

# 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€ |

### APERU – 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**