

EL MAGATZEM

SALÓN PRIVADO PARA GRUPOS PRIVATE AREA FOR GROUPS



EL ESPACIO MÁS SECRETO Y EXCLUSIVO DE EL NACIONAL

LA EXPERIENCIA

El Magatzem ofrece una alternativa original y de calidad para reuniones y celebraciones de grupo. Una copa os da la bienvenida en La Parada y un recorrido os llevará hasta el mismo corazón de El Nacional.

EL ESPACIO

Junto a nuestras cocinas, se esconde un salón privado para grupos de máximo 32 personas donde recibiréis una atención muy cuidada y personalizada. Para una mayor intimidad, puedes reservar el espacio completo en exclusiva.

LOS MENÚS

El Magatzem te ofrece una selección de los mejores productos de El Nacional. Tu grupo podrá elegir entre diferentes menús que recogen lo más destacado de nuestros cuatro restaurantes y las cuatro barras.



THE MOST EXCLUSIVE SECRET PLACE IN EL NACIONAL

THE EXPERIENCE

The Magatzem offers an original space to host meetings and group celebrations. Begin your visit in La Parada with a welcome glass and a tour will then take you to the very heart of El Nacional.

THE SPACE

Next to our kitchens you will find a private area for groups of maximum 32 people. In El Magatzem the client will receive a more personal and tailored experience and the entire space can be rented to ensure a more reserved and exclusive event.

THE MENUS

The Magatzem offers a hand-picked selection of the gastronomic products of El Nacional. The group will be able to choose from different menus which are inspired by the four restaurants and bars of El Nacional.



EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS

INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

EXPERIENCIA EL NACIONAL (EN EL MAGATZEM)

Con este menú podréis degustar la oferta gastronómica de El Nacional en un ambiente más secreto y exclusivo. En la sala de El Magatzem se colocarán diferentes puntos de degustación dónde saborear la oferta gastronómica de cada uno de nuestros restaurants y bares.

This menu will allow you to taste El Nacional's gastronomic offer in a more secret and exclusive environment. Different stands will be placed in the private area of El Magatzem where you will be able to try the culinary offer of all of our restaurants and bars.

Panes · Bread

Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal
Double-fermented bread with tomato, oil and salt



Entrantes · Starters

Ensaladilla rusa
Russian salad

Paletilla ibérica de bellota
Acorn-fed Iberian shoulder ham

Surtido de quesos artesanos
Assorted handmade cheeses

Esqueixada de bacalao desmigado, tomate y aceitunas
Shredded cod tomato and olive salad

Ostras del Mediterráneo
Mediterranean oyster

Ensalada de habitas, jamón ibérico y menta
Salad of baby broad beans with Iberian cured ham and mint

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo
Mediterranean red tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil

Carpaccio de buey con queso Idiazabal
Ox carpaccio with Idiazabal cheese

Paella mar y montaña
Mixed paella





EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS

INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com



Del mar · From the sea

Dorada con verduras Km0
Sea-bream with Km0 vegetables



De las brasas · From the grill

Chuletón de ternera madurada
Mature Whole rib-eye veal steak



Postres · Desserts

Bracito de gitano con crema quemada
Crème brûlée Swiss roll



Bebidas · Beverages

Juvé & Camps, Reserva de la Familia D.O. Cava
(Copa de bienvenida) · *Welcome glass*

Aguazul (Verdejo) D.O. Rueda
Lan D-12 (Tempranillo) D.O.Ca. Rioja*
Estrella Damm, cerveza mediterránea
Estrella Damm, Mediterranean beer

Refrescos
Soft drinks

Agua mineral
Mineral water

Café o infusión
Coffee or infusion

120,00 €

por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)

*Posibilidad de sustituir el vino tinto por Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: suplemento de 3,00 €

*Possibility of replacing the red wine with Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: 3,00 € additional charge



EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS
INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

MENÚ EL NACIONAL (EN EL MAGATZEM)

Panes · Bread

Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal
Double-fermented bread with tomato, oil and salt



Entrantes · Starters

Ostras del Mediterráneo
Mediterranean oyster

Surtido de embutidos ibéricos "El Nacional"
"El Nacional" selection of Iberian cured meats

Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada
Salad with seasonal tomato, spring onion and smoked eel

Cecina de buey "El Nacional"
"El Nacional" cured beef

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo
Mediterranean red tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil

Croquetas de morcilla con manzana
Blood sausage croquettes with apple

Calamares de playa a la andaluza
Fresh squids andalusian-style



Plato principal · Main Dish

Dorada con verduras Km0
Sea-bream with Km0 vegetables



Postres · Desserts

Bracito de gitano con crema quemada
Crème brûlée Swiss roll



Bebidas · Beverages

Juvé & Camps, Reserva de la Familia D.O. Cava
(Copa de bienvenida) · (Welcome glass)

Aguazul (Verdejo) D.O. Rueda

Lan D-12 (Tempranillo) D.O. Ca. Rioja*

Estrella Damm, cerveza mediterránea
Estrella Damm, Mediterranean beer

Refrescos
Soft drinks

Agua mineral
Mineral water

Café o infusión
Coffee or infusion

98,00 €

por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)

*Posibilidad de sustituir el vino tinto por Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: suplemento de 3,00 €

*Possibility of replacing the red wine with Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: 3,00 € additional charge



EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS

INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

LA BRASERÍA (EN EL MAGATZEM)

Entrantes · Starters

Boquerones en vinagre
Anchovies in vinegar

Paletilla ibérica de bellota
Acorn-fed Iberian shoulder ham

Ensaladilla rusa
Russian salad

Cecina de buey "El Nacional"
"El Nacional" cured beef

Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de bonito
Seasonal tomato salad with ventresca tuna belly loin and spring onion

