



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 croustillant

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
Tartaro 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

Afortunado
D.O. Rueda,
Verdejo
Blanc

Bardos Viñedos de Altura 
D.O. Ribera del Duero
Tinta del país
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

Silvia Villagrasa
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

65,00 €

Per persona (IVA inclòs)
Por persona (IVA incluido)
Per person (VAT included)
Par personne (TTC inclus)



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 croustillant

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
Huitre 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 calamarsos
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

Afortunado
D.O. Rueda,
Verdejo
Blanc

Bardos Viñedos de Altura (*)
D.O. Ribera del Duero
Tinta del país
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

Silvia Villagrasa
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

65,00 €

Per persona (IVA inclòs)
Por persona (IVA incluido)
Per person (VAT included)
Par personne (TTC inclus)



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

Fusta d'espatilleta ibèrica
Tabla de paletilla ibèrica
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
Huitre 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 frites
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

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 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

Afortunado
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

Silvia Villagrasa
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

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

Per persona (IVA inclòs)
Por persona (IVA incluido)
Per person (VAT included)
Par personne (TTC inclus)

60,00 €

65,00 €



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

Fusta d'espatlleta ibèrica
Tabla de paletilla ibèrica
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
Huitre 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

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 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

Afortunado
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

Silvia Villagrasa
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

60,00 €

Per persona (IVA inclòs)
Por persona (IVA incluido)
Per person (VAT included)
Par personne (TTC inclus)



TAPES FREDES TAPAS FRÍAS COLD TAPAS TAPAS FROIDS

Fusta d'espatilleta 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
Huitres 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 Puigpedrós
Cow mini burger with Puigpedrós 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

Afortunado
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

Silvia Villagrasa
info.enb@elnacionalbcn.com
T. +34 673 663 621
Passeig de Gràcia 24 bis
08007 Barcelona
T. +34 935 185 053
www.elnacionalbcn.com

65,00 €

Per persona (IVA inclòs)
Por persona (IVA incluido)
Per person (VAT included)
Par personne (TTC inclus)



TAPES FREDES
TAPAS FRÍAS
COLD TAPAS
TAPAS FROIDS

Hummus de carabassa rostida i coca de recapta

Hummus de calabaza asada y coca de recapta
Roasted pumpkin hummus and *recapta* flatbread
Houmous de potiron rôti et pain *coca de recapta*

Mini healthy bol de quinoa, mango i tofu

Mini healthy bol de quinoa, mango y tofu
Mini healthy bowl of quinoa, mango and tofu
Mini bol sain de quinoa, mangue et tofu

Crema de pastanaga i taronja amb cruixent de col kale

Crema de zanahoria y naranja con cruixent de col kale
Carrot and orange cream with crispy kale
Crème de carottes et d'orange avec du croustillant de chou frisé

Tàrtar de tomàquet i fonoll fresc

Tartar de tomate e hinojo fresco
Tomato and fresh fennel tartare
Tartare de tomates et de fenouil frais

Assortiment de pinxos:

- De piperrada i espàrrecs verds
- D'olivada, brots d'espínacs i bolets de card
- De piquillo farcit de crema d'avocat

Surtido de pinchos:

- De piperrada y espárragos verdes
- De olivada, brotes de espinacas y setas de cardo
- De piquillo relleno de crema de aguacate

Assortment of *pinchos* (small skewered tapas):

- Vegetable stew and green asparagus
- Olives, spinach sprouts and oyster mushrooms
- Piquillo pepper stuffed with avocado cream

Assortiment de *pinchos* :

- De piperrade et d'asperges vertes
- D'olivade, pousses d'épinards et pleurotes
- De piment piquillos farcis à la crème d'avocat

Gírgoles arrebossades

Setas de cardo rebizadas
Breaded oyster mushrooms
Pleurotes panées

Xips de carxofes amb mel de canya

Chips de alcachofas con miel de canya
Artichoke chips with treacle
Chips d'artichauts au miel de canne

Arròs de verdures i brots de bròcoli Km 0

Arroz de verduras y brotes de brócoli Km 0
Rice with vegetables and broccoli sprouts locally produced
Riz aux légumes et pousses de brocoli cultivés localement

Mini burger vegana amb pebrots del Padró

Mini burger vegana con pimientos del Padrón
Mini vegan burgers with Padrón peppers
Mini burgers végétaliens aux piments de Padrón

Maduixots amb suc de taronja

Fresones con zumo de naranja
Strawberries with orange juice
Fraises au jus d'orange

Quallada de llet de coco i confitura de tomàquet

Cuajada de leche de coco y confitura de tomate
Coconut milk curd and tomato jam
Caillé de lait de coco et confiture de tomates

Tàrtar de pinya rostida al rom anyenc

Tartar de piña asada al ron añejo
Roasted pineapple tartare with aged rum
Tartare d'ananas rôti au rhum vieux

Dolços de Nadal

Dulces de Navidad
Christmas sweets
Bonbons de Noël

TAPES CALENTES
TAPAS CALIENTES
HOT TAPAS
TAPAS CHAUDS

POSTRES
POSTRES
DESSERTS
DESSERTS

SOBRETAULA
SOBREMESA
TO FINISH OFF THE MEAL
POUR FINIR LE REPAS



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

Afortunado

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

Silvia Villagrasa

info.enb@elnacionalbcn.com

T. +34 673 663 621

Passeig de Gràcia 24 bis

08007 Barcelona

T. +34 935 185 053

www.elnacionalbcn.com

58,00 €

Per persona (IVA inclòs)
Por persona (IVA incluido)
Per person (VAT included)
Par personne (TTC inclus)