



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 o al forn de carbó i combina-les amb amanides o verdures. I si tens cap dubte, el nostre equip sabrà què recomanar-te.

Bienvenue à La Braseria

Si vous aimez la viande, vous êtes au bon endroit. Ici vous dégusterez les meilleures viandes de la péninsule ibérique, cuites à la braise ou au four de charbon, elles seront accompagnées de salades ou de légumes selon les saisons. Et si vous avez des questions, notre équipe saura quoi recommander.

IVA INCLÒS. Aquest establiment compleix amb la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comunicu-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Aquest establiment facilita als seus clients que puguin endur-se sense cost addicional els aliments que no hagin consumit.

TVA COMPRISE. Cet établissement suit les normes de prévention de la parasitose anisakis dans les produits de pêche. Certains produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, des lupins, des mollusques et des dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Cet établissement permet à ses clients d'emporter facilement les aliments qu'ils n'ont pas consommés sans frais supplémentaires.

➤ Servei / Service ➤

Pa de doble fermentació	4,10 €
Pain de double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	4,10 €
Pain de double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes	4,10 €
Pain de double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	
Mini barreta sense gluten	4,10 €
Mini-baguette sans gluten	

➤ Per compartir / À partager ➤

Croquetes de botifarró amb poma · 6 peces	15,50 €
Croquettes de boudin aux pommes · 6 pièces	
Carxofes a la brasa farcides amb carn · 2 peces	16,00 €
Artichauts grillés farcis à la viande · 2 pièces	
Ous de primera posta de Calaf amb patates fregides i xoriç de bou	14,25 €
Œufs frais du Calaf aux pommes frites et au chorizo de bœuf	
Patates "a los dos mojos"	12,50 €
Pommes de terre à la sauce "mojo" - Plat typique des îles Canaries	
Cecina de bou "El Nacional"	18,50 €
Fines tranches de bœuf séchée "El Nacional"	
Formatge Payoyo, Cadis	16,50 €
Fromage payoyo, Cadiz	
Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà	27,00 €
Jambon ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau	

➤ Entrants / Entrées ➤

Gaspaxo andalús amb picada de verdures i pa sec	12,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Sopa de ceba amb ou i formatge curat	13,00 €
Soupe à l'oignon avec œuf et fromage affiné	
Amanida de cabdells, api, poma i formatge blau	14,00 €
Salade de cœurs de laitue au céleri, pomme et fromage bleu	
Amanida de tomàquet de temporada amb ceba tendra i ventresca de tonyina	16,75 €
Salade de tomates de saison, oignon tendre et ventrèche de thon	
Amanida Cèsar amb pollastre cruixent i nous	17,75 €
Salade César au poulet croustillant et aux noix	
Enciam sencer a la brasa amb alls tendres i bacallà esqueixat dessalat	13,75 €
Laitue entière cuit à la braise à l'ail tendre et morue dessalée effilochée	
Coca fina amb carbassó, pebrot i formatges artesans	16,00 €
Pizza catalane aux courgettes, poivrons et fromages artisanaux	
Carpaccio de vaca vella curat amb formatge Idiazabal	19,00 €
Carpaccio de vache affinée et fromage Idiazabal	

➤ Peix / Poisson ➤

Bacallà dessalat a la llauna amb mongetes del ganxet	26,00 €
Morue dessalée sur lit d'haricots secs	
Pop gallec en dues coccions a la brasa amb patates	27,50 €
Pieuvre en deux cuissons terminée à la braise aux pommes de terre	
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa cítrica	17,50 €
Calmars frais à l'andalouse avec mayonnaise d'agrumes	

➤ Ostres / Huîtres ➤

OSTRES DE L'ATLÀNTIC / NOS HUITRES DE L'ATLANTIQUE

Asturiana	4,75 € peça/pièce
Huitre asturienne	
Spécial de Claire Gillardeau nº 2	6,35 € peça/pièce
Spécial de Claire Gillardeau nº 2	
Ostra plana de les ries gallegues	6,25 € peça/pièce
Huitre plate des estuaires galiciennes	
Kys de Bretanya nº 3	4,75 € peça/pièce
Kys de Bretagne nº 3	

