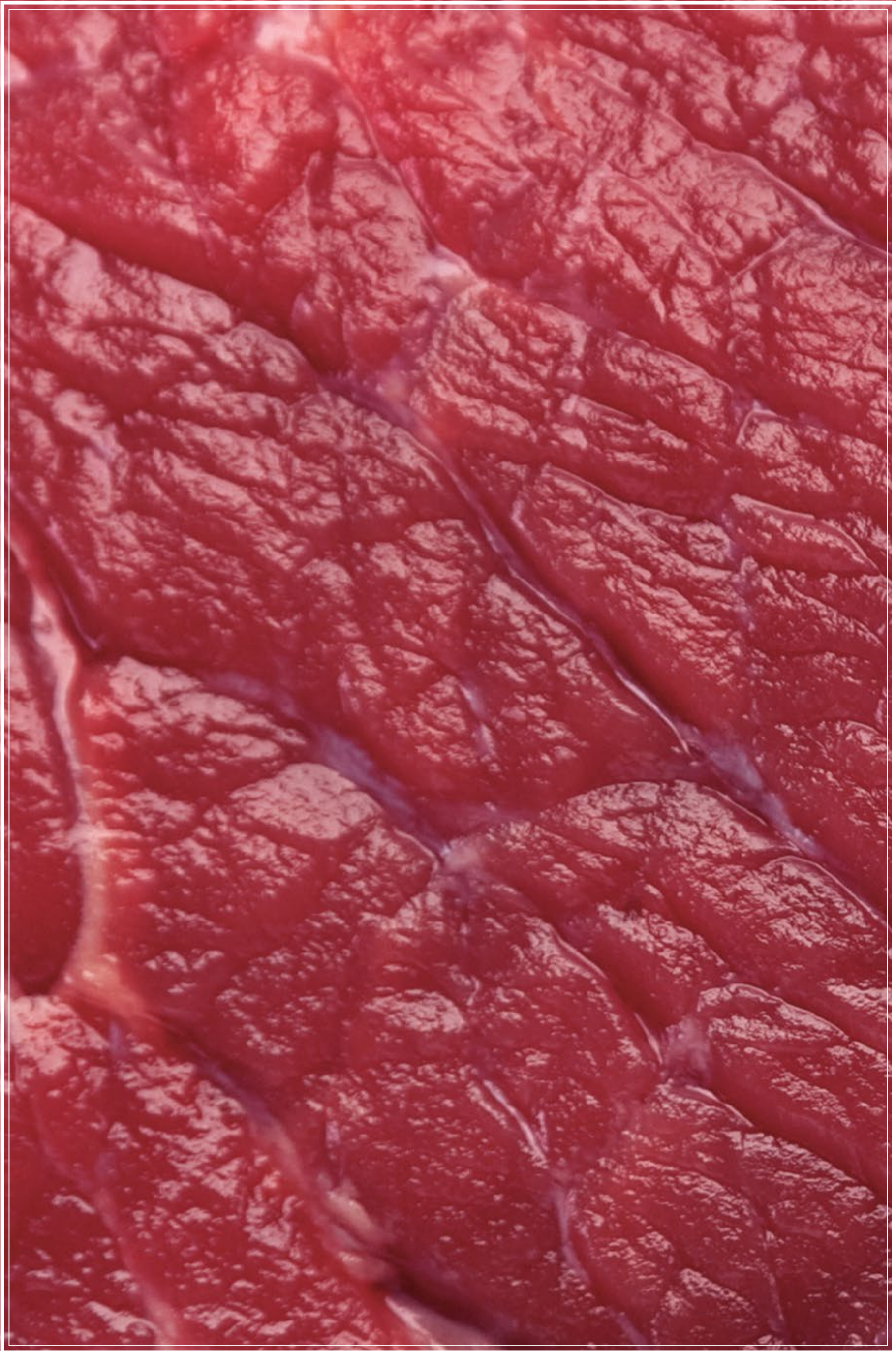




**EL NACIONAL**  
LA BRASERIA





## Benvingut a La Braseria

Si ets un amant de la carn, has arribat al lloc idoni.  
Gaudeix de les carns més saboroses procedents de la Península, elaborades a la brasa, a la planxa o al forn de llenya, i combina-les amb amanides o verdures. I si tens cap dubte, els nostres professionals sabran què recomanar-te.

## 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, a la plancha o al horno de leña, y combínalas con ensaladas o verduras. Y si tienes alguna duda, nuestros profesionales sabrán 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, in a wood-fired oven or on the griddle, and combine it with salad or vegetables. And if you are in doubt, our professionals can make recommendations.

## LOS PANES

1 Pan de larga fermentación.....	2,75 €
1 Pan con aceite virgen, sal y hierbas frescas.....	2,75 €
1 Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal.....	3,50 €

## LOS ENTRANTES

1-5 Crema de calabaza cocida al horno de leña con pan de hogaza y sobrasada .....	8,50 €
Ensalada de apio, manzana, cogollos y queso azul .....	8,50 €
1 Cojondongo (ensalada de verduras frescas con jamón de buey "El Capricho"*) .....	12,50 €
Lechuga entera a la parrilla con ajos tiernos y bacalao desgarrado .....	8,50 €
Huevos primera puesta de Calaf con patatas y chorizo de "El Capricho"* .....	10,00 €
1-3 Calamares andaluza con cítricos, ajo y piparras .....	14,50 €
1 Patatas "al mojo" .....	10,00 €
Tomates de temporada con ventresca de atún y cebolla "al cop de puny" .....	15,00 €

