EL NACIONAL

LA BRASERIA

Bienvenido a La Braseria

Si eres un amante de la carne, has llegado al lugar idóneo. Disfruta de las carnes más sabrosas procedentes de la Península, elaboradas a la brasa o al horno de carbón, y combínalas con ensaladas o verduras. Y si tienes alguna duda, nuestro equipo sabrá qué recomendarte.

Welcome to La Braseria

If you are a meat lover, you are in the perfect place. Enjoy the best meat from the Iberian Peninsula, prepared on a charcoal grill or in a charcoal oven, and combine it with a salad or vegetables. And if you are in doubt, our staff will make recommendations.

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.

Es | En

Para compartir
To share

Croquetas de morcilla con manzana · 6 piezas ..... 16,50 €
Blood sausage croquettes with apple · 6 pieces

Alcachofas a la brasa rellenas con carne · 2 piezas ..... 18,00 €
Charcoal-grilled artichokes stuffed with meat · 2 pieces

Huevos de Calaf de primera puesta con patatas fritas y chorizo de buey ..... 15,50 €
Fresh Calaf eggs with french fries and ox chorizo

Patatas a los dos mojos ..... 14,00 €
Potatoes with "mojo" sauce - a typical dish from the Canary Islands

Cecina de buey “El Nacional” ..... 19,75 €
“El Nacional” cured beef

Queso Payoyo, Cádiz ..... 18,50 €
Payoyo cheese, Cadiz

Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano ..... 28,00 €
Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo

Entrantes
Starters

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco ..... 13,50 €
Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread

Sopa de cebolla con huevo y queso curado ..... 14,00 €
Onion soup with egg and cured cheese

Ensalada de cogollos, apio, manzana y queso azul ..... 16,00 €
Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese

Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca de atún ..... 18,00 €
Seasonal tomato salad with spring onion and tuna belly

Ensalada César con pollo crujiente y nueces ..... 19,50 €
Caesar salad with crispy chicken and walnuts

Lechuga entera a la brasa con ajitos y bacalao desalado desgarrado ..... 15,00 €
Whole charcoal-grilled lettuce with garlic shoots and shredded desalted cod

Coca fina con calabacín, pimiento y quesos artesanos ..... 18,00 €
Thin flat bread with courgette, pepper and artisan cheeses

Especialidades
Specialities

Steak tartar de buey “El Nacional” ..... 26,50 €
“El Nacional” ox steak tartare

Carpaccio de vaca vieja con queso Idiazabal ..... 21,00 €
Aged beef carpaccio with Idiazabal cheese

Arroz de langostinos y lomo de vaca (Precio por persona/mínimo dos personas) ..... 35,00 €
Rice with king prawns and beef loin (Price per person/minimum two people)

Gran hamburguesa de buey “El Nacional” 250 g ..... 24,00 €
Large “El Nacional” ox burger 250 g

Costilla de vaca madurada a baja temperatura ..... 27,00 €
Low-temperature aged cow rib

Canelones de asado a la barcelonesa con bechamel y salsa de tomate ..... 19,50 €
Barcelona-style roast beef cannelloni with béchamel and tomato sauce

Caracoles Bover guisados “El Nacional” ..... 19,75 €
“El Nacional”- style Bover snails

Carnes
Meats

Picantón entero asado con hierbas, patata y cebollitas ..... 20,50 €
Whole cockerel roasted with herbs, potato and baby onions

Lechazo al horno con patatas, cebolla y ajos ..... 27,50 €
Baked suckling lamb with potatoes, onion and garlic

Chuletas de cordero con patatas al rescoldo ..... 34,00 €
Lamb chops with backed potatoes

Butifarra artesana de Calaf a la brasa con patatas fritas. Pieza de 250 g ..... 21,00 €
Charcoal-grilled artisan Calaf sausage with french fries. Piece of 250 g

Secreto ibérico con hierbas a la brasa, puré de patatas y pimientos del Padrón ..... 27,50 €
Herbed charcoal-grilled Iberian secret with mashed potatoes and Padrón peppers

Magret de pato de bellota con patata confitada ..... 27,50 €
Acorn-fed duck magret with confit potato

Ternera joven hembra madurada
(mínimo 30 días)
Matured female veal
(30 days mínimum)

Entrecot de ternera ..... 30,50 €
Veal entrecôte

Solomillo de ternera ..... 32,00 €
Veal sirloin

Chuletón de ternera entero (€/kg - mínimo 1 kg) ..... 77,00 €
Whole rib-eye veal steak (€/kg - minimum 1 kg)

Vaca vieja madurada
(mínimo 60 días)
Aged mature beef
(60 days mínimum)

Chuletón de vaca vieja europea (€/kg) ..... 105,00 €
Mature European rib-eye beef steak (€/kg)

Chuletón de vaca vieja nacional (€/kg) ..... 130,00 €
Mature Spanish rib-eye beef steak (€/kg)

Guarniciones para escoger: ensalada de cogollos, escalivada, patatas fritas o pimientos del piquillo confitados. La 1ª guarnición está incluida, la siguiente tiene un suplemento de 4,50 €

Choice of garnishes: lettuce heart salad, grilled vegetables, french fries or pickled piquillo peppers. The 1st garnish is included, additional garnishes have a surcharge of 4,50 € each

Ostras
Oysters

OSTRAS DEL ATLÁNTICO
ATLANTIC OYSTERS

Asturiana ..... 5,50 € pieza/each
Oyster from Asturias

Spéciale de Claire Gillardeau n° 2 ..... 6,50 € pieza/each
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2

Ostra plana de las rías gallegas ..... 6,50 € pieza/each
Flat oyster from the Galician estuaries

Kys de Bretaña n° 3 ..... 5,50 € pieza/each
Kys from Brittany n° 3

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO
MEDITERRANEAN OYSTERS

Ostra especial de Bouzigues n° 2 ..... 5,00 € pieza/each
Special oyster from Bouzigues n° 2

Pescado
Fish

Bacalao desalado a “la llauna” con judías de gancho ..... 28,00 €
Roasted desalted cod with white kidney beans

Pulpo gallego en dos cocciones a la brasa con patatas ..... 29,00 €
Twice cooked charcoal-grilled Galician octopus with potatoes

Calamares de playa a la andaluza con mayonesa cítrica ..... 19,50 €
Andalusian-style fresh squid with citric mayonnaise

Nuestros panes
Our breads

Pan de doble fermentación ..... 4,50 €
Double fermented bread

Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal ..... 4,50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt

Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas ..... 4,50 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs

Mini baguette sin gluten ..... 4,10 €
Gluten-free baguette