

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

¡QUÉ ALEGRÍA, QUÉ ALBOROTO!

La Taberna La Carmencita, la segunda taberna más antigua de Madrid, ha vuelto para servirle. Abrimos de par en par los portones para recuperar ese aire de casa de comidas que tenía el local en 1854. Queremos que te sientas como en casa y que siempre haya algo rico para comer. Que desayunes con el sabor del Café Angélica, un café tostado por nosotros mismos, que compremos a países de Sudáfrica y Sudamérica a través del comercio justo. Ayúdanos a recuperar ese patrimonio de Madrid que son los vermús, los mejillones tigre, los negronis y personajes varios; almuerzos contemporáneos, cazuelitas de montaña, filetes rusos de ternera ecológica con una salsa rubia de mojar y mojar y huevos como los de antes, ecológicos y de yema esférica.

La Carmencita acoge a los locales y a los que vienen de fuera con más de 75 recetas de cocina tradicional entre taquitos de zancarrón guisados a fuego lento con ternera ecológica de la cooperativa cántabra Siete Valles de Montaña. Aquí se recena después de las funciones con taquitos de rape empanados con dos salsas de tomate picantón y alioli. Merienda con nosotros y nuestros croissants y cafés con leche ecológica de la Sierra de Madrid.

LIBERTAD, NO PODRÍA SER OTRA CALLE, ¿VERDAD?

Vivo en el número 16 de la calle de la Libertad. Por mis cristaleras he visto pasar revoluciones, he visto crecer barrios, he leído los versos de la generación del 27. He cerrado los portones para dar refugio a librepensadores. Desde 2013, he recuperado ese espíritu de casa de comidas de antaño que, sea la hora que sea, alimenta cuerpo y alma. Soy la taberna más castiza de Madrid, la segunda más antigua y, si algo he aprendido estos 150 años, es que los gatos son más de beber y cenar bajo la luna. Aquí se pueden escribir versos infinitos, odas al tomate y a la cebolla (las nanas ya están inventadas). Fui la preferida de Neruda, Alberti, Aleixandre y Miguel Hernández, y quiero seguir acogiendo poetas, artistas y escritores. Aquí todo es libertad.

  @tabernalacarmencita

tabernalacarmencita.es

T. 91 531 09 11

calle de La Libertad 16, Madrid (Chueca)

CUATRO CLÁSICOS DESDE 1854

CALLOS *a la madrileña* 17

JAMÓN IBÉRICO 100% ECO Y DE JABUGO *de Armando, ganadero de cuarta generación de la Sierra de Aracena donde solo hace 240 jamones al año* 24

CATA DE CINCO QUESOS ARTESANOS 16

GAZPACHO *con la receta tradicional de La Carmencita, para hacer barquitos con las guarniciones que ya solo se ponen en los sitios con solera* 13

FRITOS DE LA CASA

CROQUETAS *de jamón del bueno* 13

RABAS DE SANTANDER *crujientes* 15

TAQUITOS DE QUESO EMPANADOS *de María Jesús nuestra quesera pasiega favorita* 15

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

PICOTEO MARINERO

“Después de haber catado y probado todas las anchoas de 2017, estas 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 pimienta rojo asado* 13

ENSALADA DE SOLOMILLOS DE TOMATE

DE HUESCA *(grande) con aceite de Siruana* 15

ENSALADA DE TOMATE RICO CON TRES QUESOS: *queso fresco de Los Tiemblos, queso pasiego de nata eco de Los Tiemblos y queso de cabra de Montenebro. 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



1854

VERDURAS ECOLÓGICAS DE TUDELA

de la finca bio 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 cuatro kilos de Santiago, de Sanchonar (Segovia), “el veterinario visionario”.

POLLO EN PEPITORIA *La Carmencita 1854* 22

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

CAZUELITAS MARINERAS

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

CALAMARES EN SU TINTA *de los de untar y no parar, con arroz pilaf* 21

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

ARROZ AL HORNO CON VERDURAS ECO *de temporada* 21

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* 22

TAQUITOS DE MERLUZA *empanados con dos salsas: tomate picantón y alioli* 21

TAQUITOS DE RAPE *empanados, también con dos salsas: tomate picantón y alioli* 22

ESCALOPINES *de ternera eco de Siete Valles de Montaña rellenos con jamón serrano y queso de nata pasiego con patatas fritas* 22

ESCALOPE *de ternera eco de Siete Valles de Montaña a la milanesa con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate* 22

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 furgo especial a 0°C”.

Rape 22, Merluza 21, San Martín 27, Jargo 26 y Machote 26 con patata panadera crujiente

PESCADO FUERA DE CARTA, *¡pregúntanos!*
Mero 30, Rodaballo 30, Lubina 28, Breca o aligote 16, Lenguado 26, Salmonete 20, Cabracho 20, Cuco 16, Besugo 35 y Dorada 30

CAZUELITAS DE LA MONTAÑA

RABO DE TERNERA ECO DE CANTABRIA *guisadito a fuego lento, lento...* 20

ALBÓNDIGAS DE TERNERA *eco con receta de 1854 y con salsa rubia ¡de la que no dejas nada!* 17

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

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS *de carrillera de ternera* 18

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”. Rafael por su parte tiene cabritos en Bejes.

CHULETILLAS FRITITAS DE LECHAZO ECO DE POLACIONES *con patatas frititas* 25

PALETILLA *de lechazo asado* 27

CABRITO LECHAL ASADO DE BEJES *con patata panadera* 27

CARNE DE ALTA MONTAÑA

“Ternera ecológica de Siete Valles de Montaña de héroes ganaderos: Ángel Luis, Aurelio y Ovidio de Polaciones; Beatriz de Susilla; Azucena, Concha y Manuela de Selaya y María y Lucio de Campoo de la primera cooperativa de carne ecológica de Cantabria”.

BISTEC *de ternera a la sartén con huevo frito, ensalada y patatas fritas* 20

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

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