## VACA VIEJA Y TERNERA

Vaca vieja larga maduración "El Capricho"\*

Chuletón .....85 € /kg

Ternera seleccionada y madurada

Chuletón (para dos personas) .....48 €

Entrecot ..... 22 €

Solomillo ..... 25 €

## BUEY EDICIÓN LIMITADA

Buey larga maduración "El Capricho"\* (según disponibilidad)

Chuletón Premium ..... 185 € /kg

## LAS ESPECIALIDADES

3-9 Steak tartar de buey .....	17,50€
Hamburguesa de buey "El Capricho"* 250 g.....	16,00€
Gran hamburguesa de buey "El Capricho"* 500 g .....	32,00€

## LOS GUISADOS

1·5·8	Ossobuco de buey al vino de León .....	18,50 €
5·8	Cocochas de cerdo .....	18,50 €
1·7	Canelones a la barcelonesa .....	14,00 €

## LAS OTRAS CARNES

1	Pollo entero cocinado suavemente en parrilla, relleno de pan y ajos .....	16,00 €
	Lechazo al horno, estilo segoviana .....	21,50 €

## LOS PESCADOS

	Morro de bacalao marcado a la parrilla y acabado a la llauna .....	22,00€
	Pata de pulpo a la parrilla - dos cocciones .....	20,00€

## LAS GUARNICIONES

Ensalada de corazones de lechugas - las que nos ofrece la huerta  
Berenjenas y pimientos escalivados con su emulsión  
Patatas al tenedor  
Patatas fritas al momento - crujientes y muy sabrosas

## LOS POSTRES

7	Fruta del día al horno de leña con nata montada .....	5,50 €
1·3·5·7	Tarta de limón y merengue quemado .....	6,50 €
1·3·7	Toñada al "Josper" con requesón y mermelada de naranjas amargas .....	5,50 €
	Chocolate fundido con fresas o la mejor fruta del día .....	6,00 €
1·3·5·7	Pañel del día .....	6,50 €
1·5·7	Corte de helado de turrón de Jijona - como el de la infancia .....	5,00 €
	Selección especial de quesos nacionales .....	12,00 €
1·3·7	Selección de postres .....	12,00 €

\*  
"El Capricho", productor de carne de buey y vaca vieja, León.  
("La mejor carne del mundo", Time)

IVA INCLUIDO

## PER COPES / POR COPAS/ BY THE GLASS

	RAÏM / UVA/ GRAPE	D.O.	PVP/RRP
<b>CAVA</b>			
Juvé y Camps, Reserva de la Familia	Macabeo, Parellada, Xarel·lo	Cava	4,75 €
<b>BLANC / BLANCO / WHITE</b>			
Juvé y Camps, Gregal d'Espiells	Muscat, Gewürztraminer, Malvasía	Penedès	3,50 €
Sumarroca, Xarel·lo	Xarel·lo	Penedès	3,75 €
<b>ROSAT / ROSADO / ROSÉ</b>			
Juvé y Camps, Aurora d'Espiells	Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah	Penedès	3,50 €
<b>NEGRE / TINTO / RED</b>			
Hacienda López de Haro Crianza	Tempranillo, Graciano	Rioja	4 €
Winery Arts, Tres al Cuadrado	Garnacha, Merlot Tempranillo	Ribera del Queiles	4 €

## CÒCTELS EL NACIONAL / CÓCTELES EL NACIONAL / EL NACIONAL COCKTAILS

		PVP/RRP
El Nacional	Ron, manzanilla, lima, menta, burbujas	9 €
L'Aperitiu	Vermut rojo Yzaguirre, gin, soda, pomelo	6 €
Pomada Menorquina	Gin Xoriguer, limón, azúcar	6 €
Sangría cava 1 L		24 €
Sangría vino 1 L		20 €

### SUBSTANCIAS O PRODUCTES QUE CAUSIN AL·LERGIES O INTOLERANCIES

- 1 · Cereals que continguin gluten, com per exemple: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats.
- 2 · Cruïtacs i productes a base de cruïtacs. Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.
- 3 · Ous i productes a base d'ou.
- 4 · Peix i productes a base de peix.
- 5 · Cacauets i productes a base de cacauets. Fruits de clofolla, és a dir: ametlles (*Amygdalus communis* L.), avellanes (*Corylus avellana*), nous (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nous de Brasil (*Bertholletia excelsa*), fèstucs (*Pistacia vera*), nous de macadàmia o nous d'Àustràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats, excepte els fruits de clofolla que es fan servir per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola.
- 6 · Soia i productes a base de soia.
- 7 · Llet i els seus derivats.
- 8 · Api i productes derivats.
- 9 · Mostassa i productes derivats.
- 10 · Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.

### SUBSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN AL·LERGIAS O INTOLERANCIAS

- 1 · Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados.
- 2 · Cruïtáceos y productos a base de cruïtáceos. Mol·luscos y productos a base de moluscos.
- 3 · Huevos y productos a base de huevo.
- 4 · Pescado y productos a base de pescado.
- 5 · Cacahuets y productos a base de cacahuets. Puede contener otros frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces de macadàmia o nueces de Àustràlia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 6 · Soja y productos a base de soja.
- 7 · Leche y sus derivados.
- 8 · Apio y productos derivados.
- 9 · Mostaza y productos derivados.
- 10 · Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

### SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCE

- 1 · Cereals that contain gluten, for example: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof.
- 2 · Cruïtaceans and products thereof. Molluscs and products thereof.
- 3 · Eggs and products thereof.
- 4 · Fish and products thereof.
- 5 · Peanuts and products thereof. Nuts, i.e.: almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan nut [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), piñachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except nuts used for alcohol distillation, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 6 · Soybeans and products thereof.
- 7 · Milk and products thereof.
- 8 · Celery and products thereof.
- 9 · Mustard and products thereof.
- 10 · Sesame seeds and products thereof.