LA BRASERIA

XMAS 26
GROUPS MENU

ENTRANTS A COMPARTIR
ENTRANTES A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE
ENTRÉES À PARTAGER

Espatlla ibèrica de gla amb pa de coca
Paletilla ibérica de bellota con pan de coca
Acorn-fed iberian shoulder ham with flat bread
Épaule de porc ibérique de gland avec pain croustillante

Ostra de Bouzigues amb salsa de bloody mary
Ostra de Bouzigues con salsa de bloody mary
Bouzigues oyster with bloody mary sauce
Huître de Bouzigues avec sauce bloody mary

Carpaccio de vaca vella amb formatge Idiazabal
Carpaccio de vaca vieja con queso Idiazabal
Old cow carpaccio with Idiazabal cheese
Carpaccio de vache vieille au fromage Idiazabal

ENTRANTS INDIVIDUALS
ENTRANTES INDIVIDUALES
INDIVIDUAL STARTERS
ENTRÉES INDIVIDUELLES

Amanida Cèsar amb pollastre i anxoves
Ensalada César con pollo y anchoas
Caesar salad with chicken and anchovies
Salade César au poulet et aux anchois

Tàrtar de bou picat a ma
Tártaro de buey picado a mano
Hand-chopped beef steak tartare
Steak tartare de bœuf haché à la main

Gambetes vermelles de Huelva fregides
Gambitas rojas de Huelva fritas
Fried little shrimp from huelva
Petites crevettes rouges de Huelva frites

Raviolis de peus de porc i tòfona
Raviolis de manitas de cerdo y trufa
Pig's trotters and truffle ravioli
Raviolis de pied de porc et truffes

PLAT PRINCIPAL
PLATO PRINCIPAL
MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Melós de vedella amb la seva salsa i fruits secs
Meloso de ternera con su salsa y frutos secos
Mellow beef with its sauce and nuts
Moelleux de bœuf avec sa sauce et ses noix

POSTRES
POSTRES
DESSERTS
DESSERTS

Cardenal de nata amb maduixes i xocolata calenta
Cardenal de nata con fresas y chocolate caliente
Cardinal cream with strawberries and hot chocolate
Crème cardinale aux fraises et chocolat chaud

SOBRETAULA
SOBREMESA
TO FINISH OFF THE MEAL
POUR FINIR LE REPAS

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad
Christmas sweets
Bonbons de Noël

⊕

Pa de doble fermentació torrat amb tomàquet i oli d'OVE
Pan de doble fermentación tostado con tomate y AOVE
Toasted double fermented bread with tomato and EVOO
Pain de double fermentation grillé à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra

CELLER
BODEGA
FROM OUR CELLAR
DE NOTRE CAVE

Finca Vallejo
D.O. Rueda,
Verdejo
Blanc

Lan D-12 ✳
D.O. Ca. Rioja,
Tempranillo
Negre

Juvé & Camps
Reserva de la Familia
D.O. Cava,
Macabeu, xarel·lo, parellada

Estrella Damm
Cervesa mediterrània
Cerveza mediterránea
Mediterranean beer
Bière méditerranéenne

Aigua mineral
Agua mineral
Mineral water
Eau minérale

Cafè o infusió
Café o infusión
Coffee or infusion
Café ou infusion

✳

Pagos de Anguix
D.O. Ribera del Duero
Tinto fino
Negre

+ 2,75 € x PAX

75,00 €

Per persona (IVA inclòs) / Mínim 10 pax
Por persona (IVA incluido) / Mínimo 10 pax
Per person (VAT included) / Minimum 10 pax
Par personne (TTC inclus) / Minimum 10 personnes

INFORMACIÓ I RESERVES
INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION AND BOOKINGS
INFORMATION ET RESERVATIONS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
www.elnacionalbcn.com

LA LLOTJA

XMAS 26
GROUPS MENU

ENTRANTS A COMPARTIR
ENTRANTES A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE
ENTRÉES À PARTAGER

Espatlla ibèrica de gla amb pa de coca
Paletilla ibérica de bellota con pan de coca
Acorn-fed iberian shoulder ham with flat bread
Épaule de porc ibérique de gland avec pain croustillante

Carpaccio de llobarro
Carpaccio de lubina
Sea bass carpaccio
Carpaccio de bar

Ostra de Bouzigues amb salsa de bloody mary
Ostra de Bouzigues con salsa de bloody mary
Bouzigues oyster with bloody mary sauce
Huître de Bouzigues avec sauce bloody mary

ENTRANTS INDIVIDUALS
ENTRANTES INDIVIDUALES
INDIVIDUAL STARTERS
ENTRÉES INDIVIDUELLES

Tàrtar de tonyina vermella
Tartar de atún rojo
Bluefin tuna tartare
Tartare de thon rouge

