

VERMUTERÍA · APPETISERS

Aperitivo de mariscos en conserva "El Nacional" "El Nacional" appetiser of pickled seafood	12,00 €
Patatas chips <i>Crisps</i>	2,50 €
Aceitunas rellenas <i>Stuffed olives</i>	3,50 €
Aperitivo de aceitunas "El Nacional" "El Nacional" appetiser of olives	3,50 €
Anchoas de L'Escala (4 filetes) <i>Anchovies from L'Escala (4 fillets)</i>	8,00 €
Boquerones en vinagre (6 filetes) <i>Anchovies in vinegar (6 fillets)</i>	6,50 €
Gilda <i>Gilda - Mini skewers of green peppers, olives and anchovies</i>	1,75 € pieza/each
Torrezno de Segovia <i>Segovian rasher</i>	4,00 €

CONSERVAS · CANNED

Mejillones en escabeche <i>Mussels in pickled sauce</i>	9,75 €
Berberchos <i>Cockles</i>	12,00 €
Almeja fina blanca <i>White clam</i>	8,50 €
Navajas <i>Razor clams</i>	12,00 €

EL MENÚ DE LA BARRA | BAR MENU

Surtido de embutidos, quesos, aperitivo en conserva "El Nacional", ensaladilla rusa y pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Selection of cured meats and sausages, cheeses, "El Nacional" appetiser of pickled seafood, Russian salad and toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	26,00 €
---	---------

LOS PINCHOS · SKEWERS

Pinchos "El Nacional" "El Nacional" skewers	3,75 €
Tortilla de patata y cebolla <i>Spanish potato and onion omelette</i>	3,75 €

TAPAS FRÍAS · COLD TAPAS

Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i>	4,25 €
Esqueixada de bacalao <i>Shredded cod, tomato and olive salad</i>	4,25 €
Salpicón de marisco <i>Seafood cocktail</i>	4,25 €
Huevos rellenos de cangrejo real <i>Red king crab stuffed eggs</i>	4,25 €

CURADOS · CURED

Surtido de embutidos "El Nacional" "El Nacional" selection of cured meats and sausages	16,00 €
Jamón ibérico de bellota (80 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian ham (80 g) Guijuelo</i>	25,00 €
Paletilla ibérica de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian shoulder ham (45 g) Guijuelo</i>	15,00 €
Caña de lomo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian pork loin (45 g) Guijuelo</i>	7,75 €
Chorizo ibérico de bellota (45 g) Guijuelo <i>Acorn-fed Iberian chorizo (45 g) Guijuelo</i>	7,75 €
Secallona <i>Secallona - Catalan cured pork sausage</i>	7,75 €
Sobrasada "El Nacional" "El Nacional" <i>Sobrasada - Cured red pork sausage</i>	7,75 €
Cecina de buey <i>Cured beef</i>	17,00 €

QUESOS · CHEESE

Surtido de quesos "El Nacional" "El Nacional" cheese platter	16,00 €
--	---------

OVEJA · SHEEP

Lligat d'ovella, Cataluña / Leche cruda y pasta prensada	11,00 €
<i>Lligat d'ovella, Catalonia / Raw milk and pressed paste</i>	
Campollano con ajo negro, Ciudad Real / Pasta prensada y corteza con ajo negro	9,50 €
<i>Campollano with black garlic, Ciudad Real / Pressed paste and rind with black garlic</i>	
Manchego etiqueta verde, Castilla-La Mancha / D.O. Manchego / Pasta prensada	9,50 €
<i>Manchego green label, Castilla-La Mancha / D.O. Manchego / Pressed paste</i>	

CABRA · GOAT

Garrotxa, Cataluña / I.G.P. Garrotxa / Pasta blanda con corteza enmohecida	10,50 €
<i>Garrotxa, Catalonia / I.G.P. Garrotxa / Soft paste with mouldy rind</i>	
Carrat, Cataluña / Pasta blanda con corteza con ceniza enmohecida	10,00 €
<i>Carrat, Catalonia / Soft paste with mouldy ash rind</i>	
Payoyo, Cádiz / Pasta prensada y corteza natural	12,00 €
<i>Payoyo, Cádiz / Pressed paste and natural rind</i>	

VACA · COW

Puigpedrós, Cataluña / Pasta blanda y corteza lavada	11,00 €
<i>Puigpedrós, Catalonia / Soft paste and washed rind</i>	
Tou de Til-lers, Cataluña / Pasta tierna con capa de moho	10,50 €
<i>Tou de Til-lers, Catalonia / Tender paste with a layer of mould</i>	
Son Mercer Semi Curado, Islas Baleares / D.O.P. Mahón Menorca / Leche cruda, pasta prensada y corteza de aceite de oliva y pimentón	9,50 €
<i>Son Mercer Semi Cured, Balearic Islands / P.D.O. Mahón Menorca / Raw milk, pressed paste and rind with olive oil and paprika</i>	

