

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

Qué alegría que alboroto, vuelve la más castiza! la taberna La Carmencita.

Vivo en el número 16, calle de la Libertad. Por mis cristaleras he visto pasar revoluciones y bailes flamencos en el filo de una mesa; he visto modernizarse los barrios; apagarse las velas; leer que los periódicos cada vez se leen más; escuchar a mis azulejos recitar versos de Lorca.

Y reír en la barra tomado vermut con Neruda. He cerrado los portones para ser refugio de librepensadores. Y ahora los abro de par en par para recuperar ese aire de casa de comidas. Para que te sientas como en casa. Y que siempre tengas algo rico que comer, mientras te comes a besos. Y que te pases las mañanas desayunando con ese sabor rico del café ecológico recién tostado. Para que nos ayudes a recuperar ese Patrimonio de la Humanidad de Madrid que es tomar el vermut, con tigres, negronis y personajes; con almuerzos contemporáneos y cazuelitas de la montaña, con filetes rusos de ternera ecológica y huevos ecológicos de yema esférica, de los de antes. Para merendar croissants bohemios y café con leche de lecherías ecológicas de vacas felices de la sierra de Madrid. Con tartas y tertulias pre estrenos. Con ganas de estrenarnos. De daros cenas a las 2 de la mañana, cuándo la luna está más canalla. Porque somos la taberna más castiza de Madrid.

La segunda más antigua y si algo hemos aprendido estos 159 años, es que a los gatos noctámbulos les gusta beber y cenar en mesas divertidas, no tener hora para volver a casa. Por eso esconderemos el cartel de cerrado hasta que los artistas decidan, para escribir versos que no cesan, odas al tomate y selles con bloody meris tus noches. Te recibiremos con una sonrisa, como el rayo que no cesa. 159 años después vuelve la segunda taberna más antigua de Carmencita. Esto sólo pasa en Madrid. Y sucede en la calle de Libertad. No podía ser en otra calle, ¿verdad?



  @tabernalacarmencita

tabernalacarmencita.es

calle de La Libertad 16, Madrid (Chueca)

T. 91 531 09 11

CLASSICS FROM 1854

GAZPACHO DE TOMATE “ECO” *cold tomato soup* 13

CALLOS A LA MADRILEÑA *organic traditional*

Madrid style tripe stew 17

JAMÓN IBÉRICO 100% “ECO” Y DE JABUGO

100% organic ham from Jabugo, Armando is a 4th generation

spanish farmer that only produces 240 hams per year 24

CATA DE 5 QUESOS ARTESANOS *five spanish cheeses* 16

TRADITIONAL SPANISH FRITTERS

CROQUETAS *classic appetizers small bechamel fritters*

filled with ham 13

RABAS DE SANTANDER *deep fried calamari squid*

with organic flour 15

TAQUITOS DE QUESO EMPANADOS *organic deep fried*

breaded “pasiego” cheese cubes 14

ENTREMESES CALIENTES: *a dish with a bit of the 3*

previous starters 21

SEAFOOD STARTERS

ANCHOAS DE LAREDO *anchovies from Laredo* 14

ANCHOAS CON QUESO FRESCO *anchovies with fresh*

cow cheese from La Jarradilla farm in Selaya 16

MEJILLONES *mussels made with a classic mussel sauce*

with onions, peppers, paprika and the mussel juice 15

NAVAJAS A LA SARTÉN *grilled razor-shells cooked with*

sherry 16

SALADS

ENSALADILLA *potato and tuna mayonaise salad* 13

ENSALADA DE SOLOMILLOS DE TOMATE *tomato*

salad with huge tomatoes from Huesca and olive oil 15

ENSALADA DE TOMATE RICO CON 3 QUESOS: *tomato*

salad with three different cheeses: fresh cow from Jarradilla,

goat from Gredos and Pasiego from Cantabria 16

ENTREMESES FRÍOS DE LA CARMENCITA:

