

## CUATRO CLÁSICOS DESDE 1854

CALLOS *a la madrileña* 19

JAMÓN IBÉRICO *de Sánchez Romero y Carvajal, 100% de Jabugo* 24

CATA DE CINCO QUESOS ARTESANOS 18

CECINA DE LAS DE ANTES *hecha por nosotros, de vaca ecológica pasiega, de San Pedro del Romeral* 18

## FRITOS DE LA CASA

CROQUETAS *de jamón del bueno* 14

RABAS DE SANTANDER *crujientes* 18

TAQUITOS DE QUESO EMPANADOS *de María Jesús nuestra quesera pasiega favorita* 16

ENTREMESES CALIENTES: *croquetas cremosas, rabas crujientes y taquitos de queso empanado* 22

## 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* 16

## 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* 18

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

PANACHÉ DE VERDURITAS ECOLÓGICAS *de la semana salteadas* 16

ESPÁRRAGOS BLANCOS *al natural con mayonesa de naranja o a la plancha* 18

CALDERETA DE VERDURAS DE PRIMAVERA: *espárrago blanco, alcachofa, puerro, brócoli, habas y acelga tricolor* 18

# TABERNA



# 1854

## ENSALADAS Y ENSALADILLAS

ENSALADILLA IMPERIAL *con bonito del norte y pimiento rojo asado* 14

CATA DE 3 TOMATES: *tomate pimiento, tomate rosa y tomate marmandino ecológico* 15

ENTREMESES FRÍOS DE LA CARMENCITA: *ensaladilla, anchoas de Laredo y tomate con 3 quesos* 22

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* 18

## 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* 18

## 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* 22

ARROZ MARINERO, *seco o caldoso, con arroz de Calasparra, calamar, rape y mejillones* 23

ARROZ AL HORNO *con verduras eco de temporada* 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 *con patata panadera y verduritas* 24

MERLUZA *con patata panadera y verduritas* 22

SAN MARTÍN *con patata panadera y verduritas* 27

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

## LOS REBOZADOS Y EMPANADOS DE CARMENCITA

MERLUZA REBOZADA *con calamares en su tinta y arroz* 22

LOMITOS DE RAPE REBOZADOS *con patata panadera y verduritas* 24

TAQUITOS DE MERLUZA *empanados con dos salsas: tomate picantón y alioli* 22

TAQUITOS DE RAPE *empanados, también con dos salsas: tomate picantón y alioli* 23

ESCALOPE *de ternera eco de Siete Valles de Montaña a la milanesa con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate* 23

## POLLO DEL BUENO

*Pollos ecológicos de TRES kilos de Santiago, “el veterinario visionario”, criados entre pinares en Sanchonúño (Segovia).*

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

POLLO EN SALSA PEPITORIA, *la mítica salsa de almendras, azafrán, ajo, cebolla, vino blanco, huevo y picatostes* 24

## CAZUELITAS DE LA MONTAÑA

RABO DE TERNERA ECO DE CANTABRIA *guisadito a fuego lento, lento... 22*

ALBÓNDIGAS DE TERNERA *eco con receta de 1854 y con salsa rubia ¡de la que no dejas nada!* 18

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

PIMIENTOS RELLENOS *de carrillera ecológica con salsa rubia y patatas fritas* 19

## RECETAS DE PASTORES INVENCIBLES

*“Nuestros pastores Chéncho, de Polaciones, y Rafa, de Bejes (en Picos de Europa) tienen los dos Premios Nacionales de Pastoreo y son un ejemplo de vida para todos”.*

CHULETILLAS FRITITAS DE LECHAZO ECO DE POLACIONES *con patatas frititas* 26

CABRITO DE BEJES *a la cazuela 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* 22

SOLOMILLO DE VACA A LA SARTÉN *(entero o en taquitos) con salsa de queso de Tresviso aparte* 28

TIRAS GORDITAS DE ENTRECOTTE *de vaca frisona a la sartén a con salsa de queso aparte* 26