

*Cervezas
de barril
Draught beer*

ESTRELLA DAMM	3,50 €	5,75 €	3,65 €
Cerveza mediterránea/Mediterranean beer			
VOLL-DAMM	3,65 €	6,00 €	3,90 €
Cerveza doble malta/Double malt beer			
DAMM LEMON	3,50 €	5,75 €	3,65 €
Auténtica clara mediterránea/The authentic Mediterranean shandy			
FREE DAMM	-	-	3,65 €
Cerveza sin alcohol/Alcohol-free beer			
DAURA	-	-	3,65 €
Cerveza sin gluten/Gluten-free beer			
INEDIT 75 cl	-	-	6,65 €
Cerveza de malta y trigo con especias/Malt and wheat beer brewed with spices			

SANGRÍA
SANGRIA

**BOTTOLA
BOTTLE**

**LOLEA DE VINO N° 1
23,00 €**

**LOLEA BRUT
23,00 €**

- - - - -

**COPA
GLASS**

**TINTO DE VERANO
RED WINE AND LEMONADE
5,75 €**



REFRESCOS
SOFT DRINKS
3,00 €

AGUA 0,50 l
WATER
2,65 €

CAFÉ
BLACK COFFEE
1,90 €

**CAFÉ
CORTADO
ESPRESSO
MACCHIATO
2,00 €**

CAFÉ CON LECHE
WHITE COFFEE
2,50 €

VINOS

WINES



UVA / D.O.
GRAPE / D.O.

BLANCO/WHITE

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA	Pansa blanca / D.O. Alella
SONS DE PRADES	Chardonnay / D.O. Conca de Barberà
SUMARROCA IL·LÒGIC	Xarel·lo / D.O. Penedès
GREGAL D'ESPIELLS	Muscat, gewürztraminer, malvasia / D.O. Penedès
MUGA	Viura, garnacha blanca, malvasia / D.O.C. Rioja
MARTÍN CÓDAX	Albariño / D.O. Rías Baixas
MAR DE FRADES	Albariño / D.O. Rías Baixas
AFORTUNADO	Verdejo / D.O. Rueda
JOSÉ PARIENTE	Verdejo / D.O. Rueda
ENATE, CHARDONNAY-234	Chardonnay / D.O. Somontano

ROSADO/ROSÉ

AURORA D'ESPIELLS	Pinot noir, xarel·lo, syrah / D.O. Penedès
CHIVITE LAS FINCAS	Garnatxa negra / D.O. Navarra

TINTO/RED

EL VEÏNAT	Garnatxa / D.O. Montsant
SUMARROCA, TERRAL	Cabernet franc, syrah / D.O. Penedès
DE SÒL A SOL	Cabernet sauvignon, merlot, samsó / D.O.C. Priorat
BARDOS ROMÁNTICA	Tinta del país / D.O. Ribera del Duero
VALDUBÓN CRIANZA	Tempranillo / D.O. Ribera del Duero
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	Tempranillo / D.O. Ribera del Duero
LAN D-12	Tempranillo / D.O.C. Rioja
VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA	Tempranillo / D.O.C. Rioja
MUGA CRIANZA	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano / D.O.C. Rioja
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	Monastrell / D.O.P. Jumilla



**COPA
GLASS**



BOTELLA
BOTTLE

-	✱	21,00 €
-	✱	44,00 €
4,75 €	✱	19,00 €
4,75 €	✱	19,00 €
-	✱	23,00 €
5,00 €	✱	23,00 €
-	✱	34,00 €
4,75 €	✱	19,00 €
-	✱	27,00 €
-	✱	23,00 €

4,75 €	19,00 €
-	25,00 €
4,75 €	19,00 €
-	25,00 €
-	28,00 €
5,50 €	26,00 €
-	27,00 €
-	46,00 €
4,75 €	22,00 €
-	25,00 €
-	32,00 €
-	27,00 €



**COPA
GLASS**



BOTELLA
BOTTLE

-	♥	23,00 €
5,75 €	♥	30,00 €
-	♥	32,00 €



UVA / D.O.
GRAPE / D.O.

SUMARROCA, BRUT RESERVA	Macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay / D.O. CAVA
JUVÉ & CAMPS, RESERVA DE LA FAMILIA	Macabeu, xarel·lo, parellada / D.O. CAVA
SUMARROCA, NÚRIA CLAVEROL ROSÉ	Pinot noir / D.O. CAVA

CAVA



El lugar perfecto para tapear en Barcelona.