Amanida d'ànec i figues
Ensalada de pato e higos
Duck and fig salad
Salade de canard et figues

Gambetes vermelles de Huelva fregides
Gambitas rojas de Huelva fritas
Fried little shrimp from huelva
Petites crevettes rouges de Huelva frites

Croqueta de calamarsons
Croqueta de chipirones
Small squid croquette
Croquette de encornets

PLAT PRINCIPAL
PLATO PRINCIPAL
MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Orada al vi blanc
Dorada al vino blanco
Gilthead bream with white wine
Daurade au vin blanc

POSTRES
POSTRES
DESSERTS
DESSERTS

Cardenal de nata amb maduixes i xocolata calenta
Cardenal de nata con fresas y chocolate caliente
Cardinal cream with strawberries and hot chocolate
Crème cardinale aux fraises et chocolat chaud

SOBRETAULA
SOBREMESA
TO FINISH OFF THE MEAL
POUR FINIR LE REPAS

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad
Christmas sweets
Bonbons de Noël

⊕

Pa de doble fermentació torrat amb tomàquet i oli d'OVE
Pan de doble fermentación tostado con tomate y AOVE
Toasted double fermented bread with tomato and EVOO
Pain de double fermentation grillé à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra

CELLER
BODEGA
FROM OUR CELLAR
DE NOTRE CAVE

Finca Vallejo
D.O. Rueda,
Verdejo
Blanc

✳

Lan D-12
D.O. Ca. Rioja,
Tempranillo
Negre

Juvé & Camps
Reserva de la Familia
D.O. Cava,
Macabeu, xarel·lo, parellada

Estrella Damm
Cervesa mediterrània
Cerveza mediterránea
Mediterranean beer
Bière méditerranéenne

Aigua mineral
Agua mineral
Mineral water
Eau minérale

Cafè o infusió
Café o infusión
Coffee or infusion
Café ou infusion

✳

Pagos de Anguix
D.O. Ribera del Duero
Tinto fino
Negre

+ 2,75 € x PAX

INFORMACIÓ I RESERVES
INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION AND BOOKINGS
INFORMATION ET RESERVATIONS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
www.elnacionalbcn.com

75,00 €

Per persona (IVA inclòs) / Mínim 10 pax
Por persona (IVA incluido) / Mínimo 10 pax
Per person (VAT included) / Minimum 10 pax
Par personne (TTC inclus) / Minimum 10 personnes

LA TAPERIA

XMAS 26
GROUPS MENU

TAPES A COMPARTIR
TAPAS A COMPARTIR
TAPAS TO SHARE
TAPAS À PARTAGER

Fusta d'espatlleta ibèrica
Tabla de paletilla ibérica
Iberian shoulder ham platter
Plateau d'épaule ibérique

Fusta de formatge manxec reserva Nadal
Tabla de queso manchego reserva Navidad
Manchego cheese platter, Christmas reserve
Plateau de fromage Manchego réserve Noël

Ostra de Bouzigues amb salsa de bloody mary
Ostra de Bouzigues con salsa de bloody mary
Bouzigues oyster with bloody mary sauce
Huître de Bouzigues avec sauce bloody mary

TAPES INDIVIDUALS
TAPAS INDIVIDUALES
INDIVIDUAL TAPAS
TAPAS INDIVIDUELLES

Marinera murciana
Marinera murciana
Murcia-style Russian salad
Salade russe à la murcienne

Amanida de marisc
Salpicón de marisco
Seafood salad
Salpicon de fruits de mer

Gambetes vermelles de Huelva fregides
Gambitas rojas de Huelva fritas
Fried little shrimp from huelva
Petites crevettes rouges de Huelva frites

Pebrot del piquillo farcit de porc ibèric
Pimiento del piquillo relleno de cerdo ibérico
Piquillo pepper stuffed with Iberian pork
Piment piquillo farci au porc ibérique

PLAT PRINCIPAL
PLATO PRINCIPAL
MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Pollastre farcit amb patata trufada
Pollo relleno con patata trufada
Truffle potato stuffed chicken
Poulet farci aux pommes de terre truffées

POSTRES
POSTRES
DESSERTS
DESSERTS

Lionesa de nata amb xocolata calenta
Lionesa de nata con chocolate caliente
Cream profiterole with hot chocolate
Profiterole de crème au chocolat chaud

SOBRETAULA
SOBREMESA
TO FINISH OFF THE MEAL
POUR FINIR LE REPAS

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad
Christmas sweets
Bonbons de Noël

⊕

Pa de coca torrat amb tomàquet, oli d'OVE i sal
Pan de coca tostado con tomate, AOVE y sal
Toasted flat bread with tomato, EVOO and salt
Pain croustillant grillé avec tomate, huile d'olive vierge extra et sel

