

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 vermú, 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

T. 91 531 09 11

calle de La Libertad 16, Madrid (Chueca)

## CUATRO CLÁSICOS DESDE 1854

GAZPACHO DE TOMATE “ECO” *con guarniciones y hielo* 13

CALLOS A LA MADRILEÑA 17

JAMÓN IBÉRICO 100% “ECO” Y DE JABUGO  
*de Armando ganadero de 4ª generación de la Sierra de*

*Aracena con solo 240 jamones al año* 24

CATA DE 5 QUESOS ARTESANOS 16

## FRITOS DE LA CASA

CROQUETAS *de jamón del bueno* 13

RABAS DE SANTANDER *crujientes* 15

TAQUITOS DE QUESO EMPANADOS *de María Jesús  
nuestra quesera favorita pasiega* 14

ENTREMESES CALIENTES: *croquetas cremosas, rabas  
crujientes y taquitos de queso empanado* 21

## PICOTEO MARINERO

*“Después de haber catado y probado todas las anchoas del 2015,  
éstas son para nosotros las mejores”.*

ANCHOAS DE LAREDO *en aceite de oliva* 14

ANCHOAS CON QUESO FRESCO *de La Jarradilla* 16

MEJILLONES *con la salsa de nuestra taberna sobrina  
de 90 años “El Machi”* 15

NAVAJAS A LA SARTÉN *con ajito y Jeréz de Maestro Sierra* 16

## ENSALADAS Y ENSALADILLAS

ENSALADILLA IMPERIAL *con bonito del norte y  
pimiento rojo asado* 13

ENSALADA DE SOLOMILLOS DE TOMATE  
DE HUESCA (*grande*) *con aceite de Siruana* 15

ENSALADA DE TOMATE RICO CON 3 QUESOS:  
*Jarradilla quesuco fresco, Tiemblos “eco” pasiego de nata y  
Montenebro de cabra. Con aceite y romero* 16

ENTREMESES FRÍOS DE LA CARMENCITA:  
*ensaladilla, anchoas de Laredo y tomate con 3 quesos* 21

ENSALADA CARMENCITA CON 12 COSAS, *lechuga,  
tomate, patata, rabanitos, huevo duro “eco”, aceitunas,  
alcachofas, verduras “eco” de Tudela, queso empanado y fresco  
y vinagreta de mostaza con miel ecológica* 17

# TABERNA



## VERDURAS ECOLÓGICAS DE TUDELA

*de la finca de la trailla de la familia de Carlos,  
agricultores desde 1919.*

VERDURA ECOLÓGICA *de la semana a la plancha* 16

VERDURITAS DE LA SEMANA SALTEADAS *con  
ajito, patatita crujiente y huevo ecológico al horno* 17

## POLLO DEL BUENO

*Pollos ecológicos de 4 kg de Sanchonar de Sanchonuño  
(Segovia) de Santiago, “el veterinario visionario”.*

POLLO EN PEPITORIA *La Carmencita 1854* 22

SOLOMILLO DE POLLO *a la plancha con 7 hierbas,  
con patatas crujientes y verduritas “eco”* 22

## CAZUELITAS MARINERAS

ALBÓNDIGAS DE VERDEL, *impresionantes, con salsa  
verde y arroz pilaff* 16

CALAMARES EN SU TINTA *de los de untar y no  
parar, con arroz pilaff* 20

ARROZ MARINERO, *seco o caldoso, con arroz de  
Calasparra, calamar, rape, mejillones* 22

ARROZ AL HORNO CON VERDURAS “ECO”  
*de temporada* 20

## HUEVOS FRITOS

*Son ecológicos, de Guillermo de Pedaque de gallinas felices.*

HUEVOS FRITOS CON: *con jamón ibérico “eco” de  
Jabugo, con chorizo “eco” de la Sierra de Guadarrama, con  
morcilla de Burgos. O con las tres cosas* 16

## LOS REBOZADOS Y EMPANADOS DE CARMENCITA

MERLUZA REBOZADA *con calamares en su tinta y arroz* 21

LOMITOS DE RAPE REBOZADOS *con pimientos rojos  
a la cazuela y patatitas crujientes* 21

TAQUITOS DE MERLUZA *empanados con dos salsas:  
tomate picantón y alioli* 20

TAQUITOS DE RAPE *empanados, también con dos  
salsas: tomate picantón y alioli* 21

ESCALOPINES *de ternera “eco” rellenos con jamón serrano  
y queso de nata pasiego con patatas fritas* 20

ESCALOPE *de ternera a la milanesa con patatas fritas y  
ensalada de lechuga y tomate* 21

## CAZUELITAS DE LA MONTAÑA

RABO DE TERNERA DE CANTABRIA *guisadito a  
fuego lento, lento...* 19

ALBÓNDIGAS DE TERNERA *“eco” con receta de 1854  
y con salsa rubia... ¡de la que no dejas nada!* 16

MACARRONES CARMENCITA *gratinados con bechamel  
cremosa de chorizo bio* 16

## PESCADOS DEL CANTÁBRICO

### AL ESTILO DE SANTANDER

*“Madrugamos, elegimos, pujamos y compramos las mejores  
piezas en la Lonja de Santander. Los traemos directamente  
sin intermediarios en nuestra furgó especial a 0°C”.*

RAPE *con patata panadera crujiente* 22

MERLUZA *con patata panadera crujiente* 20

SAN MARTÍN *con patata panadera crujiente* 26

JARGO *con patata panadera crujiente* 25

MACHOTE *con patata panadera crujiente* 25

BOCARTES *de temporada* 15

PESCADO FUERA DE CARTA 25

## RECETAS DE PASTORES INVENCIBLES

*“Chencho es un pastor de Polaciones en Picos de Europa que lucha  
en pleno siglo XXI junto con sus 14 mastines para que el lobo no les  
coma sus rebaños de cabras y ovejas”.*

CHULETILLAS FRITITAS DE LECHAZO “ECO”

DE POLACIONES *con patatas frititas* 24

CABRITO LECHAL ASADO *con patatita panadera* 26

## CARNE DE ALTA MONTAÑA

*“Ternera ecológica de 7 valles de “La Montaña” de 9 héroes  
ganaderos: Conchi de Valdeolea, Ángel Luis, Aurelio y Ovidio  
de Polaciones; Beatriz de Susilla; Ramón de Pisueña, Azucena,  
Concha y Manuela de Selaya. Nuestra carne roja también es de  
vaqueros cántabros”.*

BISTEC *de ternera a la sartén con huevo frito, ensalada  
y patatas fritas* 19

SOLOMILLO DE VACA A LA SARTÉN (*entero o en  
taquitos*) *con salsa de queso de Tresviso aparte* 25

TIRAS GORDITAS DE ENTRECOTTE *de vaca frisona  
a la sartén a con salsa de queso aparte* 23