

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. 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* 20

JAMÓN IBÉRICO *de Sánchez Romero y Carvajal, 100% de Jabugo* 26

CATA DE CINCO QUESOS ARTESANOS 18

GAZPACHO 14

FRITOS DE LA CASA

CROQUETAS *de jamón del bueno* 15

RABAS DE SANTANDER *crujientes* 18

TAQUITOS DE QUESO EMPANADOS *de María Jesús nuestra quesera pasiega favorita* 17

ENTREMESES CALIENTES: *croquetas cremosas, rabas crujientes y taquitos de queso empanado* 23

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* 15

MEJILLONES *con la salsa de nuestra taberna sobrina de 90 años, El Machi* 16,5

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

PANACHÉ DE VERDURITAS ECOLÓGICAS *de la semana salteadas* 17

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* 19

TABERNA



1854

ENSALADAS Y ENSALADILLAS

ENSALADILLA IMPERIAL *con bonito del norte y pimiento rojo asado* 14,5

CATA DE 3 TOMATES: *tomate pimiento, tomate rosa y tomate marmandino ecológico* 16

ENTREMESES FRÍOS DE LA CARMENCITA: *ensaladilla, anchoas de Laredo y tomate con 3 quesos* 23

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

LOS REBOZADOS Y EMPANADOS DE CARMENCITA

MERLUZA REBOZADA *con calamares en su tinta y arroz* 23

LOMITOS DE RAPE REBOZADOS *con patata panadera y verduritas* 25

TAQUITOS DE MERLUZA *empanados con dos salsas: tomate picantón y alioli* 23

TAQUITOS DE RAPE *empanados, también con dos salsas: tomate picantón y alioli* 25

ESCALOPE *de ternera eco de Siete Valles de Montaña a la milanesa con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate* 24

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 y verduritas* 25

MERLUZA *con patata panadera y verduritas* 23

SAN MARTÍN *con patata panadera y verduritas* 27

PESCADO FUERA DE CARTA, *¡pregúntanos!*
Mero 32, Rodaballo 32, Lubina 30, Machote 27, Lenguado 30, Cuco 24, Besugo 35 y Dorada 32

CAZUELITAS MARINERAS

ALBÓNDIGAS DE BONITO, *impresionantes, con salsa verde y arroz pilaf* 18

CALAMARES EN SU TINTA *de los de untar y no parar, con arroz pilaf* 23

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

ARROZ AL HORNO *con verduras ecológicas de temporada* 22

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* 23

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... 24*

ALBÓNDIGAS DE TERNERA *eco con receta de 1854 y con salsa rubia ¡de la que no dejas nada!* 18,5

MACARRONES CARMENCITA *gratinados con bechamel cremosa de chorizo bio* 16,5

PIMIENTOS RELLENOS *de carrillera ecológica con salsa rubia y patatas fritas* 20

RECETAS DE PASTORES INVENCIBLES

“Nuestros pastores Chencho, 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* 27

CABRITO DE BEJES *a la cazuela con patata panadera* 28

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* 23

TIRAS GORDITAS DE ENTRECOTTE *de vaca frisona a la sartén a con salsa de queso aparte* 27