

cervezas

beers

	 CAÑA HALF A PINT 25 cl	 PINTA PINT 50 cl	 BOTELLA BOTTLE
ESTRELLA DAMM Cerveza mediterránea Mediterranean beer	3,80 €	6,90 €	3,90 €
VOLL-DAMM Cerveza doble malta Double malt beer	3,90 €	7,40 €	4,10 €
DAMM LEMON Auténtica clara mediterránea The authentic Mediterranean shandy	3,80 €	6,90 €	3,90 €
FREE DAMM Cerveza sin alcohol Alcohol-free beer	-	-	3,90 €
DAURA Cerveza sin gluten Gluten-free beer	-	-	3,90 €
INEDIT 75 cl Cerveza de malta y trigo con especias Malt and wheat beer brewed with spices	-	-	7,90 €

vinos

wines

blanco | white

	 UVA / D.O. GRAPE / D.O.	 COPA GLASS	 BOTELLA BOTTLE
CAP DE PERA	Garnatxa blanca D.O. Terra Alta	5,25 €	20,00 €
POSTALS D'ESPIELLS ^(eco)	Xarel·lo, Garnatxa blanca D.O. Penedès	5,50 €	22,00 €
CA N'ESTRUC ^(eco)	Xarel·lo D.O. Catalunya	-	28,50 €
CHIVITE LEGARDETA CHARDONNAY	Chardonnay D.O. Navarra	-	27,50 €
MUGA	Viura, Garnacha, Malvasia D.O.Ca. Rioja	-	26,50 €
MARTÍN CÓDAX	Albariño D.O. Rias Baixas	5,90 €	25,00 €
MAR DE FRADES	Albariño D.O. Rias Baixas	-	35,00 €
FINCA VALLEJO	Verdejo D.O. Rueda	5,50 €	22,00 €
MARA MARTÍN GODELLO	Godello D.O. Monterrei	-	23,50 €

rosado | rosé

CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha tinta, Tempranillo I.G.P. 3 Riberas	5,90 €	26,00 €
VIÑA SASTRE MARCELINA	Tinta del País D.O. Ribera del Duero	-	28,00 €

tinto | red

CAN SUMOI GARNATXA-SUMOLL	Garnatxa negra, Sumoll D.O. Penedès	-	27,50 €
VESPRES	Garnatxa negra, Carinyena, Syrah D.O. Montsant	6,00 €	26,00 €
EXPRESSIÓ DEL PRIORAT	Garnatxa negra, Carinyena, Syrah D.O.Q. Priorat	7,50 €	39,50 €
LAN D-12	Tempranillo D.O.Ca. Rioja	5,50 €	23,50 €
MUGA CRIANZA	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo D.O.Ca. Rioja	-	35,50 €
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo D.O.Ca. Rioja	-	44,00 €
VALTRAVIESO CRIANZA	Tinto fino, Merlot, Cabernet sauvignon D.O. Ribera del Duero	6,50 €	29,50 €
PAGOS DE ANGUIX ^(eco)	Tinto fino D.O. Ribera del Duero	-	42,00 €
ULTREIA SAINT JACQUES	Mencia D.O. Bierzo		29,50 €

^(eco) Ecológico: menos sulfitos, sin químicos ni aditivos. | Organic: Less sulfites, no chemicals or additives.



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, cacahuètes, 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.

aperitivos

aperitifs

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

sangría

sangria

El Nacional & St-Germain

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

cava

cava

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ^(eco)	6,90 €	36,00 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada Corpinnat		
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ RESERVA ^(eco)	-	35,00 €
Pinot Noir Corpinnat		

REFRESCOS	3,60 €
SOFT DRINKS	
AGUA MINERAL 0,50 l	3,00 €
MINERAL WATER	
CAFÉ	2,60 €
BLACK COFFEE	
CAFÉ CORTADO	2,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	
CAFÉ CON LECHE	3,10 €
WHITE COFFEE	



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.

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.



al corte

recently-cut

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA 16,25 €
ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM

SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS
(PICÓN, PUIGPEDRÓS Y MANCHEGO) 13,50 €
SELECTION OF ARTISANAL CHEESES
(PICÓN, PUIGPEDRÓS AND MANCHEGO)

de la huerta

from the vegetable garden

GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES
DE PAN Y PICADA DE VERDURAS 7,00 €
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH CROUTONS
AND CHOPPED VEGETABLES

ENSALADA VERDE CON QUESO AZUL,
NUECES Y MANZANA 7,25 €
GREEN SALAD WITH BLUE CHEESE,
WALNUTS AND APPLE

TOMATE EN CARPACCIO, QUESO
AHUMADO Y ALCAPARRONES 7,25 €
TOMATO CARPACCIO, SMOKED CHEESE
AND CAPERS

COGOLLOS CON ANCHOAS
DEL CANTÁBRICO 7,75 €
LETTUCE HEARTS WITH ANCHOVIES
FROM THE CANTABRIAN SEA

ESCALIVADA 7,25 €
GRILLED VEGETABLES

BERENJENA FRITA CON MIEL DE CAÑA 7,00 €
FRIED AUBERGINE WITH CANE HONEY

HABITAS CONFITADAS CON
GAMBITAS Y JAMÓN 7,25 €
CANDIED BROAD BEANS WITH
PRAWNS AND HAM

EMPEDRAT DE GARBANCITOS
Y ESQUEIXADA DE BACALAO 7,25 €
EMPEDRAT OF CHICKPEAS AND
SHREDDED SALT COD SALAD

pan
bread

PAN DE COCA CON TOMATE,
ACEITE Y SAL 4,50 €
FLAT BREAD WITH TOMATO,
OIL AND SALT

las clásicas

the classics

ENSALADILLA RUSA 7,25 €
RUSSIAN SALAD

PIMIENTOS DE PADRÓN CON SAL GORDA 7,50 €
PEPPERS FROM PADRÓN WITH COARSE SALT

PATATAS BRAVAS 7,50 €
FRIED POTATOES SERVED WITH SPICY SAUCE

BOMBA DE LA BARCELONETA 7,50 €
BARCELONETA BOMB

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 9,50 €
IBERIAN HAM CROQUETTES

