

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 cristalerías 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)

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

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 empanados de Pastores Invencibles 18

Entremeses fríos

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

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

Puchero de la Casa

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

CARICOS DE COMILLAS (la alubia roja cántabra) con chorizo salvaje pasiego 14

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

POLLO DE SANCHONAR en salsa pepitoria, de las de untar con arroz pilaf 24

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 12 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 18,5

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 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 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

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

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”

LOMITOS DE MERLUZA rebozada al estilo de las Arenas con pimientos rojos a la cazuela 26

MERLUZA A LA SIDRA como en el puerto de Tapia de Casariego 26

TAQUITOS DE MERLUZA empanada con patatas fritas como en el Machi de Santander 26

LOMO DE MERLUZA a la plancha con verduritas y patatita panadera 26

FRITOS DE PIXIN rebozado como en Cudillero 25

RAPE finito a la plancha con verduritas y patatita panadera 27,5

TAQUITOS DE RAPE empanado con patatas fritas 27,5

Pescados del día a la plancha. Según del día

CUCO 26

MACHOTE 30

SAN MARTÍN 30

LUBINA 30

MERO 34

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