

VERMUTERÍA
APPETISERS



Patatas chips <i>Crisps</i>	2,75 €
Aceitunas rellenas <i>Stuffed olives</i>	3,75 €
Aperitivo de aceitunas “El Nacional” <i>“El Nacional” appetiser of olives</i>	3,75 €
Anchoas de L’Escala (4 filetes) <i>Anchovies in vinegar (6 fillets)</i>	8,00 €
Boquerones en vinagre (6 filetes) <i>Anchois marinés (6 filets)</i>	6,50 €
Gilda <i>Gilda - Mini skewers of green peppers, olives and anchovies</i>	1,75 € pieza/each
Mejillones en escabeche <i>Mussels in pickled sauce</i>	9,75 €
Berberechos <i>Cockles</i>	12,00 €
Salmon en aceite OVE <i>Salmon in EVOO</i>	13,50 €

LOS PINCHOS
SKEWERS



Pinchos “El Nacional” <i>“El Nacional” skewers</i>	3,75 €
Pincho Premium “El Nacional” <i>“El Nacional” Premium skewer</i>	4,25 €
Tortilla de patata y cebolla <i>Spanish potato and onion omelette</i>	4,25 €

TAPAS FRÍAS
COLD TAPAS



Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i>	4,25 €
Esqueixada de bacalao <i>Shredded cod, tomato and olive salad</i>	4,25 €
Salpicón de marisco <i>Seafood cocktail</i>	4,25 €
Huevos rellenos de cangrejo real <i>Red king crab stuffed eggs</i>	4,25 €

TABLAS DE IBÉRICOS Y CURADOS
IBERIAN CURED MEATS PLATTERS



Surtido de embutidos “El Nacional” <i>“El Nacional” selection of cured meats and sausages</i>	17,00 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian ham (80 g) Guijuelo</i>	26,50 €
Paletilla ibérica de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) Guijuelo</i>	16,00 €
Caña de lomo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian pork loin (45 g) Guijuelo</i>	8,00 €
Chorizo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian chorizo (45 g) Guijuelo</i>	8,00 €
Secallona <i>Secallona - Catalan cured pork sausage</i>	8,00 €
Sobrasada de Sagàs <i>Sobrasada from Sagàs - Cured red pork sausage</i>	8,00 €
Cecina de buey <i>Cured beef</i>	18,50 €
Torrezno de Segovia <i>Segovian rasher</i>	4,00 €

TABLAS DE QUESOS
CHEESE PLATTERS



EL NACIONAL EL NACIONAL	16,00 €	CLÁSICOS EL NACIONAL EL NACIONAL CLASSICS	17,00 €	ATREVIDOS EL NACIONAL EL NACIONAL DARING	18,00 €
Carrat: <i>Borredà, Berguedà.</i> Leche cruda de cabra <i>Raw goat’s milk</i>		Mahón semi, DOP: <i>Mahón, Islas Baleares.</i> Leche pasteurizada de vaca <i>Pasteurized cow’s milk</i>		Jose Grillo: <i>Parque de Ordesa, Aragón.</i> Leche cruda de vaca <i>Raw cow’s milk</i>	
Puigpedrós: <i>Ger, Cerdanya.</i> Leche cruda de vaca <i>Raw cow’s milk</i>		Manchego, DOP: <i>Castilla-La Mancha.</i> Leche cruda de oveja Manchega <i>Raw milk Manchega sheep</i>		Gofio: <i>Lanzarote, Islas Canarias.</i> Leche pasteurizada de cabra <i>Pasteurized goat’s milk</i>	
Sierra Albarracín al vino tinto: <i>Teruel, Aragón.</i> Leche pasteurizada de oveja <i>Pasteurized sheep’s milk</i>		Idiazabal ahumado, DOP: <i>Valle de Baztán, Arizkun, Navarra.</i> Leche cruda de oveja Latxa <i>Raw milk Latxa sheep</i>		Roques Blanques: <i>Ger, Cerdanya.</i> Leche cruda de vaca Frisona <i>Raw milk Frisona cow</i>	
Valdeón, IGP: <i>Valle de Valdeón, Picos de Europa, León.</i> Leche de vaca, pasta azul <i>Cow’s milk, blue pasta</i>		Valdeón, IGP: <i>Valle de Valdeón, Picos de Europa, León.</i> Leche de vaca, pasta azul <i>Cow’s milk, blue pasta</i>		Pría Tres Leches: <i>Llanes, Asturias.</i> Queso azul pasteurizado <i>Pasteurized blue cheese</i>	