PANES · BREADS

Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	3,95 €
Cañas de pan <i>Breadsticks</i>	1,50 €
Picos para celíacos <i>Gluten-free breadsticks</i>	3,50 €

DULCE · SWEET

Queso Arzúa-Ulloa D.O.P. Arzúa-Ulloa con membrillo artesanal <i>Arzúa-Ulloa cheese P.D.O. Arzúa-Ulloa with handmade quince</i>	5,50 €
Pan con chocolate, aceite y sal <i>Bread with chocolate, oil and salt</i>	5,50 €
Flan casero <i>Home-made crème caramel</i>	5,50 €
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	6,00 €

CERVEZA DE BARRIL · DRAUGHT BEER

				
ESTRELLA DAMM	Cerveza mediterránea <i>Mediterranean beer</i>	3,50 €	6,50 €	3,75 €
VOLL-DAMM	Cerveza doble malta <i>Double malt beer</i>	3,60 €	7,00 €	3,90 €
DAMM LEMON	Auténtica clara mediterránea <i>The authentic Mediterranean shandy</i>	3,50 €	6,50 €	3,75 €
FREE DAMM	Cerveza sin alcohol <i>Alcohol-free beer</i>	-	-	3,75 €
FREE DAMM TOSTADA	Cerveza sin alcohol tostada <i>Toasted alcohol-free beer</i>	-	-	3,75 €
ROSA BLANCA	Cerveza lager lupulada mallorquina <i>Mallorcan hoppy lager beer</i>	-	-	3,75 €
DAURA	Cerveza sin gluten <i>Gluten-free beer</i>	-	-	3,75 €
MALQUERIDA	Roja fresca <i>Fresh red</i>	-	-	3,75 €
A.K. DAMM	Cerveza alsaciana <i>Alsation beer</i>	-	-	3,90 €
TURIA	Cerveza tostada <i>Toasted lager</i>	3,60 €	7,00 €	-
KELER	Cerveza donostiarra <i>The beer of Donostia</i>	-	-	3,90 €
INEDIT 75 CL	Cerveza de malta y trigo con especias <i>Malt and wheat beer brewed with spices</i>	3,60 €	7,00 €	7,50 €
BOCK-DAMM	Cerveza negra estilo Munich <i>Dark beer</i>	-	-	3,90 €



APERITIVOS · APERITIFS

			
ST-GERMAIN SPRITZ		10,00 €	-
APEROL SPRITZ		9,00 €	-
MARTINI BIANCO		5,00 €	8,00 €
MARTINI ROSSO		5,00 €	8,00 €
YZAGUIRRE BLANCO		5,00 €	8,00 €
YZAGUIRRE ROJO		5,00 €	8,00 €

VINOS · WINES

BLANCO · WHITE



			D.O.		
EPELT VAILET [Eco]	Garnatxa blanca, macabeu	Empordà		5,00 €	19,00 €
GREGAL D'ESPIELLS [Eco]	Muscat, gewürztraminer, malvasía	Penedès		5,00 €	19,00 €
AFORTUNADO	Verdejo	Rueda		5,00 €	19,00 €

ROSADO · ROSÉ

AURORA D'ESPIELLS [Eco]	Pinot noir, xarel·lo, syrah	Penedès		5,00 €	19,00 €
CHIVITE LAS FINCAS	Garnacha negra	Navarra		5,50 €	25,00 €

TINTO · RED

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	Tinta del país	Ribera del Duero		6,00 €	29,00 €
LAN D-12	Tempranillo	Rioja		5,00 €	22,00 €

CAVA & CHAMPAGNE

JUVÉ & CAMPS, RVA. DE LA FAMILIA [Eco]	Macabeu, parellada, xarel·lo	Cava		6,50 €	33,00 €
JUVÉ & CAMPS, ESSENTIAL PINOT NOIR BRUT [Eco]	Pinot noir	Cava		6,50 €	33,00 €
GRAN JUVÉ & CAMPS 2017 BRUT [Eco]	Xarel·lo, macabeu, chardonnay, parellada	Cava		-	95,00 €
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	Chardonnay, pinot noir, meunier	Champagne		18,50 €	92,00 €

SANGRÍA · SANGRIA

LOLEA DE VINO TINTO				6,00 €	24,00 €
LOLEA DE VINO BLANCO				6,00 €	24,00 €

AGUA MINERAL [0,50 L] · MINERAL WATER [0,50 L] 2,80 €

REFRESCOS · SOFT DRINKS 3,50 €

CAFÉ · BLACK COFFEE 2,00 €

CAFÉ CORTADO · ESPRESSO MACCHIATO 2,15 €

CAFÉ CON LECHE · WHITE COFFEE 2,65 €

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, altramuzes, 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.