Croquetas de morcilla
Blood sausage croquettes



Plato principal · Main dish

Costilla de vaca madurada a baja temperatura
Low-temperature aged cow rib



Panes · Bread

Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal
Double-fermented bread with tomato, oil and salt



Postre · Dessert

Bracito de gitano con crema quemada
Crème brûlée Swiss roll



Bebidas · Beverages

Juvé & Camps, Reserva de la Familia D.O. Cava
(Copa de bienvenida) · (Welcome glass)

Aguazul (Verdejo) D.O. Rueda

Lan D-12 (Tempranillo) D.O. Ca. Rioja*

Estrella Damm, cerveza mediterránea
Estrella Damm, Mediterranean beer

Refrescos
Soft drinks

Agua mineral
Mineral water

Café o infusión
Coffee or infusion

79,00 €

por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)

*Posibilidad de sustituir el vino tinto por Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: suplemento de 3,00 €

*Possibility of replacing the red wine with Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: 3,00 € additional charge



EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS

INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

LA LLOTJA (EN EL MAGATZEM)

Entrantes · Starters

Boquerones en vinagre
Anchovies in vinegar

Paletilla ibérica de bellota
Acorn-fed Iberian shoulder ham

Ensaladilla rusa
Russian salad

Esqueixada de bacalao desmigado, tomate y aceitunas
Shredded cod tomato and olive salad

Calamares mar y montaña
Land and sea-style squid

Croqueta de pescado y marisco
Fish and seafood croquette



Plato principal · Main dish

Dorada con verduras Km0
Sea-bream with Km0 vegetables



Panes · Bread

Pan de doble fermentación con tomate aceite y sal
Double fermented bread with ripe tomatoes, oil and salt



Postre · Dessert

Bracito de gitano con crema quemada
Crème brûlée Swiss roll



Bebidas · Beverages

Juvé & Camps, Reserva de la Familia D.O. Cava
(Copa de bienvenida) · (Welcome glass)

Aguazul (Verdejo) D.O. Rueda

Lan D-12 (Tempranillo) D.O.Ca. Rioja*

Estrella Damm, cerveza mediterránea
Estrella Damm, Mediterranean beer

Refrescos
Soft drinks

Agua mineral
Mineral water

Café o infusión
Coffee or infusion

79,00 €

por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)

*Posibilidad de sustituir el vino tinto por Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: suplemento de 3,00 €

*Possibility of replacing the red wine with Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: 3,00 € additional charge



EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS

INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

LA TAPERÍA (EN EL MAGATZEM)

Tapas

Ensaladilla rusa
Russian salad

Salpicón de pescado y marisco
Fish and seafood salad

Esqueixada de bacalao desmigado, tomate y aceitunas
Shredded cod, tomato and olive salad

Surtido de quesos artesanos
Assorted handmade cheeses

Paletilla ibérica de bellota
Acorn-fed Iberian shoulder ham

Patatas bravas
Fried potatoes in spicy sauce

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Coca de hojaldre con escalivada
Puff pastry with roasted vegetables

Langostinos al ajillo
Prawns in garlic sauce

Paella mar y montaña
Mixed paella



Panes · Bread

Pan de doble fermentación con tomate aceite y sal
Double fermented bread with ripe tomatoes, oil and salt



Postre · Dessert

Crema Catalana
Catalan cream



Bebidas · Beverages

Aguazul (Verdejo) D.O. Rueda

Lan D-12 (Tempranillo) D.O. Ca Rioja*

Estrella Damm, cerveza mediterránea
Estrella Damm, Mediterranean beer

Agua mineral
Mineral water

Café o infusión
Coffee or infusion

Sangria Lolea
(Copa de bienvenida) · (Welcome glass)

69,00 €

por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)

*Posibilidad de sustituir el vino tinto por Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: suplemento de 3,00 €

*Possibility of replacing the red wine with Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: 3,00 € additional charge



EL MAGATZEM

MENÚ PARA GRUPOS · MENU FOR GROUPS

INFORMACIÓN
Y RESERVAS

INFORMATION
AND BOOKINGS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

(EN EL MAGATZEM)

Entrantes · Starters

Hummus de calabaza
Pumpkin hummus

Carpaccio de calabacín con tomates confitados, olivada y almendras laminadas
Courgette carpaccio with confit tomatoes, tapenade and sliced almonds

Berenjena a la brasa con salsa romesco y hierbas frescas
Charcoal-grilled aubergine with romesco (red pepper-based sauce) and fresh herbs

Coca de tomate y rúcula
Crunchy flatbread with tomato and rocket



Plato principal · Main dish

Arroz con setas y verduras de temporada
Rice with mushrooms and seasonal vegetables



Pan · Bread

Pan de doble fermentación tostado con tomate, aceite y sal
Double-fermented toasted bread with tomato, oil and salt



Postre · Dessert

Macedonia de fruta fresca
Fresh fruit salad



Bebidas · Beverages

Aguazul (Verdejo) D.O. Rueda
Lan D-12 (Tempranillo) D.O. Ca. Rioja*
Estrella Damm, cerveza mediterránea
Estrella Damm, Mediterranean beer

Refrescos
Soft drinks

Agua mineral
Mineral water

Café o infusión
Coffee or infusion

Sangria Lolea
(Copa de bienvenida) · (Welcome glass)

69,00 €

por persona (IVA incluido) · per person (VAT included)

*Posibilidad de sustituir el vino tinto por Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: suplemento de 3,00 €

*Possibility of replacing the red wine with Pagos de Anguix Costalara,
Tinto fino - D.O. Ribera de Duero: 3,00 € additional charge