

## POSTRES CASEROS

TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE,  
*de cumpleaños, con vela incluida* 7

ISLA FLOTANTE.

*Recuperamos un postre de los de antes, el merengue es la isla flotante y el mar son unas natillas de las buenas* 7

TARTA DE QUESO

*con queso ecológico de María Jesús, con una base de galleta y un queso que te va dejar con ganas de ir a conocerla* 7

TARTA TATÍN DE FRUTA DE TEMPORADA  
*con hojaldre hecho en La Carmencita* 7

CANUTILLOS DE HOJALDRE,

*cucurucho de hojaldre rellenos de mousse de chocolate* 7

MACEDONIA CON HELADO

*de vainilla natural* 6, 5

ZUMO DE NARANJA EXPRIMIDO *al momento* 4



## HELADOS HECHOS POR NOSOTROS

SORBETE DE LIMÓN *con ron, con vodka Karlsson, con cachaza, con cava o con orujo de Potes* 6

FRESA, *con Pedro Ximénez de Maestro Sierra* 6

VAINILLA *con café expreso caliente* 6

CAFÉ *de Chiapas con café expreso* 6

QUESO, "ECO" PASIEGO CON TRES MIELES *de patones y galleta crujiente* 6

COPA DE HELADO *de tres sabores: dulce de leche, chocolate y vainilla* 6

COPA DE HELADOS DE LA LIBERTAD, *de dos sabores: de yogur y fresa* 6

## CAFÉS ANGÉLICA

*Nuestro café es ecológico y de Comercio Justo tostado en pequeñas tandas de 4 kg en el número 24 de la calle San Bernardo (en el Café Angélica, si quieres, puedes acercarte a comprar algo para tí) y nuestra leche también es ecológica de La Cántara en Cantabria.*

*el café* SOLO 2

*el café* CORTADO 2

*el café* CON HIELO 2

*el café* SOLO ITALIANO 2

CAFÉ CON UNA BOLA DE HELADO *de vainilla* 3, 5

EL CORTADO *con leche fría* 2

EL CAFÉ CON LECHE *en vaso* 2

## LOS QUESOS DE CARMENCITA

QUESO TIERNO PASIEGO *de vaca, María Jesús y sus hijos Víctor y Pablo recuperan una joya con vacas que solo dan 12 litros al día* 7,5

QUESO ASTURIANO REY SILO;

*los asturianos saben lo que hacen* 8,5

QUESO DE CABRA MONTE ENEBRO

*Este queso del Tiétar de Ávila ha triunfado en el mundo entero* 8

FARIZA DE OVEJA CURADO

*de Arribes del Duero, a la vera de Portugal, de la familia de Alonso* 8

QUESO AZUL DE VACA DE TRESVISO

*de Javier, el queso con más mérito. Hecho a 900 metros de altura en cuevas de los Picos de Europa* 7,5

SELECCIÓN DE CINCO *quesos artesanos* 16, 5

## CAFÉS AROMATIZADOS A LA MADRILEÑA

*el café* CON UNAS GOTAS DE COÑAC 2, 5

*el café* CON UNAS GOTAS DE BAILEYS 2, 5

EL CARAJILLO QUEMADO *de brandy* 4

EL CARAJILLO QUEMADO *de ron o güisqui* 4

## LICORES PARA DESPUÉS DE UNA BUENA COMIDA

BRANDY DE JEREZ DE MAESTRO SIERRA 10

CALVADOS AGUARDIENTE  
*de manzana de cuarta generación,  
Roger Groult 6*

ARMAGÑAC DE 1976  
*de los que entran solos, de Dartigalongue 8*

AGUARDIENTE SUIZO DE PERA. *De pera  
Willamine, de la familia Morand 7, 5*

AGUARDIENTE SUIZO *de albaricoque 7, 5*

RON DE AÑADA RUM  
*de la isla de Santa Lucía 9*

GLENDIFARCLAS WHISKY 10

## GIN-TONICS

*Utilizamos Siderit, una gin ultra premium, elaborado con el cariño de sus maestros destiladores. Combinación de 12 botánicos arraigados a las montañas de Cantabria y que se produce en pequeños lotes.*

GIN TONIC ESPECIAL DE LA CARMENCITA 9

## LOS DIEZ CÓCTELES BÁSICOS DE TABERNA LA CARMENCITA

MOJITO *tradicional con ron Plantation. El cóctel que triunfa en las bodas Deluz, desde Santander rumbo al Madrid castizo 8*

MARGARITA *Solo hay una. Tequila rico, triple seco, zumo de limón y mucho hielo pilé con flor de sal en los bordes de Chiclana 8*

DAIQUIRI *ron y limón. Como en “Islas a la deriva” de Heminway. Relájate sentado en La Floridita 8*

DAIQUIRI DE FRUTOS ROJOS *Antioxidante además de anti aburrimiento. Ron del bueno con un cóctel de frutos rojos con hibiscus ecológico africano para rematar con el color y con la vitamina C 8*

COSMOPOLITAN *vodka, triple seco y zumo de lima. Para que se sientas como Carrie en “Sex and the City” 8*

CAIPIRINHA *con cachaça orgánica que viene directa de Brasil. Un trago y teletransportas al Carnaval de Río 8*

WHISKY SOUR *bourbon, limón y azúcar. A los que les gusta el whisky alucinan con este cóctel que nos enseñó Gill, el barman del mítico Lancaster de París. Un clásico que no pasa de moda 8*

FUCK ME UP *café+kalua+vodka en la coctelera y en copa de Martini 7*

WHITE RUSIAN *vodka, licor con sabor a café y nata líquida. Si quieres estar mano a mano con El Gran Leboŵski, esta es una apuesta segura. 8*

DRY MARTINI *straight up o en las rocas o “mezclado, no agitado” si te has levantado en plan James Bond. 8*

BLOODY MARY AL ESTILO CALABRÉS,  
*Tiene truco: zumo de tomate ecológico que importamos desde Italia. Lleva salsa Lea&Perrins, flor de sal de Chiclana, zumo de limón, pimienta blanca eco de Kerala y vodka Siderit Lactee. 8*

NEGRONI *clásico con vermouth de Tarragona 8*

## COPITAS DE VINO DULCE

PEDRO XIMÉNEZ DE MAESTRO SIERRA,  
*mistela natural de MontSant, vino dulce de Siurana 5*

## LOS FIZZ

*La versión sofisticada de tomar una copa agitada en coctelera, con zumo de limón, sirope y con un toque de soda.*

GIN FIZZ, RHUM FIZZ, VODKA FIZZ ,  
CAIPIRIÑA FIZZ, ORUJO FIZZ 8