

## 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

## 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

## 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

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

## VERDURAS ECOLÓGICAS DE TUDELA

*de la finca bio La Trailla, de la familia de Carlos, agricultores desde 1919.*

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

ALCACHOFAS ECOLÓGICAS A LA TUDELANA *guisadas en su salsa* 16

PANACHÉ DE VERDURITAS ECOLÓGICAS *de la semana salteadas* 16

# TABERNA



# 1854

## 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

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

## 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

## 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 *con patata panadera crujiente* 22

MERLUZA *con patata panadera crujiente* 21

SAN MARTÍN *con patata panadera crujiente* 27

JARGO *con patata panadera crujiente* 26

PESCADO FUERA DE CARTA, *¡pregúntanos! Mero 30, Rodaballo 30, Lubina 28, Machote 26, Lenguado 26, Cuco 16, Besugo 35 y Dorada 30*

## 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

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

## POLLO DEL BUENO

*Pollos ecológicos de cuatro kilos de Santiago, de Sanconar (Segovia), “el veterinario visionario”.*

SOLOMILLO DE POLLO ECOLÓGICO *a la plancha con cinco hierbas salvajes* 22

## 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 *reellenos de carrillera ecológica con salsa rubia y patatas fritas* 19

## 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* 25

## 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 vaca frisona a la sartén a con salsa de queso aparte* 23