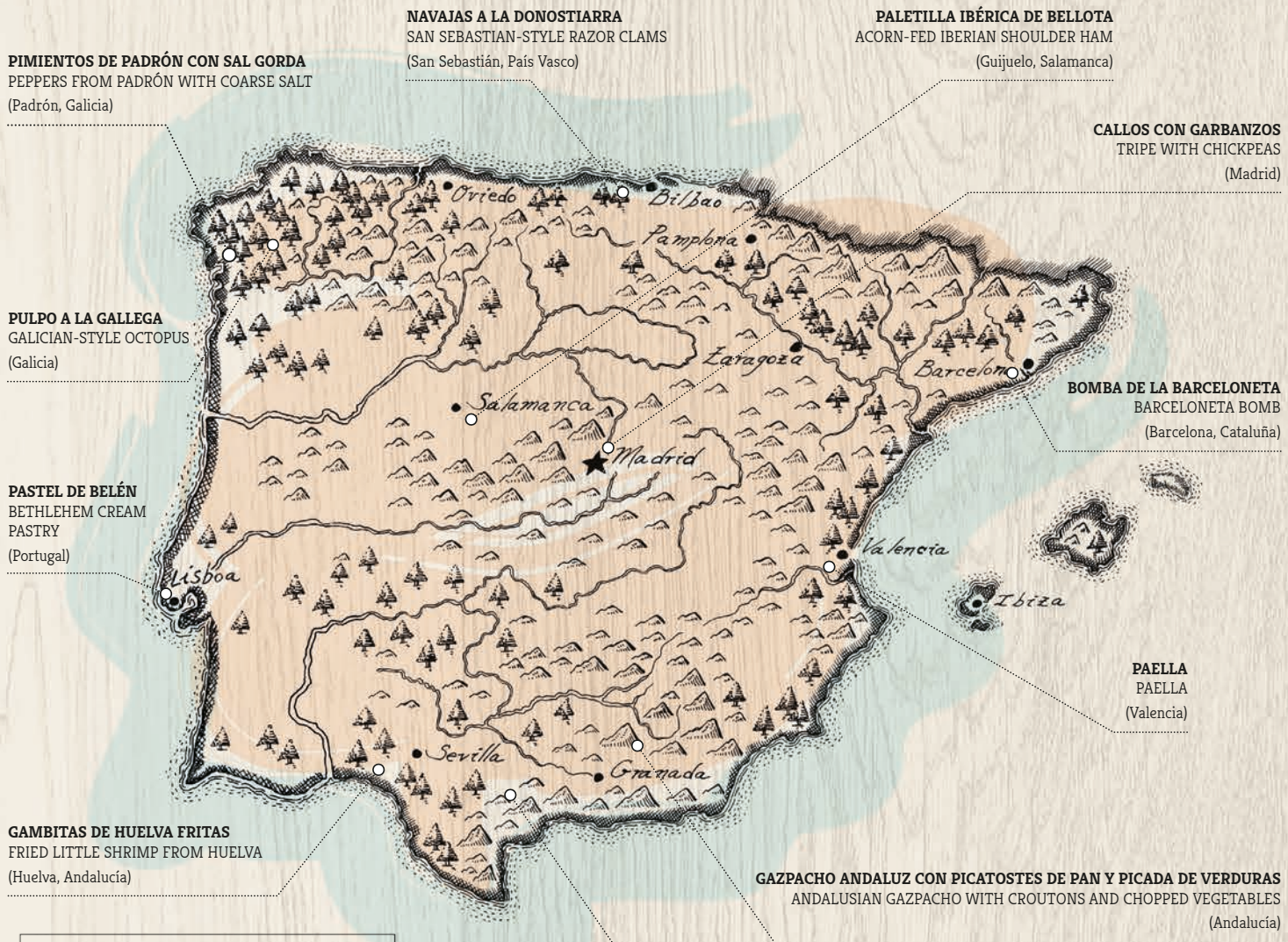
En La Taperia de El Nacional buscamos las mejores recetas y productos de la Península para llevar a tu paladar la historia de nuestra cocina.

Tapas frías, tapas calientes, arroces, paellas, fideuá y un sinfín de posibilidades para vivir una experiencia inolvidable. ¡Disfrútala!

The perfect place for tapas in Barcelona.

In La Taperia of El Nacional we look for the best recipes and products of the Peninsula to bring the history of our cuisine to your palate.