PANES
BREADS



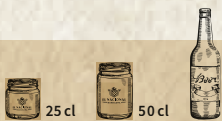
Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	4,50 €
Cañas de pan <i>Breadsticks</i>	2,00 €

DULCE
SWEET



Pan con chocolate, aceite y sal <i>Bread with chocolate, oil and salt</i>	5,50 €
Flan casero <i>Home-made crème caramel</i>	5,50 €
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	6,00 €

CERVEZA DE BARRIL DRAUGHT BEER



ESTRELLA DAMM	Cerveza mediterránea <i>Mediterranean beer</i>	3,60 €	6,70 €	3,85 €
VOLL-DAMM	Cerveza doble malta <i>Double malt beer</i>	3,75 €	7,20 €	4,00 €
DAMM LEMON	Auténtica clara mediterránea <i>The authentic Mediterranean shandy</i>	3,60 €	6,70 €	3,85 €
FREE DAMM	Cerveza sin alcohol <i>Alcohol-free beer</i>	-	-	3,85 €
FREE DAMM TOSTADA	Cerveza sin alcohol tostada <i>Toasted alcohol-free beer</i>	-	-	3,85 €
ROSA BLANCA	Cerveza lager lupulada mallorquina <i>Mallorcan hoppy lager beer</i>	-	-	3,85 €
DAURA	Cerveza sin gluten <i>Gluten-free beer</i>	-	-	3,85 €
MALQUERIDA	Roja fresca <i>Fresh red</i>	-	-	3,85 €
A.K. DAMM	Cerveza alsaciana <i>Alsatian beer</i>	-	-	4,00 €
TURIA	Cerveza tostada <i>Toasted lager</i>	3,75 €	7,20 €	4,00 €
KELER	Cerveza donostiarra <i>The beer of Donostia</i>	-	-	4,00 €
INEDIT 75 CL	Cerveza de malta y trigo con especias <i>Malt and wheat beer brewed with spices</i>	3,75 €	7,20 €	7,75 €
BOCK-DAMM	Cerveza negra estilo Munich <i>Dark beer</i>	-	-	4,00 €

APERITIVOS APERITIFS



ST-GERMAIN SPRITZ	10,00 €	-
APEROL SPRITZ	9,00 €	-
MARTINI BIANCO	5,00 €	8,00 €
MARTINI ROSSO	5,00 €	8,00 €
YZAGUIRRE BLANCO	5,00 €	8,00 €
YZAGUIRRE ROJO	5,00 €	8,00 €

VINOS WINES



D.O.



BLANCO · WHITE

ESPELT VAILET ^[eco]	Garnatxa blanca, macabeu	Empordà	5,25 €	20,00 €
GREGAL D'ESPIELLS ^[eco]	Muscat, gewürztraminer, malvasía	Penedès	5,50 €	22,00 €
CA N'ESTRUC XAREL·LO ^[eco]	Xarel·lo	Catalunya	-	28,50 €
AGUAZUL	Verdejo	Rueda	5,50 €	22,00 €

ROSADO · ROSE

AURORA D'ESPIELLS ^[eco]	Pinot noir, xarel·lo, syrah	Penedès	5,50 €	22,00 €
CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha negra	Navarra	5,75 €	26,00 €

TINTO · RED

LÉXPRESSIÓ DEL PRIORAT	Garnatxa, carinyena	Priorat	7,50 €	39,50 €
LAN D·I2	Tempranillo	Rioja	5,50 €	23,50 €
BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	Tinta del país	Ribera del Duero	6,50 €	29,50 €

CAVA & CHAMPAGNE



D.O.



JUVÉ & CAMPS, RVA. DE LA FAMILIA ^[eco]	Macabeu, parellada, xarel·lo	Cava	6,90 €	36,00 €
JUVÉ & CAMPS, ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT ^[eco]	Pinot noir	Cava	6,90 €	36,00 €
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	Chardonnay, pinot noir, meunier	Champagne	18,50 €	92,00 €

SANGRÍA EL NACIONAL & ST-GERMAIN



VINO TINTO RED WINE	7,50 €	29,50 €
CAVA CAVA	7,50 €	29,50 €
TINTO DE VERANO RED WINE AND LEMONADE	7,00 €	-

AGUA MINERAL ^[0,50 L] · MINERAL WATER ^[0,50 L]	2,90 €
REFRESCOS · SOFT DRINKS	3,60 €
CAFÉ · BLACK COFFEE	2,50 €
CAFÉ CORTADO · ESPRESSO MACCHIATO	2,75 €
CAFÉ CON LECHE · WHITE COFFEE	3,00 €