

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 Chenchó, 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 Navarra hechas con leche de pasto de Cantabria 15

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
de Santoña y Laredo 16

RABAS DE SANTANDER crujientes 19,5

Chacinas ibéricas

De Montechico, de cerdos ibéricos criados en libertad, alimentándose en la montanera de bellotas procedentes de encinas centenarias

CABECERO DE LOMO 16

PALETILLA DE DOBLE CEBO 24

JAMÓN IBÉRICO 28

Ensaladas y ensaladillas

ENSALADA DE 3 TOMATES
con queso fresco ecológico de pastores pasiegos 19

ENSALADA IMPERIAL
de La Carmencita, versión 1856 15

ENSALADA MADRILEÑA DE 12 COSAS: lechuga, tomate, queso pasiego empanado, patata, rabanitos, huevo duro eco, aceitunas, alcachofas, verduras eco, queso fresco y vinagreta de mostaza con miel ecológica 19

Arroces y fideuàs

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

ARROZ DE LA ALBUFERA, de Herederos de Viel, con verduritas 22

FIDEUÀ MARINERA con taquitos de calamar al estilo del barrio marinero de Tarragona "El Serrallo" 23

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 GUISADAS a la cazuela con salsa verde de La Carmencita 18

Huevos fritos de La Carmencita

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

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 21

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 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 27,5

PESCADO DE ROCA DEL DÍA 32

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 17

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

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

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 LEHAZO ecológico con patatas fritas 27

PALETILLA DE LEHAZO DE POLACIONES ENTREASADO de primavera, 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 23,5

ENTRECOT AL CABRALES con salsa aparte de queso de Cabrales ecológico de Asiegu y patatas fritas 27