Cold and hot tapas, rice dishes, paellas, fideuada and endless possibilities for an unforgettable experience. Enjoy!



TAPAS



FRÍAS COLD

ENSALADILLA RUSA
RUSSIAN SALAD
6,50 €

ESQUEIXADA (ENSALADA DE BACALAO DESMIGADO, TOMATE Y ACEITUNAS)
SHREDDED COD, TOMATO AND OLIVE SALAD
6,50 €

ESCALIVADA
GRILLED VEGETABLES
6,50 €

MORTERO DE PATATAS CON ALIOLI
MORTAR OF POTATOES WITH AIOLI
6,50 €

EMPEDRAT DE GARBANCITOS Y ESQUEIXADA DE BACALAO
EMPEDRAT OF CHICKPEAS AND SHREDDED SALT COD SALAD
6,50 €

SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO
FISH AND SEAFOOD SALAD
6,50 €

ENSALADA DE HABITAS, JAMÓN IBÉRICO Y MENTA
BABY BROAD BEAN SALAD WITH IBERIAN CURED HAM AND MINT
6,50 €

GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES DE PAN Y PICADA DE VERDURAS
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH CROUTONS AND CHOPPED VEGETABLES
6,50 €

ENSALADA VERDE CON CEBOLLA TIERNA
GREEN SALAD WITH SPRING ONION
6,50 €

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA
TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND SPRING ONION
6,50 €

HUEVOS RELLENOS DE CANGREJO REAL
EGGS STUFFED WITH RED KING CRAB
6,50 €

CALIENTES HOT

SETAS DE CARDO REBOZADAS
BREADED OYSTER MUSHROOMS
6,75 €

PATATAS BRAVAS
FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE
6,75 €

CANELÓN CASERO
HOME-MADE CANNELONI
6,75 €

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM CROQUETTES
6,75 €

PATATAS PAJA CON HUEVO Y VIRUTAS DE JAMÓN
SHOESTRING POTATO FRIES WITH HAM SHAVINGS AND EGG
6,75 €

PIMIENTOS DE PADRÓN CON SAL GORDA
PEPPERS FROM PADRÓN WITH COARSE SALT
6,75 €

TORTILLA DE PATATA
SPANISH OMELETTE
6,75 €

BOMBA DE LA BARCELONETA
BARCELONETA BOMB
6,75 €

CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA
TRADITIONAL CHISTORRA (THIN CHORIZO) SIMMERED IN CIDER
6,75 €

CHIPS DE ALCACHOFA CON MIEL DE CAÑA
ARTICHOKE CHIPS WITH CANE SYRUP
6,75 €

RAPE REBOZADO
BREADED MONKFISH
8,75 €

CAZÓN ADOBADO
MARINATED SMOOTH-HOUND
8,75 €

GAMBAS AL AJILLO
GARLIC SHRIMP
8,75 €

CALAMARES A LA ANDALUZA
ANDALUSIAN-STYLE SQUID
8,75 €

GAMBITAS DE HUELVA FRITAS
FRIED LITTLE SHRIMP FROM HUELVA
8,75 €

ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA VIZCAÍNA
BISCAY-STYLE MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA
8,75 €

NAVAJAS A LA DONOSTIARRA
SAN SEBASTIAN-STYLE RAZOR CLAMS
8,75 €

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR
STEAMED ROCK MUSSELS
8,75 €

PARA COMPARTIR TO SHARE

OSTRAS Nº 3 (12 u.)
OYSTERS Nº 3 (12 u.)
22,50 €

ALMEJAS EN SALSA VERDE
CLAMS WITH GREEN SAUCE
17,50 €

COCA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO
CATALAN CRUNCHY BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, GOAT CHEESE AND IBERIAN CURED HAM
17,00 €

TIRAS DE POLLO CON SALSA TÁRTARA
FRIED CHICKEN STRIPS WITH TARTAR SAUCE
14,75 €

PULPO A LA GALLEGA
GALICIAN-STYLE OCTOPUS
18,50 €

Paellas

DE MARISCO
SEAFOOD
35,00 €

MIXTA
MIXED
35,00 €

DE VERDURAS
VEGETABLE
35,00 €

ARROZ NEGRO
BLACK RICE (KIND OF PAELLA COOKED IN SQUID INK)
35,00 €

FIDEUÁ CON ALIOLI
FIDEUADA - (NOODLE PAELLA) WITH AIOLI
35,00 €

IVA INCLUIDO. Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

VAT INCLUDED. This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.

