

Entremeses calientes

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

PISTO MANCHEGO con verduras ecológicas de temporada y huevo frito 17

TAQUITOS DE QUESOS de Pastores empanados 18

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 de Dos Montañas 24

Clásicos de la casa

Cocinamos de poco en poco, a fuego lento, en cazuelas pequeñas, arrancamos los guisos a las nueve de la mañana. Hacemos pocas raciones cada vez. Depende del día, tendremos unos u otros

MACARRONES CARMENCITA gratinados con bechamel cremosa de chorizo y con pasta hecha a mano en Humilladero, Málaga, con variedades antiguas de trigo andaluz 17

ALUBIAS A LO TÍO LUCAS receta del siglo XIX con alubia de Valderredible y chorizo de cerdo salvaje pasiego 14

POLLO DE SANCHONAR EN SALSA PEPITORIA, de las de untar con arroz pilaf 24

MERLUZA A LA SIDRA 26

FILETES RUSOS DEL DÍA con salsa rubia y patatas fritas 22

PIMIENTOS RELLENOS DE ZANCARRÓN de ternera ecológica con patatitas crujientes y salsa de piquillos 22

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO con receta de 1854. Con salsa rubia con amontillado de 25 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 18,5

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

Entremeses fríos

GAZPACHO DE LA CARMENCITA 14

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

ENSALADILLA IMPERIAL de La Carmencita, versión 1856 15

ENSALADA DE PIMIENTOS Y ANCHOAS 16

ENTREMESES FRÍOS Ensalada de 3 tomates, ensaladilla y ensalada de pimientos y anchoas 23

Arroces de la Albufera

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

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

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 PALETILLA IBÉRICA de la Montechico 24

CON LAS TRES COSAS 21

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 con patatas fritas 27

PALETILLA DE CABRITO DE BEJES

ENTREASADO al estilo de las familias de pastores: con patata panadera 28

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

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

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

CUCO 29

PESCADO DE ROCA DEL DÍA 28

Bonito

El verano llega cuando llega el bonito y se termina cuando se va.

Las recetas de bonito de La Carmencita

BONITO CON TOMATE clásico casi tan rico como el de Casa Enrique de Solares 26

BONITO ENCEBOLLADO, la receta clásica de Santander, con cebolla roja de Bedoya 26

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 ccon salsa aparte de queso de Cabrales ecológico, de la quesería Asiegu, y patatas fritas 27

Pan eco de masa madre con aperitivo 2€
10% I.V.A. incluido