a dish with the three previous starters 21

ENSALADA CARMENCITA CON 12 COSAS, *lettuce,*

tomato, boiled potato, baby radish, boiled organic egg, olives,

crunchy artichokes, organic vegetables, Pasiego cheese fritter,

fresh cheese, and honey and mustard vinagraitte 17

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

ORGANIC VEGETABLES FROM TUDELA

VERDURA ECOLÓGICA *grilled vegetables of the week* 16

VERDURITAS DE LA SEMANA SALTEADAS *sauteed*

vegetables of the week with garlic, crispy potatoes and

baked organic egg 17

ORGANIC FREE RANGE CHICKEN

POLLO EN PEPITORIA *a classic recipe from Madrid,*

chicken stew with a fantastic sauce made with onions,

almonds, bread, white wine and saffron 22

SOLOMILLO DE POLLO *grilled chicken breast with*

herbs, lettuce salad, grilled vegetables and potatoes 22

TRADITIONAL SEA FOOD RECIPES

ALBÓNDIGAS DE VERDEL, *blue fish meat balls, with*

green sauce, a sauce made with garlic, with wine and

parsely. With rice as a side dish 16

CALAMARES EN SU TINTA *stewed squid with a sauce*

made with the ink together with onions, green and red

peppers 20

ARROZ MARINERO, *a true seafood paella, made with*

rice from the Calasparra region. Slowly cooked with

clams, mussels and monkfish 22

ARROZ AL HORNO CON VERDURAS “ECO” *baked*

organic vegetable paella with rice from Calasparra 20

FRIED EGGS

HUEVOS FRITOS CON: *fried organic eggs with one*

of the following: organic Jamón Ibérico, grilled organic

chorizo and blackpudding from Burgos or with a little bit

of the three 16

CLASSIC RECIPES

MERLUZA REBOZADA *small dices of hake lightly*

battered with egg and gently fried in olive oil 21

LOMITOS DE RAPE REBOZADOS *small dices of*

monkfish lightly battered with egg and gently fried in

olive oil 21

TAQUITOS DE MERLUZA *hake fish fingers with*

2 different sauces chilly tomato and typical Spanish

mayonnaise with garlic called alioli 20

TAQUITOS DE RAPE *monkfish fish fingers with*

2 different sauces chilly tomato and typical Spanish

mayonnaise with garlic called alioli 21

ESCALOPINES *veal scallopini filled with ham and cheese*

with fried potatoes 20

ESCALOPE *veal milanese style, a very thin organic veal*

fillet in bread crumbs 21

MOUNTAIN DISHES

RABO DE TERNERA DE CANTABRIA *organic beef*

oxtail stew 19

ALBÓNDIGAS DE TERNERA *veal meat balls with*

spanish rubia sauce made with onions, carrots, white

wine, garlic and leeks 16

MACARRONES CARMENCITA *rigattoni pasta filled*

with chorizo, mushrooms and “gratin” 16

FISH FROM THE CANTABRIAN SEA

“We bring directly all our fish three times a week from Santander’s

fish port. We cook all our fish with traditional spanish roasted

potatoes and vegetables of the day”

RAPE *monkfish* 22

MERLUZA *hake* 20

SAN MARTÍN *john dory* 26

JARGO *similar to sea-bream/sea-bass* 25

MACHOTE 25

BOCARTESI 5

PESCADO FUERA DE CARTA 25

RECIPES FROM OUR SHEPPERDS

CHULETILLAS FRITITAS DE LEHAZO “ECO”

DE POLACIONES *roast organic baby lamb with roasted*

potatoes 24

CABRITO LECHAL ASADO *roasted baby goat with*

roasted potatoes 26

HIGH MOUNTAIN MEAT

BISTEC *thin veal steak with garlic from colmenar de*

oreja, fried organic egg and fried potatoes 19

SOLOMILLO DE VACA A LA SARTÉN *beef fillet*

mignon steak with chips 25

TIRAS GORDITAS DE ENTRECOTTE *beef entrecotte*

with cheese sauce on the side and fried potatoes 23