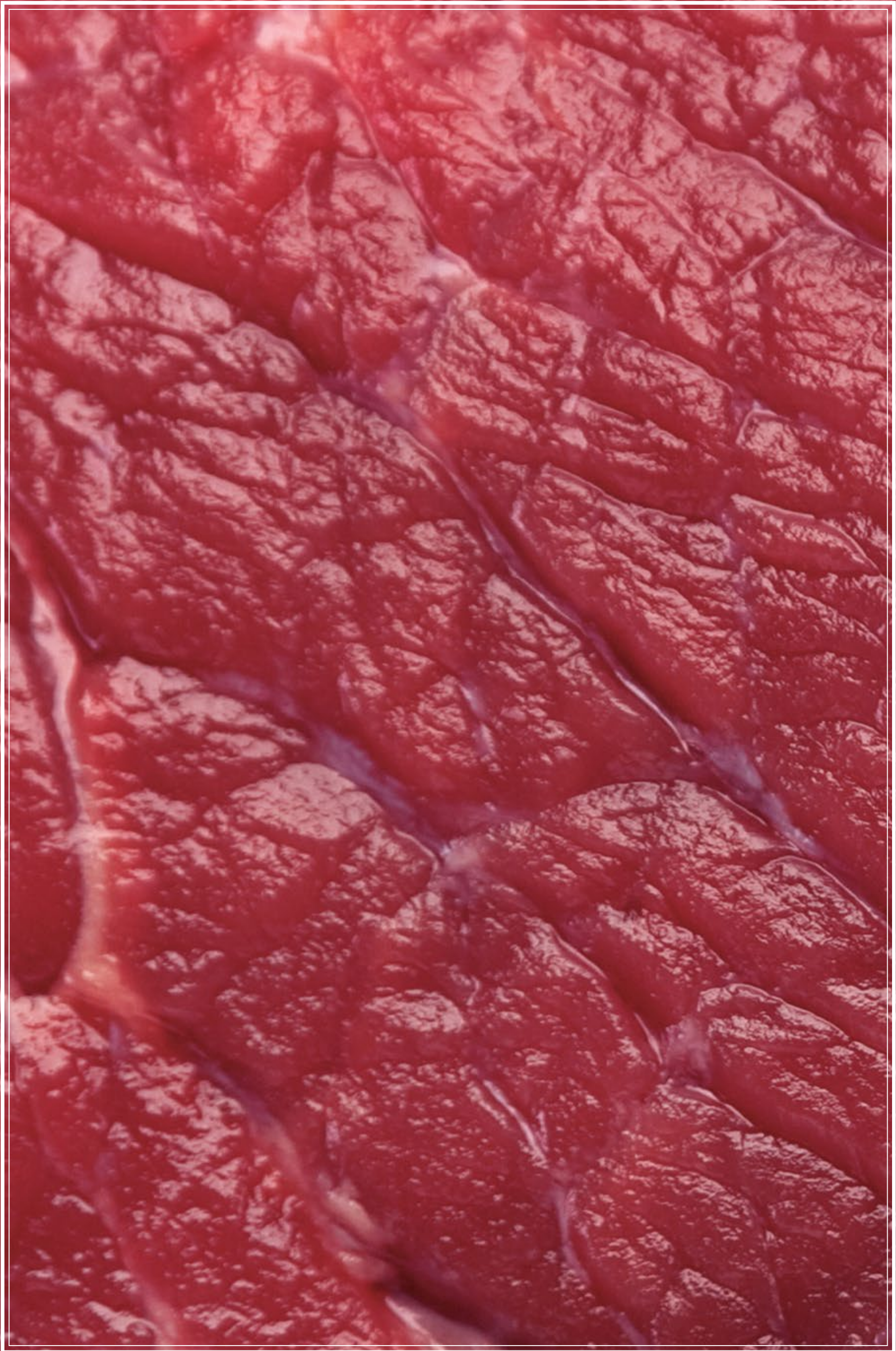




EL NACIONAL
LA BRASERIA





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.

