante o en su sala privada.

SEIS ALTERNATIVAS A ELEGIR. Los menús para grupos están pensados para un mínimo de 8 personas y se adaptan a todo tipo de bolsillos. Algunos menús son cortos y otros más largos, pero todos tienen entrantes para compartir y un segundo de carne. Y todos, además, empiezan con un servicio de panes variados, olivas y aceites de oliva monovariedades que nos invita a introducirnos en un mundo de sabores.

Para los neófitos en el universo de las carnes maduradas, el equipo de Cocina de LomoAlto ha preparado el menú Sidrería, que tiene como protagonista el chuletón de vaca de corta maduración –unos 30 días–, que acompañan con patatas de montaña fritas. Antes, nos deleitan con entrantes como la tor-



El descuelgue de la vaca

Cada año, LomoAlto celebra este acontecimiento gastronómico

El descuelgue de la vaca se ha convertido en todo un acontecimiento gastronómico, en LomoAlto, y un homenaje a las carnes de maduración extrema. La cámara del restaurante se abre entre una y dos veces al año, para hacer descender una majestuosa pieza de vaca vieja rubia gallega que lleva entre 6 y 8 meses madurando, con una temperatura (~1º C) y una humedad concreta (70%). Cuando la carne alcanza el punto óptimo de maduración, se descuelga, se trocea y ese mismo día, y hasta finalizar existencias, se sirve un menú especial elaborado con esa carne de maduración extrema a todos los comensales que deseen probar este manjar único y excepcional.



tilla de huevos de primera puesta con bacalao y ajos tiernos y la chistorra a la sidra, que preparan al fuego de carbón y sirven bien jugosa. Como el nombre del menú indica, la bebida pensada para maridar estos platos es la sidra. La chuleta de ternera manda en la segunda propuesta, el menú Ternera, que incorpora también entrantes bien carnívoros, como la terrina de buey con encurtidos, las croquetas de cecina de buey y la sobrasada de buey en coca fina.

El número de entrantes incrementa, así como el tiempo de maduración de las carnes, en los sucesivos menús hasta llegar al menú Vaca de corta y larga maduración, el sexto y el más completo de todos. A los entrantes mencionados anteriormente se le suman los entremeses de buey y de vaca, el *steak tartar* de buey, el *carpaccio* de buey curado con queso Idiazabal y una opción un poco más ligera, la lechuga entera a la brasa con ajetes y bacalao salado. El plato fuerte: dos chuletas de vaca, una de corta maduración y la otra de larga. Nunca faltan las guarniciones, como pimientos del piquillo confitados, patatas agrias fritas y ensalada. Un festín en toda regla, que se marida con una selección de vinos de las DO Rueda y Ribera del Queiles.

El postre es el mismo en los seis menús: se trata de un pastel de queso con membrillo, una receta que limpia el paladar de la mejor manera posible.

NUEVOS INVITADOS. La carta de vinos de LomoAlto, por su parte, se ha ampliado recientemente con referencias que están entre los 20-23€. En la carta podréis ver marcada su procedencia, destacando si se trata de vinos ecológicos, biodinámicos o naturales. Además, a lo largo de 2020, el famoso carro de postres de LomoAlto también se reformulará con nuevos postres individuales caseros y con una nueva oferta de vino y licores dulces para maridar.

LOMOBAJO
PANS I CARNS

¿QUIERES CONOCER LA
CARTA DE LOMO BAJO?



Pan y carne madurada, la pareja perfecta

LomoBajo incorpora un servicio de cocina ininterrumpida durante toda la semana



BARCELONA— Si os consideráis *meat lovers*, estáis de enhorabuena. Y es que, desde hace unos meses, LomoBajo ha ampliado sus horarios de cocina con el objetivo de ofrecer un servicio más completo a su clientela habitual y a todos aquellos que se acer-

quen a este templo de la carne madurada, ubicado en la calle Aragó de Barcelona. Un servicio ininterrumpido que, de la mano del equipo de Cocina y de Sala de LomoBajo, os brinda la oportunidad de saborear sus exquisitos *rolls*, hamburguesas y pepitos de 13 a 24 h, todos los días de la semana.

UNA CARTA POR DESCUBRIR. Con este nuevo horario, y con el recién implementado servicio de reparto en casa (ver recuadro), se amplían las posibilidades de acercarse a la oferta gastronómica de LomoBajo, un restaurante pensado para introducir a los comensales en el universo de las carnes maduras de buey, de vaca vieja y de ternera. Carnes de máxima calidad que provienen de Galicia, Castilla y León, Asturias y el norte de Europa.

En su carta encontramos una decena de bocadillos carnívoros y una opción de *roll veggie*, todos elaborados con la excelencia gourmet que caracteriza los restaurantes LomoAlto & LomoBajo. También hay una carta de platos para compartir, con la croqueta de cecina como favorita entre los comensales, y una listado de acompañamientos tan sugerentes como los aros de cebolla con miel de caña, las patatas de montaña fritas, los pimientos de Padrón con sal gorda y la ensalada de cogollos con atún.

LOS QUE MANDAN. Entre las hamburguesas, que se sirven con un pan *bretzel* tostado a la brasa, la reina es la Suprem, de carne de buey con queso, lechuga,



La experiencia en casa

LomoBajo ofrece lo mejor de su carta a través de la empresa de *delivery* Glovo

Ya se puede degustar lo mejor de la oferta gastronómica de LomoBajo en casa. El restaurante trabaja desde hace unos meses con la reconocida empresa de *delivery* Glovo. Gracias a este sistema, más barceloneses pueden descubrir las deliciosas hamburguesas, *rolls* y pepitos de LomoBajo en la tranquilidad de sus hogares. Solo hay que registrarse en la app de Glovo y realizar el pedido deseado. Un repartidor de la compañía os lo entregará en casa, con el *packaging* de cartón más adecuado para conservar la excelencia y el sabor de la carne.



tomate y cebolla a la brasa. Existen otras opciones para los que prefieran carnes con sabores menos intensos, como la Sibarita, que se elabora con carne de vaca y se acompaña con *foie* a la plancha y manzana. Para los *rolls*, se utiliza pan de molde cocido al vapor y marcado a la plancha. Una de las apuestas infalibles es el *tartar roll* de buey madurado, con cebolla crujiente y cremoso de yema de huevo. Excepcional.

Y, para los que prefieran pepitos, tienen que saber que en LomoBajo se sirven con pan negro de kamut y algarroba, en forma de chapata. Hay dos opciones para elegir: el de solomillo de ternera con pimiento verde, queso y mayonesa de carne; y el de chuletón de ternera y pimientos del piquillo. Todo un universo de atrevidos bocadillos gourmet para regalar un buen tentempié carnívoro.



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.