



LA BRASERIA

El Nacional Barcelona

Verscholen aan het einde van een vrij onopvallend steegje aan de bekende winkelstraat Passeig de Gracia vind je de prachtige ingang van El Nacional. Hét grootste horecacomplex van Spanje met maar liefst 700 zitplaatsen, verdeeld over 4 restaurants en 4 gastrobars. In 1889 was het pand in gebruik als een majestueus theater, maar later werd het een parkeergarage waar ook vele pop- upstores en vlooiemarkten werden gehouden. Het pand is onder handen genomen door de interieurdesigner Lazaro Rosa Violan en werd in november 2014 geopend. Een revolutie in de Spaanse horecamarkt was geboren!



“Hét grootste horecacomplex van Spanje met maar liefst 700 zitplaatsen”

Wie zit er achter dit verhaal?

Achter dit indrukwekkende verhaal zitten natuurlijk meerdere partijen. Zo is het concept El Nacional in eigendom van de investeerdersmaatschappij SB Grup en ondernemer Luis Canadell. Luis is ook eigenaar van het restaurant Boca Grande in Barcelona en heeft het project mee opgestart. De investering van het totale project wordt geschat op 6.000.000 euro. De keuken staat onder leiding van Carles Tejedor, die de 85 chefs aan het werk zet. Carles was één van de eerste chefs die met de moleculaire keuken aan de slag ging. Verder is het duidelijk dat er goed op de centjes wordt gelet, want bij El Nacional hanteren ze nieuwe betaalsystemen. Wanneer de gast betaalt met cash geld, wordt dit direct in een automaat gestopt door de barman, waardoor er controle is op vals geld én het personeel niet met het geld aan de haal kan gaan.

Filosofie

El Nacional staat voor de weerspiegeling van het sociale en culturele leven van Barcelona. Klassieke gerechten worden in een modern jasje gestoken. De authentieke waarde is op een indrukwekkende manier gecombineerd met het moderne leven. Inspelen op de trends van de toekomst maakt het helemaal af. Een sterke focus op verse en kwalitatieve producten in een nog mooier interieur zorgt voor een heel speciale totaalbeleving. Een ware must-visit voor iedere foodliefhebber! De moderne foodhal is onderverdeeld in acht gedeelten, met ieder zijn focusspecialiteit. De combinatie van restaurants en gastronomische bars is in dit concept indrukwekkend uitgespeeld.

SPECS

Naam	El Nacional - Barcelona
Adres	Passeig de Gràcia 24, Bis 08007, Barcelona, Spanje
Wijk	Eixample
Telefoon	+ 34 93 518 50 53
Website	www.elnacionalbcn.com
Facebook	www.facebook.com/elnacionalbcn
Openingstijden	7 dagen per week van 12.00 tot 02.00 of 03.00 uur
Oppervlakte	2600 m2
Prijsklasse	la brasseria voorgerecht €8,50 – €14,50 hoofdgerecht €14,50 – €24,00 la llotja voorgerecht €8,50 – €22,00 hoofdgerecht €18,50 – €26,00 la taperia tapas €5,50 – €10,00 la paradeta lunch €3,50 – €10,00
Geopend	november 2014
Medewerkers	200 waarvan 85 gekwalificeerde koks



“Authentieke elementen met de waarden van vroeger”