GUISADOS STEWS

ALBÓNDIGAS CON SEPIA
MEATBALLS WITH CUTTLEFISH
7,50 €

FRICANDÓ CON SETAS
FRICANDEAU WITH MUSHROOMS
7,50 €

SUQUET DE PESCADO DE ROCA
ROCKFISH SUQUET
7,50 €

CALLOS CON GARBANZOS
TRIPE WITH CHICKPEAS
7,50 €

AL CORTE RECENTLY-CUT

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA
ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM
15,00 €

SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS (CARRAT, PUIGPEDRÓS Y MANCHEGO)
SELECTION OF ARTISANAL CHEESES (CARRAT, PUIGPEDRÓS AND MANCHEGO)
12,00 €

PAN BREAD

PAN DE COCA CON TOMATE, ACEITE Y SAL
FLAT BREAD WITH TOMATO, OIL AND SALT
3,75 €

POSTRES DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE
5,50 €

ARROZ CON LECHE
RICE PUDDING
5,50 €

CREMA CATALANA
CRÈME BRÛLÉE
6,00 €

FLAN CASERO
HOME-MADE CRÈME CARAMEL
5,50 €

LECHE FRITA
FRIED MILK
6,00 €

MERENGUE CON CREMA INGLESA, TOFFEE Y ALMENDRA TOSTADA
MERINGUE WITH CUSTARD, TOFFEE AND TOASTED ALMONDS
5,50 €

PAN CON CHOCOLATE, ACEITE Y SAL
BREAD WITH CHOCOLATE, OIL AND SALT
5,50 €

MACEDONIA DE FRUTA FRESCA
FRESH FRUIT SALAD
6,00 €

PAVLOVA EL NACIONAL
PAVLOVA EL NACIONAL
5,50 €

PASTEL DE BELÉN
BETHLEHEM CREAM PASTRY
5,50 €



ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 E-X Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
TAPAS FRÍAS COLD														
ENSALADILLA RUSA RUSSIAN SALAD	X		X	X		X								
ESQUEIXADA (ENSALADA DE BACALAO DESMIGADO, TOMATE Y ACEITUNAS) SHREDDED COD, TOMATO AND OLIVE SALAD				X								T		
ESCALIVADA GRILLED VEGETABLES														
MORTERO DE PATATAS CON ALIOLI MORTAR OF POTATOES WITH AIOLI			X											
EMPEDRAT DE GARBANCITOS Y ESQUEIXADA DE BACALAO EMPEDRAT OF CHICKPEAS AND SHREDDED SALT COD SALAD				X										
SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO FISH AND SEAFOOD SALAD		X		T					T			X	X	
ENSALADA DE HABITAS, JAMÓN IBÉRICO Y MENTA BABY BROAD BEAN SALAD WITH IBERIAN CURED HAM AND MINT	T								T	T	T	X		
GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES DE PAN Y PICADA DE VERDURAS ANDALUSIAN GAZPACHO WITH CROUTONS AND CHOPPED VEGETABLES	X					T		T		T	T	X		
ENSALADA VERDE CON CEBOLLA TIERNA GREEN SALAD WITH SPRING ONION												X		
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND SPRING ONION				X								X		
HUEVOS RELLENOS DE CANGREJO REAL EGGS STUFFED WITH RED KING CRAB	X	X	X	X		T	X			T		X	X	

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 E-X Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
TAPAS CALIENTES HOT														
SETAS DE CARDO REBOZADAS BREADED OYSTER MUSHROOMS	X		X			T	X					X		
PATATAS BRAVAS FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE	T	T	X	T	T	T	T	T	X	T	T	X	T	
CANELÓN CASERO HOME-MADE CANNELLONI	X			T		X	X	X	T			X		
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM CROQUETTES	X						X							
PATATAS PAJA CON HUEVO Y VIRUTAS DE JAMÓN SHOESTRING POTATO FRIES WITH HAM SHAVINGS AND EGG			X									X		
PIMIENTOS DE PADRÓN CON SAL GORDA PEPPERS FROM PADRÓN WITH COARSE SALT														
TORTILLA DE PATATA SPANISH OMELETTE			X									X		
BOMBA DE LA BARCELONETA BARCELONETA BOMB	X	T	X	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	
CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA TRADITIONAL CHISTORRA (THIN CHORIZO) SIMMERED IN CIDER	T		T			T	X					X		
RAPE REBOZADO BREADED MONKFISH	X	T	X	X		T						X	T	
CAZÓN ADOBADO MARINATED SMOOTH-HOUND	X	T		X	T	T		T		T	T	X	T	T
CHIPS DE ALCACHOFA CON MIEL DE CAÑA ARTICHOKE CHIPS WITH CANE SYRUP	T	T	T	T			T	T	T			X	T	