CELLER
BODEGA
FROM OUR CELLAR
DE NOTRE CAVE

Finca Vallejo
D.O. Rueda,
Verdejo
Blanc

✳

Lan D-12
D.O. Ca. Rioja,
Tempranillo
Negre

Juvé & Camps
Reserva de la Familia
D.O. Cava,
Macabeu, xarel·lo, parellada

Estrella Damm
Cervesa mediterrània
Cerveza mediterránea
Mediterranean beer
Bière méditerranéenne

Aigua mineral
Agua mineral
Mineral water
Eau minérale

Cafè o infusió
Café o infusión
Coffee or infusion
Café ou infusion

✳

Pagos de Anguix
D.O. Ribera del Duero
Tinto fino
Negre

+ 2,75 € x PAX

65,00 €

Servei a la sala privada EL MAGATZEM
Servicio en la sala privada EL MAGATZEM
Service in private room EL MAGATZEM
Prestation en chambre privée EL MAGATZEM

70,00 €

Per persona (IVA inclòs) / Mínim 10 pax
Por persona (IVA incluido) / Mínimo 10 pax
Per person (VAT included) / Minimum 10 pax
Par personne (TTC inclus) / Minimum 10 personnes

INFORMACIÓ I RESERVES
INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION AND BOOKINGS
INFORMATION ET RESERVATIONS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
www.elnacionalbcn.com

BARRA DE CÒCTELS

XMAS 26
GROUPS MENU

TAPES FREDES
TAPAS FRÍAS
COLD TAPAS
TAPAS FROIDS

Fusta d'espatlleta ibèrica
Tabla de paletilla ibérica
Iberian shoulder ham platter
Plateau d'épaule ibérique

Gilda marinera
Gilda marinera
Seafood gilda
Gilda aux fruits de mer

Combinat de tres pinxos (3 varietats)
Combinado de pinchos (3 variedades)
Selection of skewers (3 samples)
Sélection de brochettes (3 variétés)

Amanida de tomàquet, fonoll fresc i anguila fumada
Ensalada de tomate, hinojo fresco y anguila ahumada
Tomato, fresh fennel and smoked eel salad
Salade de tomate, fenouil frais et anguille fumée

Mini roll de tàrtar de tonyina amb crema d'alvocat
Mini roll de tartar de atún con crema de aguacate
Mini tuna tartare roll with avocado cream
Mini rouleau de tartare de thon avec crème d'avocat

Ostres N° 3
Ostras N°3
Oysters N°3
Huîtres N° 3

TAPES CALENTES
TAPAS CALIENTES
HOT TAPAS
TAPAS CHAUDS

Croquetes de pernil
Croquetas de jamón
Ham croquettes
Croquettes aux jambon

Mini hamburguesa de vaca amb formatge Puigpedrós
Mini hamburguesa de vaca con queso Puigperdrós
Cow mini burger with Puigperdrós cheese
Mini burger de vache au fromage Puigpedrós

Paella mixta
Paella mixta
Mixed paella
Mixte paella

POSTRES
POSTRES
DESSERTS
DESSERTS

Assortiment de postres
Surtido de postres
Selection of desserts
Sélection de desserts

SOBRETAULA
SOBREMESA
TO FINISH OFF THE MEAL
POUR FINIR LE REPAS

Dolços de Nadal
Dulces de Navidad
Christmas sweets
Bonbons de Noël

⊕

Pa de coca torrat amb tomàquet, oli d'OVE i sal
Pan de coca tostado con tomate, AOVE y sal
Toasted flat bread with tomato, EVOO and salt
Pain croustillant grillé avec tomate, huile d'olive vierge extra et sel

CELLER
BODEGA
FROM OUR CELLAR
DE NOTRE CAVE

Finca Vallejo
D.O. Rueda,
Verdejo
Blanc

Lan D-12
D.O. Ca. Rioja,
Tempranillo
Negre

Juvé & Camps
Reserva de la Familia
D.O. Cava,
Macabeu, xarel·lo, parellada

Estrella Damm
Cervesa mediterrània
Cerveza mediterránea
Mediterranean beer
Bière méditerranéenne

Aigua mineral
Agua mineral
Mineral water
Eau minérale

Cafè o infusió
Café o infusión
Coffee or infusion
Café ou infusion

Pagos de Anguix
D.O. Ribera del Duero
Tinto fino
Negre

+ 2,75 € x PAX

INFORMACIÓ I RESERVES
INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION AND BOOKINGS
INFORMATION ET RESERVATIONS

Marina Umbert
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
www.elnacionalbcn.com

74,00 €

Per persona (IVA inclòs) / Mínim 10 pax
Por persona (IVA incluido) / Mínimo 10 pax
Per person (VAT included) / Minimum 10 pax
Par personne (TTC inclus) / Minimum 10 personnes