OSTRES DEL MEDITERRANI / NOS HUITRES DE LA MÉDITERRANÉE

Ostra especial de Bouzigues nº 2	4,25 € peça/pièce
Huitre spéciale de Bouzigues nº 2	

➤ Especialitats / Spécialités ➤

Steak tartar de bou "El Nacional"	24,75 €
Steak tartare de bœuf "El Nacional"	
Arròs de llagostins i llom de vaca (Preu per persona/mínim dues persones)	30,00 €
Riz aux grosses crevettes et longe de vache (Prix par personne/minimum deux personnes)	
Gran hamburguesa de bou "El Nacional" 250 g	22,00 €
Grand hamburger de bœuf "El Nacional" 250 g	
Costella de vaca madurada a baixa temperatura	25,00 €
Côte de vache maturée et cuite à basse température	
Canelons a la barcelonesa amb beixamel i salsa de tomàquet	18,00 €
Cannellonis à la barcelonaise avec béchamel et sauce tomate	
Caragols Bover guisats "El Nacional"	19,75 €
Escargots Bover "El Nacional"	

Altres carns / Nos autres viandes

Pollastró sencer rostit amb herbes, patata i cebetes	19,25 €
Coquelet entier rôti aux herbes, pomme de terre et petits oignons	
Xai lletó al forn amb patates, ceba i alls	26,50 €
Agneau au four avec pommes de terre, oignons et ail	
Costelles i mitjanes de xai amb patata al caliu	34,00 €
Côtelettes d'agneau servis avec pommes de terre cuites sur braise	
Botifarra artesana de Calaf a la brasa amb patates fregides. Peça de 250 g	19,50 €
Saucisse artisanale de Calaf à la braise et pommes frites. Pièce de 250 g	
Secret ibèric amb herbes a la brasa amb puré de patates i pebrots del Padrón	26,00 €
Secret ibérique aromatisé aux herbes grillé au charbon de bois, purée de pommes de terre et poivrons Padrón	
Magret d'ànec de gla amb patata confitada	26,00 €
Magret de canard de gland aux pommes de terre confites	

Vaca vella madurada (mínim 60 dies)

Vache affinée (60 jours minimum)

Mitjana de vaca vella europea (€/kg)	95,00 €
Côte de vache européenne affinée (€/kg)	
Mitjana de vaca vella nacional (€/kg)	120,00 €
Côte de vache nationale affinée (€/kg)	

Guarnicions per triar: amanida de cabdells, escalivada, patates fregides o pebrots del piquillo confitats

Nos accompagnements: salade de cœurs de laitue, légumes grillées, pommes frites ou poivrons del piquillo confits

Vedella jove femella madurada (mínim 30 dies)

Génisse affinée (30 jours minimum)

Entrecot de vedella	28,50 €
Entrecôte de veau	
Filet de vedella	30,50 €
Filet de veau	
Mitjana de vedella sencera (€/kg - mínim 1 kg)	66,00 €
Côte de veau entière (€/kg - minimum 1 kg)	

Guarnicions per triar: amanida de cabdells, escalivada, patates fregides o pebrots del piquillo confitats

Nos accompagnements: salade de cœurs de laitue, légumes grillées, pommes frites ou poivrons del piquillo confits

➤ Postres / Desserts ➤

Tatin de poma amb gelat de vainilla	9,00 €
Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille	
Pastís de llimona amb merenga	8,50 €
Tartelette crème citron meringuée	
Fondue de maduixots	12,00 €
Fondue aux fraises	
Sorbet de llima i api	7,00 €
Sorbet au citron vert et céleri	
Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones)	14,25 €
Crème caramel aux oeufs faite maison (Minimum deux personnes)	
Got de xocolata amb gelat de vainilla	8,00 €
Verre de chocolat avec glace à la vanille	
Fondant de xocolata	8,00 €
Fondant au chocolat	
Pinya rostida amb canyella i mel	8,00 €
Ananas rôti à la cannelle et au miel	
Torrada de Santa Teresa amb ganache de xocolata	8,75 €
Pain perdu avec ganache au chocolat	
Pastís de formatge basc amb crema de codony	9,00 €
Cheesecake basque à la crème de coings	
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces "El Nacional"	12,00 €
Café sucré avec trois dégustations sucrées "El Nacional"	