Restaurants

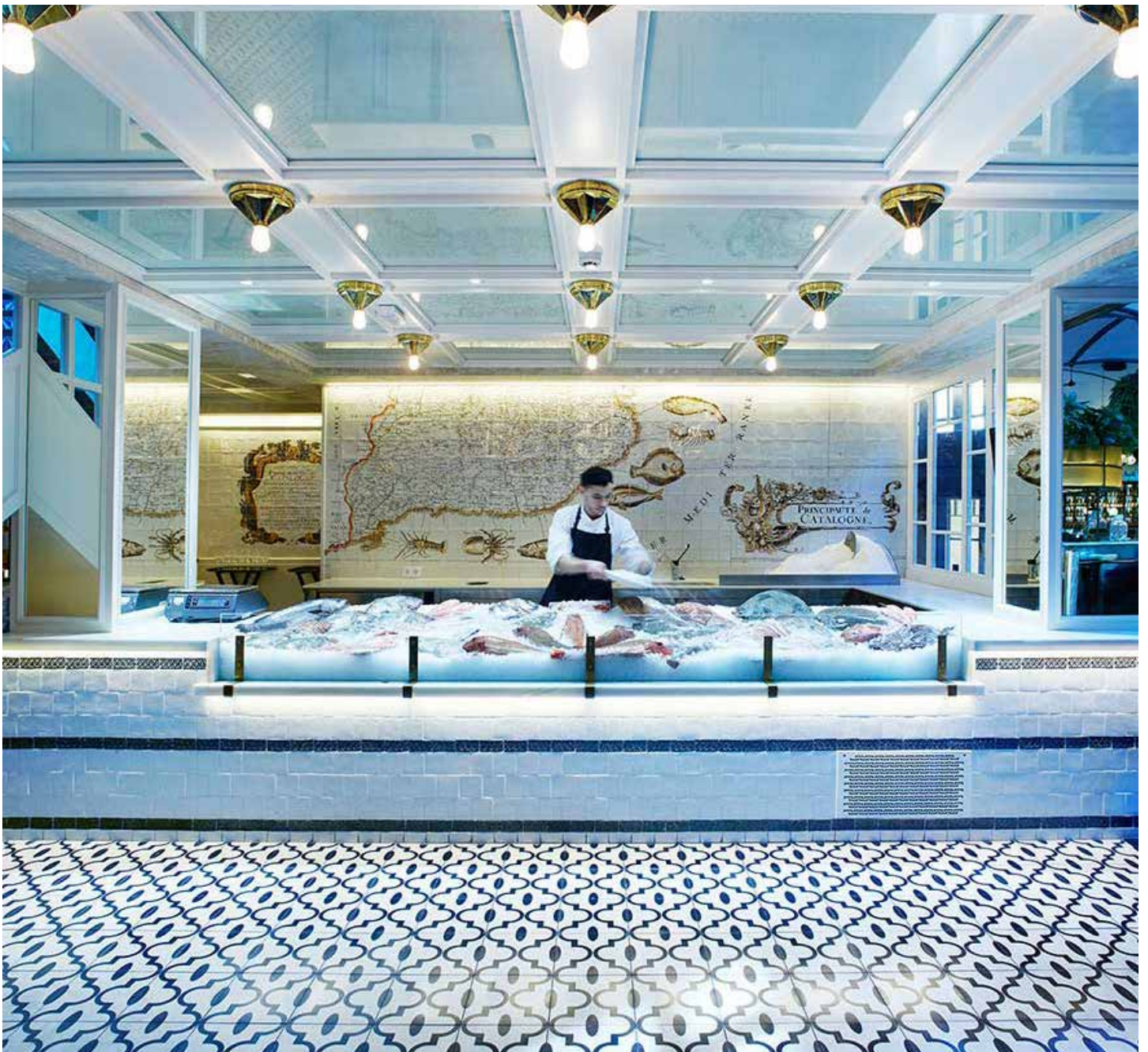
La Braseria

Bij binnenkomst meteen aan de linkerkant zie je het eerste restaurant, dat zijn naam eer aandoet. Een mooie, authentiek Spaanse brasserie, waar vlees en bereidingswijze de boventoon voeren. Grote rijpingskasten, ijzeren grillen gecombineerd met een originele

Sombrero

Wanneer je toe bent aan een korte break en wilt genieten van een ‘lichte’ keuken is La Paradeta een goede keuze. Een gevarieerde menukaart die vooral aansluit op de light lunch en tussendoor momenten. Klassieke salades, een lichte sandwich, verse sapjes en ‘un cafe’ met een gebakje worden hier geserveerd. Lekker sharing style zoals de Spanjaarden gewend zijn en het tijdstip waarop je het bestelt doet er niet toe. Lay back and enjoy!





La Llotja

Wederom een transformatie van de filosofie van El Nacional. Authentieke elementen met de waarden van vroeger vertaald naar het hedendaagse leven. La Llotja is hét visrestaurant, waar het zitgedeelte de sfeer heeft van een vismarkt. Je kiest je vis, die vervolgens netjes wordt gewogen. Hierna heb je de keuze uit maar liefst vijf bereidingswijzen! Bakken op de plaat, grillen op houtskool, gefrituurd, gestoomd of oven gebakken. Zoals in alle restaurantgedeeltes gaat ook hier niets boven kwaliteit en zijn de visjes dagvers gevangen.





