

EL NACIONAL

Bar, Bistrot & Comestibles



LE SPECIALISTE DU BŒUF & CUISSONS AU GRILL EN MODE TRAITEUR

VINOS, CHAMPAGNES & CIE

Bière Quilmes Bouteille 34 cl (Argentine)		3,00€
Piedra Negra <i>Rosado</i> par François Lurton	2017	12,00€
Alamos <i>Chardonnay</i>	2018	12,00€
Mariflor <i>Sauvignon Blanc</i> par Michel Rolland	2016	22,00€
Champagne Ayala brut Majeur		36,00€
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		82,00€
Perlita <i>Malbec-Syrah</i> par Château Malartic Lagravière	2017	10,00€
Alamos <i>Bonarda</i>	2018	12,00€
Bianchi Famiglia <i>Malbec</i>	2015	18,00€
Trapiche Broquel <i>Cabernet Sauvignon</i>	2013	18,00€
Bodegas Lagarde <i>Guarda Blend</i>	2012	24,00€
Bodegas Bianchi Particular <i>Malbec</i>	2014	34,00€
Bodegas Bianchi Particular <i>Cabernet Sauvignon</i>	2012	34,00€
Flechas de los Andes Gran Corte par Vignobles Edmond de Rothschild	2012	42,00€
Bodegas Bianchi ENZO BIANCHI	2012	48,00€
Cheval des Andes par Pierre Lurton	2015	85,00€

APERÔ – PICADAS - PLATS CUISINES

CHARCUTERIES, SALAISONS & CIE

Coppa, mortadelle, finocchiona et spianatta (la part, à partager 200 gr environ)	16,00€
Assiette de paletilla ibérique de Jabugo 100% bellota (la part, 100 gr environ)	16,60€
Salame cacciatore à la pièce	8,00€

PARA PICAR

Empanadas Salteñas, la pièce	3,00€
«Chorizo criollo parrillero» (la pièce)	5,00€
Légumes grillés & marinés par nos soins (la part)	6,00€
Le boudin noir du Mr. Christian Parra (la part)	6,40€
Tortilla de patatas (la traditionnelle omelette espagnole)	7,00€
Beignets aux épinards et aïoli (6 pièces)	8,00€
Croquetas de Jamon (6 pièces)	8,00€
Calamars marinés en salade (la part)	16,00€
Gambas d'argentine à la persillade et aïoli (la part)	16,00€

**EL NACIONAL N'ACCEPTÉ PAS LES CHEQUES
MERCİ DE VOTRE COMPREHENSION**

EL NACIONAL

Bar, Bistrot & Comestibles



LE SPECIALISTE DU BŒUF & CUISSONS AU GRILL EN MODE TRAITEUR

PLATS PRINCIPAUX

PÂTES & CIE A TERMINER CHEZ VOUS

Fettucini maison (la part)	12,00€
Ravioli d'épinards & ricotta (la part)	14,00€
Parmentier de bœuf (la part)	12,00€
Sauce au choix à la part (250ml) :	
Tomate	5,00€
Crème au parmesan	7,00€

VIANDES A LA PARRILLA (CUITES AU GRILL, A TERMINER CHEZ VOUS)

Rognon de veau entier sous la graisse (la pièce)	18,00€
Côte de porc noir de Bigorre à la parrilla (la pièce de 500 gr)	26,00€
Côte de veau à la parrilla (la pièce de 500 gr)	29,00€
Magret de canard IGP sud-ouest à la parrilla (la pièce de 500 gr)	24,00€
Epaule d'agneau à la parrilla (la pièce de 1,2kg environ, à partager)	46,00€
Entrecôte à la parrilla (la pièce de 500 gr)	36,00€
Bife de Chorizo Argentín à la parrilla (faux filet de bœuf Argentín, la pièce de 500 gr)	41,00€
Ojo de Bife Argentín à la parrilla (cœur d'entrecôte de bœuf Argentín, la pièce de 500gr)	43,00€
Côte de bœuf à la parrilla au kg (la pièce, à partager)	55,00€
Côte de bœuf maturée à la parrilla au kg (la pièce à partager)	65,00€

En accompagnement au choix à la part

Gratin dauphinois	6,00€
Légumes grillés et marinés par nos soins	6,00€
Champignons à la persillade	6,00€
Purée maison	6,00€
Tomate cerise, mozzarella et basilic	6,00€
Roquette, parmesan et pignons de pin	6,00€

DESSERTS

Flan casero con dulce de leche (crème caramel à la vanille et sa confiture de lait)	5,00€
Mousse au chocolat	5,00€
Riz au lait aux agrumes comme celui de ma grande mère	5,00€
Alfajores sablés aux noix, fourrées au dulce de leche (6 pièces)	6,00€

**EL NACIONAL N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES
MERCİ DE VOTRE COMPREHENSION**