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS | PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS | CONTAINS TRACES

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 E-X Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
GAMBAS AL AJILLO GARLIC SHRIMP	T	X								T	T	X		
CALAMARES A LA ANDALUZA ANDALUSIAN-STYLE SQUID	X		X			X							X	
GAMBITAS DE HUELVA FRITAS FRIED LITTLE SHRIMP FROM HUELVA	X	X												
ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA VIZCAÍNA BISCAY-STYLE MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA				X					X					
NAVAJAS A LA DONOSTIARRA SAN SEBASTIAN-STYLE RAZOR CLAMS	T	T		T						T	T	X	X	
MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR STEAMED ROCK MUSSELS		T		T					X			X	X	
PARA COMPARTIR TO SHARE														
OSTRAS N° 3 (12 u.) OYSTERS N° 3 (12 u.)													X	
ALMEJAS EN SALSA VERDE CLAMS WITH GREEN SAUCE	T	T		T					T	T	T	X	X	
COCA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO CATALAN CRUNCHY BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, GOAT CHEESE AND IBERIAN CURED HAM	X	T	T	T			X	T	T	T	T	X	T	
TIRAS DE POLLO CON SALSA TÁRTARA FRIED CHICKEN STRIPS WITH TARTAR SAUCE	X		X			X	X		T	T		X		
PULPO A LA GALLEGA GALICIAN-STYLE OCTOPUS													X	

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 E-X Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Paellas														
MIXTA MIXED	T	X		X					X	T	T	X	X	
DE MARISCO SEAFOOD	T	X		X					X	T	T		X	
ARROZ NEGRO BLACK RICE (KIND OF PAELLA COOKED IN SQUID INK)	T	X		X					X	T	T		X	
DE VERDURAS VEGETABLE									X					
FIDEUÁ CON ALIOLI FIDEUADA - (NOODLE PAELLA) WITH AIOLI	X	X	X	X					X	T	T		X	
GUISADOS STEW														
ALBÓNDIGAS CON SEPIA MEATBALLS WITH CUTTLEFISH	X	X	T	X	T			X	X	T	T	X	X	
FRICANDÓ CON SETAS FRICANDEAU WITH MUSHROOMS	X								X			X		
SUQUET DE PESCADO DE ROCA ROCKFISH SUQUET	T	X		X					X	T	T		X	
CALLOS CON GARBANZOS TRIBE WITH CHICKPEAS	X					X	X					X		

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuets Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 E-X Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
AL CORTE RECENTLY-CUT														
PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM												X		
SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS SELECTION OF ARTISANAL CHEESES	X						X					X		
PAN BREAD														
PAN DE DOBLE FERMENTACIÓN DOUBLE-FERMENTED BREAD	X							T				T		
PAN DE COCA CON TOMATE, ACEITE Y SAL FLAT BREAD WITH TOMATO, OIL AND SALT	X				T			T				T		
POSTRES DESSERTS														
MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	T		X				X					X	T	
ARROZ CON LECHE RICE PUDDING	T						X	T	T	T		T		
CREMA CATALANA CRÈME BRÛLÉE			X				X							

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 E-X Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
FLAN CASERO HOME-MADE CRÈME CARAMEL			X				X							
LECHE FRITA FRIED MILK	T	T	X				X		T	T	T		T	
MERENGUE CON CREMA INGLESA, TOFFEE Y ALMENDRA TOSTADA MERINGUE WITH CUSTARD, TOFFEE AND TOASTED ALMONDS	X		X		T		X	X						
PAN CON CHOCOLATE, ACEITE Y SAL BREAD WITH CHOCOLATE, OIL AND SALT	X		X				X	T			X	T		
MACEDONIA DE FRUTA FRESCA FRESH FRUIT SALAD														
PAVLOVA EL NACIONAL PAVLOVA EL NACIONAL	T		X				X							
PASTEL DE BELÉN BETHLEHEM CREAM PASTRY	X		X		T	T	X	T	T	T	T			