Hora

De naam zegt het al: de tapasbar. Een menukaart vol échte klassiekers. Patatas Bravas, Croquetas, Jamon Iberico, Tortilla, Bacalao en ga zo maar door... Natuurlijk onder het genot van een glaasje sangria of cava uit de buurt. Ook het bestellen gaat op de origineel Spaanse manier en het is dan ook heel normaal om verschillende keren op rij te bestellen.





Gastrobars

Barra de cervezas y conservas

Ondanks dat Spanje bekend staat om zijn fantastische wijnen, kun je bij El Nacional ook een breed assortiment aan bieren verwachten. Estrella Damm is hét biermerk dat vooral geserveerd wordt en erg populair is in Barcelona. Het biertje van mediterrane afkomst wordt gebrouwen sinds 1876. El Nacional werkt nauw samen met lokale mediterrane boeren om het biertje zo speciaal te krijgen. Ook heeft deze bar verschillende soorten vermout op de kaart staan. Er wordt al heimelijk gezegd dat vermout de gin- hype gaat opvolgen. Bij El Nacional kun je de authentieke soorten gaan proeven.

Barra de vinos Y embutidos

Wijnen en Spanje is uiteraard de perfecte match. Een mooie wijnbar is natuurlijk een must bij El Nacional. Hier zie je vooral veel Catalaanse invloeden uit de streek waar veel wijnen vandaan komen. Catalonie is namelijk een van de beste wijngebieden van Spanje. De wijnmakers uit dit gebied zetten de toon voor het hele land. In de Penedès- streek wordt de beste Spaanse cava gemaakt, die natuurlijk terug te vinden is op de menukaart. Ook heb je de mogelijkheid om aan de bar wat tapas te bestellen, die natuurlijk voor de perfecte combinatie zorgen met je lokale glaasje cava.

“El Nacional werkt nauw samen met lokale mediterrane boeren om het biertje zo speciaal te krijgen”





Barra de ostras

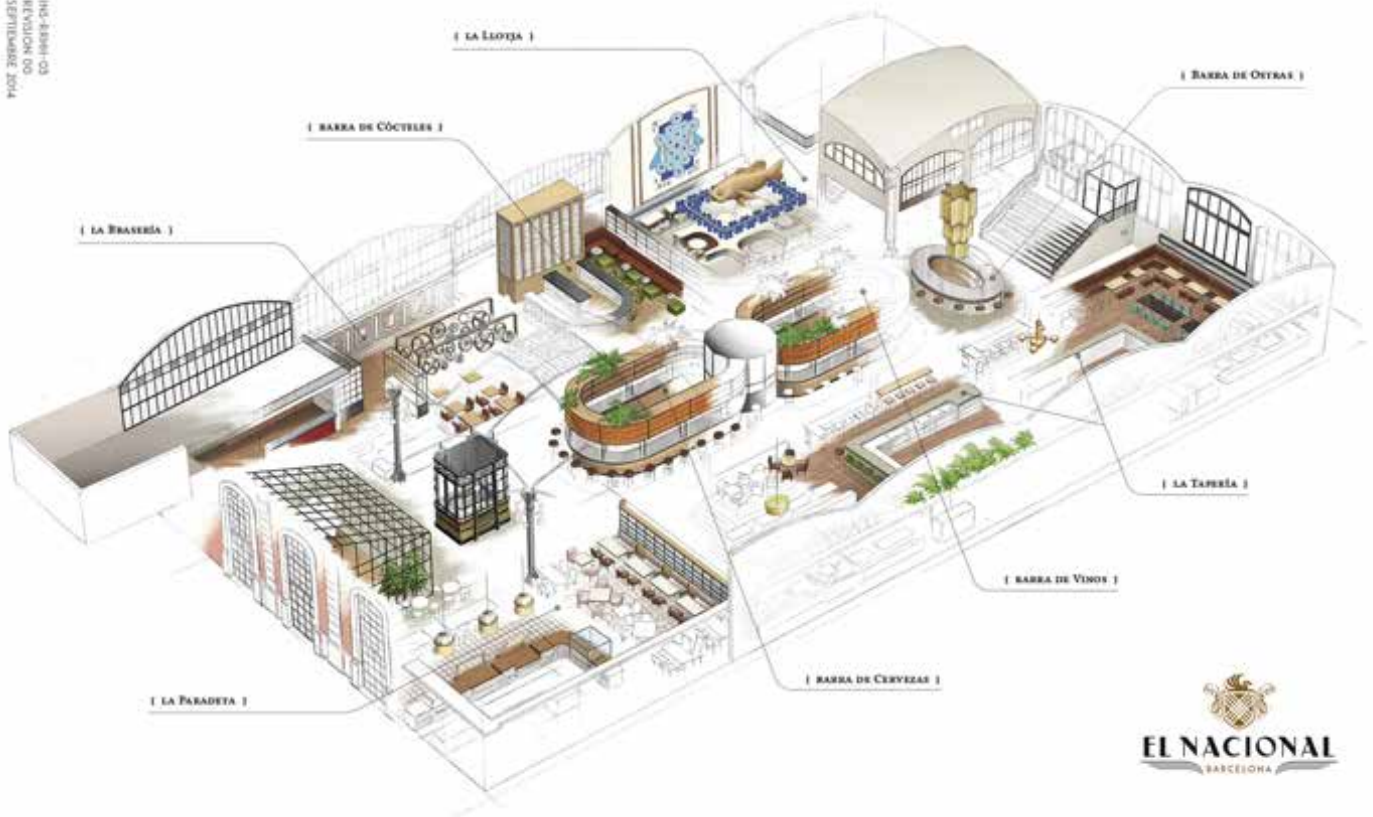
Wanneer je niet uitgebreid wilt eten in het visrestaurant La Llotja, kun je ertegenover plaatsnemen aan een ware oester-en champagnebar. Er zijn maar vijftien zitplaatsen, maar wat een sfeer. Een Spaans wijntje gecombineerd met een vers stukje vis, aan zo'n mooie bar, in zo'n omgeving... heel veel beter wordt het niet.

