

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 y personajes varios; almuerzos contemporáneos, cazuelitas de montaña 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 chuletillas fritas de lechazo ecológico de Chencho, pastor de Polaciones. Aquí se recena después de las funciones con taquitos de rape empanados con dos salsas de tomate picantón y alioli.

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.

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

Cuatro clásicos

ALUBIAS A LO TÍO LUCAS

receta del siglo XIX con alubia de Valderredible y chorizo de cerdo salvaje pasiego 14

CROQUETAS DE CHISTORRA

eco de cerdo salvaje pasiego hechas con leche de pasto de Cantabria 15

CECINA ESPECIAL de vaca pasiega con aceite bio de Cazalla de la Sierra 18

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

de Santoña y Laredo 15

RABAS DE SANTANDER crujientes 19

Verduras ecológicas

Trabajamos con pequeños agricultores de Cantabria y Navarra. Solo tenemos verduras del momento, llenas de vitaminas y recién recolectadas.

VERDURITAS DE LA SEMANA

salteadas con ajito morado de Colmenar de Oreja, patatita crujiente y huevo ecológico al horno 22

PANACHÉ DE VERDURITAS

ecológicas de la semana salteadas 21

ALCACHOFAS FRITAS crujientes 18

ALCACHOFAS GUIADAS a la cazuela con salsa verde de La Carmencita 18

Ensaladas y ensaladillas

ENSALADA DE 3 TOMATES

con queso fresco ecológico de pastores pasiegos 19

ENSALADA MADRILEÑA: lechuga, tomate, verduritas, huevo cocido, aceitunas de Campo Real y vinagreta de aceite de Siurana, miel ecológica y vinagre de Jerez de El Maestro Sierra 18

Arroz de mar

ARROZ MARINERO, seco o caldoso, con arroz de Calasparra, taquitos de calamar peludín del Cantábrico 23

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 refrigerada”

Los pescados los servimos al estilo tradicional, con patata panadera.

Puedes pedirlos como se comen en las casas españolas: **rebozado, empanado o a la plancha**

MERLUZA 26

RAPE NEGRO 27

PESCADO DE ROCA DEL DÍA 32



Huevos fritos de La Carmencita

De las gallinas felices de Guillermo, de Pedaque. Con puntilla y con patatas fritas.

CON JAMÓN serrano ecológico de Teruel, con 36 meses de curación 19

CON CHORIZO ECOLÓGICO de cerdo salvaje pasiego frito 19

CON MORCILLA ECOLÓGICA de Villarcayo, en Burgos, frita 19

CON PALÉTA IBÉRICA ECOLÓGICA de la Finca Montefrío, en Cortegana, en la Sierra de Aracena (Huelva) 28

CON LAS TRES COSAS 19

Cazuelitas de la montaña

MACARRONES CARMENCITA

gratinados con bechamel cremosa de chorizo bio y con pasta hecha a mano en Humilladero, Málaga, con variedades antiguas de trigo andaluz 16,5

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO

con receta de 1854 y con salsa rubia con amontillado de 12 años de El Maestro Sierra, desde 1830 18,5

Recetas de pastores invencibles

“Nuestros pastores Chenko, 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 ecológico con patatas fritas 27

CABRITO DE BEJES ENTREASADO

al estilo de las familias de pastores, con patata panadera 28

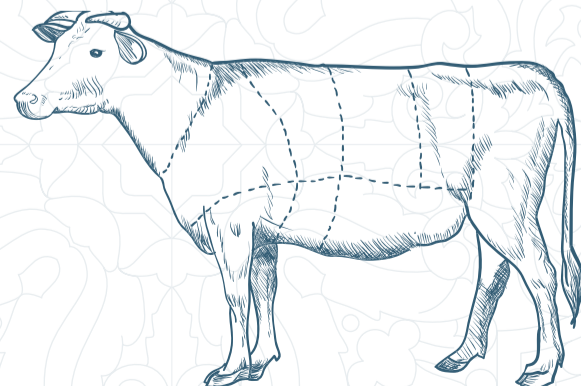
Carne de alta montaña

De Siete Valles de Montaña, la primera cooperativa de ternera ecológica de Cantabria, de seis héroes ganaderos: Ángel Luis, Aurelio (padre e hijo) y Ovidio, de Polaciones; Beatriz, de Susilla; y Azucena Barquín, de Bostronizo

ESCALOPE DE TERNERA a la milanesa con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate 24

BISTEC DE TERNERA a la sartén con huevo frito, ensalada y patatas fritas 23

TIRAS DE ENTRECOT DE TERNERA a la sartén con salsa de queso aparte 27



Postres caseros

TARTA DE GALLETAS Y

CHOCOLATE, como las de cumpleaños, con vela incluida. La hacemos con galleta artesana pasiega, leche fresca de pasto, chocolate hecho a mano y el mismo mimo que hace 40 años hacían las madres y abuelas de este país 8

TARTA DE QUESO ECO sin trampa ni cartón, de una mujer pasiega a la que admiramos mucho por haber salido de la crisis anterior y negarse esos precios tan bajos. Se reconvirtió en quesera y se certificó en ecológico fácilmente porque ya lo era de toda la vida 8

TATIN DE MANZANA especial de la casa. Es especial por todo: por el hojaldre que lo hacemos casero y por la manzana, de son ecológicas de Biosanz, un agricultor al que admiran en toda Europa por la calidad de su manzana eco 9

MACEDONIA DE FRUTA ECO recién cogida del árbol, la puedes tomar sola o con una bolita de helado de fruta 8

Cafés de Angélica

Nuestro café es ecológico y de Comercio Justo tostado en pequeñas tandas de 4 kg en el nº 24 de la calle San Bernardo (en el Café Angélica, si quieres, puedes acercarte a comprar algo para ti) y nuestra leche también es ecológica, de La Cántara en Cantabria.

SOLO 2

CORTADO 2

CON HIELO 2

SOLO ITALIANO 2

CON HELADO de vainilla 3,5

CON LECHE 2

Helados caseros

HELADO DE CAFÉ ESPRESSO

Moka de Etiopía tostado a mano por Café Angelica en San Bernardo, un helado que te lleva a las montañas de Yigarchefe, en Etiopía, donde se recoge el único café salvaje del mundo. 6

HELADO DE CHOCOLATE BIO

de Perú, un antes y un después. Primero porque el cacao es de Perú y es bio. Después, porque lo tuestan dos artesanos en Bayona, la cuna del chocolate del Cantábrico. Y tres, porque el chocolate que hacen es otra historia y al hacer el helado se nota 6

HELADO DE PERA

eco de Navarra 6

HELADO DE FRUTA

sostenible del día 6

Los quesos de Carmencita

CATA DE 4 QUESOS DE 4 OVEJAS DIFERENTES Y DE 4 ZONAS

DIFERENTES: Churra, manchega, castellana y Lacha y las zonas son: zamora, la mancha, Palencia y navarra

Cafés aromatizados a la madrileña

con unas gotas de **COÑAC** 2, 5

con unas gotas de **BAILEYS** 2, 5

el carajillo quemado de **BRANDY** 4

el carajillo quemado de **RON O WHISKEY** 4