BREAD

- 1 Slowly fermented bread 2,75 €
- 1 Bread with virgin oil, salt and fresh herbs 2,75 €
- 1 Toasted flat bread with ripe tomatoes, oil and salt 3,50 €

STARTERS

- 1-5 Cream of pumpkin soup made in wood-fired oven with round bread
and *sobrassada* (cured pork sausage with paprika) 8,50 €
- Lettuce heart salad with celery, apple and blue cheese 8,50 €
- 1 *Cojondongo*, fresh vegetable salad
with cured beef "El Capricho"* 12,50 €
- Whole grilled lettuce with garlic shoots and shredded cod 8,50 €
- Fresh Calaf eggs with potatoes
and chorizo "El Capricho"* 10,00 €
- 1-3 Andalusian squid with citrus fruit, garlic and green chilli pepper 14,50 €
- 1 *Patatas "al mojo"* - Typical dish from the Canary Islands -
potatoes with sauce 10,00 €
- Seasonal tomatoes with ventresca tuna belly loin and onion
"al cop de puny" - crushed with the fist 15,00 €

MATURE BEEF AND VEAL

Extra-aged mature beef "El Capricho"*

T-bone steak 85 €/kg

Selected and aged veal

T-bone Steak (for two people) 48 €

Entrecôte 22 €

Sirloin 25 €

LIMITED EDITION OX

Extra-aged ox "El Capricho"* (depending on availability)

Premium T-bone steak 185 €/kg

SPECIALITIES

- 3-9 Ox steak tartar 17,50 €
- Ox burger "El Capricho"* 250 g 16,00 €
- Large ox burger "El Capricho"* 500 g 32,00 €

STEWES

1·5·8 Ox ossobuco with León wine	18,50 €
5·8 Pork <i>kokotxas</i> (Pork cheeks)	18,50 €
1·7 Barcelona-style cannelloni	14,00 €

OTHER MEATS

1 Whole grilled chicken, stuffed with bread and garlic	16,00 €
Baked suckling lamb, Segovia style	21,50 €

FISH

Cod loins sealed on the grill and finished in a roasting pan	22,00 €
Grilled octopus - twice cooked	20,00 €

ACCOMPANIMENT

Lettuce heart salad - fresh from the vegetable garden
Baked aubergines and peppers with their emulsion
Smashed potatoes
Just made French fries – crunchy and very tasty

DESSERTS

7 Fruit of the day prepared in wood-fired oven with whipped cream	5,50 €
1·3·5·7 Scorched lemon meringue pie	6,50 €
1·3·7 "Josper" Toast with cottage cheese and bitter orange marmalade	5,50 €
Melted chocolate with strawberries or the best fruit of the day	6,00 €
1·3·5·7 Cake of the day	6,50 €
1·5·7 Jijona nougat ice cream slice - full of childhood memories	5,00 €
Special selection of national cheeses	12,00 €
1·3·7 Selection of desserts	12,00 €

*
"El Capricho", producer of ox and mature beef, León
("The best meat in the world", Time)"

VAT INCLUDED

PER COPES / POR COPAS/ BY THE GLASS

	RAÏM / UVA/ GRAPE	D.O.	PVP/RRP
CAVA			
Juvé y Camps, Reserva de la Familia	Macabeo, Parellada, Xarel·lo	Cava	4,75 €
BLANC / BLANCO / WHITE			
Juvé y Camps, Gregal d'Espiells	Muscat, Gewürztraminer, Malvasía	Penedès	3,50 €
Sumarroca, Xarel·lo	Xarel·lo	Penedès	3,75 €
ROSAT / ROSADO / ROSÉ			
Juvé y Camps, Aurora d'Espiells	Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah	Penedès	3,50 €
NEGRE / TINTO / RED			
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 PRODUCTOS QUE CAUSAN 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.