Barra de cócteles

Een all-day-long cocktailbar. De menukaart en het barpersoneel passen zich aan het moment van de dag aan. Overdag een rustige cocktail op basis van vermouth en in de avond een hippe gin-tonic met rozemarijn. Ook de klassiekers komen terug, met de beste ingrediënten. Mojito, Daiquiri, Caipirinha kun je terugvinden op de kaart, maar je kunt je ook laten verrassen met de signature-cocktail van El Nacional: Witte Yzaguirre met vermouth, kaneel, limoen en mint!

“Een Spaans wijntje gecombineerd met een vers stukje vis, aan zo'n mooie bar, in zo'n omgeving...”





Wat kunnen we leren van het revolutionaire El Nacional?

Bar 2.0 = Gastrobar!

Een nieuwe trend die we in veel buitenlandse steden terugzien is het upgraden van het barconcept. Kleine gerechtjes worden gecombineerd met hippe signature drinks, die aan de bar worden geserveerd. Doordat de mensen in een klein gezelschap aan de bar eten, krijg je een totaal andere sfeer. Je creëert als het ware volledige couverts met zitplaatsen aan de bar. Ook kun je hierdoor gerechtjes aanbieden die op ieder moment van de dag kunnen worden besteld. Een perfecte upselling voor dalmomenten buiten lunch en diner!

Interieur is beleving!

"First impression is everything." Die regel geldt zeker in de restaurantwereld. Het adembenemend interieur van El Nacional is duidelijk één van de usp's en is tot in de puntjes uitgevoerd. De manier waarop de acht verschillende foodconcepten, met alle hun eigen identiteit, tot één geheel zijn gebracht is fenomenaal. Zorg dat de eerste blik van de gast bij binnenkomst in je zaak uniek en perfect is. De toon wordt daar gezet!

Next level efficiëntie!

Ik zie de meeste horeca ondernemers al denken; dat vergt wel heel veel personeel en wat een gedoe om dat goed te laten draaien. Dit is ook hier dé uitdaging! Een zaak met maar liefst 700 couverts verdeeld over acht concepten kan alleen geld verdienen als het een geoliede machine is. Iedere handeling die een ober of chef maakt, moet worden terugverdiend, zo simpel is het. Met een mooi woord ook wel 'operational excellence' genoemd. Doordat ze de keuken bij El Nacional buiten het zicht van de gast hebben geplaatst, kunnen ze dit optimaliseren en verschillende menukaarten uit één keuken serveren.