CANELÓN CASERO 7,25 €
HOME-MADE CANNELONI

las paellas

the paellas

DE MARISCO 36,00 €
SEAFOOD

MIXTA 36,00 €
MIXED

DE VERDURAS 36,00 €
VEGETABLE

ARROZ NEGRO 36,00 €
BLACK RICE (KIND OF PAELLA COOKED
IN SQUID INK)

FIDEUÁ CON ALIOLI 36,00 €
FIDEUADA - (NOODLE PAELLA) WITH AIOLI

con huevo

with egg

HUEVOS RELLENOS DE CANGREJO 7,25 €
EGGS STUFFED WITH CRAB

TORTILLA DE PATATA 7,25 €
SPANISH OMELETTE

PATATAS PAJA, VIRUTAS DE JAMÓN
Y HUEVO 7,50 €
SHOESTRING, HAM SHAVINGS AND EGG

del mar

from the sea

SALPICÓN DE MARISCO 7,25 €
SEAFOOD SALAD

CALAMARES A LA ANDALUZA 9,50 €
ANDALUSIAN-STYLE SQUID

MEJILLONES PICANTES 7,25 €
SPICY MUSSELS

BOQUERÓN A LA ANDALUZA 11,25 €
ANDALUSIAN-STYLE ANCHOVIES

LANGOSTINOS EN TEMPURA
CON SALSA DE ENCURTIDOS 12,25 €
TEMPURA KING PRAWNS WITH PICKLE SAUCE

ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO
A LA VIZCAÍNA 9,25 €
BISCAY-STYLE MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA

para compartir

to share

OSTRAS N.º 3 (12 u.) 28,50 €
OYSTERS No. 3 (12 u.)

QUESO AL HORNO CON HIERBAS 8,75 €
BAKED CHEESE WITH HERBS

COCA DE ESCALIVADA CON QUESO
DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO 18,00 €
PASTRY WITH GRILLED VEGETABLES, GOAT
CHEESE AND IBERIAN CURED HAM

ALUBIAS GUISADAS CON BACALAO
Y PAPADA DE CERDO 12,25 €
BEANS STEWED WITH COD AND PORK JOWL

TIRAS DE POLLO CON SALSA TÁRTARA 16,50 €
FRIED CHICKEN STRIPS WITH TARTAR
SAUCE

SEPIONETAS A LA PLANCHA 14,50 €
GRILLED CUTTLEFISH

GAMBAS AL AJILLO 15,75 €
GARLIC SHRIMP

PULPO A LA GALLEGA 21,50 €
GALICIAN-STYLE OCTOPUS

BACALAO CON PISTO 13,00 €
COD WITH RATATOUILLE

FILETES DE LUBINA MARINADOS
CRUJIENTES 13,75 €
CRISPY MARINATED SEA BASS FILLETS

de carne

meat

MACARRONES DEL CARDENAL 10,50 €
CARDINAL'S MACARONI

POLLO GUISADO A LA CREMA DE SETAS 11,50 €
CHICKEN STEW IN MUSHROOM CREAM SAUCE

BUTIFARRA DE CALAF CON ALUBIAS
DEL "GANXET" 12,50 €
CALAF SAUSAGE WITH "GANXET" BEANS

CHISTORRA ARTESANA A LA SIDRA 7,75 €
TRADITIONAL CHISTORRA SIMMERED IN CIDER

SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO
MACERADO CON ESPECIAS MORUNAS 10,75 €
SAUTÉED IBERIAN SIRLOIN MARINATED
WITH MOORISH SPICES

ALBÓNDIGAS CON PISTO 9,25 €
MEATBALLS WITH RATATOUILLE

FRICANDÓ DE TERNERA 11,50 €
VEAL FRICASSÉE

CORDERO EN ADOBO MORUNO, TZATZIKI
Y PIPARRAS FRITAS 11,50 €
LAMB IN MOORISH MARINADE, TZATZIKI
AND FRIED "PIPARRA" PEPPERS

dulces caseros

homemade sweets

MOUSSE DE CHOCOLATE 6,00 €
CHOCOLATE MOUSSE

CREMA CATALANA 7,50 €
CRÈME BRÛLÉE

FLAN CASERO CON NATA 6,50 €
HOMEMADE FLAN WITH CREAM

ISLA FLOTANTE CON MERENGUE 6,00 €
FLOATING ISLAND WITH MERINGUE

ARROZ CON LECHE CON CANELA 6,00 €
RICE PUDDING WITH A CINNAMON

NUESTRA PAVLOVA 6,75 €
OUR PAVLOVA

LIONESAS DE NATA 7,25 €
CREAM PROFITEROLES

FRESONES VINAGRE Y NATA 6,50 €
STRAWBERRIES OF VINEGAR AND CREAM

CREMA DE LIMÓN CON MERENGUE 6,00 €
LEMON CREAM WITH MERINGUE

TARTA DE ALMENDRAS 6,75 €
ALMOND CAKE