

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

## 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 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 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

**PARÍS-BREST** receta del siglo XIX, con forma de bicicleta en honor a una carrera entre París y Brest. Una corona de pasta choux rellena de una crema de praliné de avellana 12

## Los quesos de Carmencita

### CATA DE 3 QUESOS DE 3 LECHE Y DE 3 ZONAS DIFERENTES

de oveja, cabra y vaca, y las zonas son: Zamora, Córdoba y Galicia 16 | media ración 9

## Helados caseros

*Elaborados a mano por nosotros mismos con leche de pasto de Cantabria y fruta de temporada de pequeñas huertas nacionales*

### HELADO DE CAFÉ ESPRESSO

moka de Etiopía tostado a mano por Café Angelica, en la calle San Bernardo, un helado que te lleva a las montañas de Yigarchefe, en Etiopía, donde se recoge el único café salvaje del mundo 6,5

**HELADO DE TURRÓN** 6,5

**HELADO DE AVELLANA** 6,5

### HELADO DE FRUTA

sostenible del día 6,5

### SORBETE DE LIMÓN O SORBETE DE FRESA

solos o con cava 6,5

## Cafés de Angélica

*Café Angélica. Tostamos el café en pequeñas tandas de 4 kg en el n° 24 de la calle San Bernardo. Es café de especialidad y de origen, de países cafetales como Colombia, Etiopía, Guatemala, Honduras o Brasil. La leche es fresca, de pasto cántabro, de la vaquería La Cántara.*

**SOLO** 2,5

**CON LECHE** 2,5

**CORTADO** 2,5

**AMERICANO** 2,5

**CAPPUCCINO** 3

**BOMBÓN** 2,5

**CARAJILLO quemado**  
con ron, whisky o  
brandy 4

**ESCOCÉS** 5,5

**IRLANDÉS** 5,5

## Infusiones

**GUNPOWDER** cultivado en la región china de Zhejiang y llamado así por su parecido con la pólvora (gunpowder en inglés) 2,5

**GINGER LEMON** vigoroso y aromático, con el toque picante del jengibre 2,5

**EARL GREY BIO** el blend clásico por excelencia 2,5

**BLACK CHAI** un blend de India muy especial y aromática que despertará todos tus sentidos 2,5

**PU ERH BIO** un té muy valorado desde la antigüedad por sus propiedades medicinales 2,5

**ROOIBOS MENTA** especialmente digestivo gracias al toque de la menta piperita 2,5

**ROOIBOS NARANJA BIO** una infusión con sabor dulce y notas cítricas 2,5

**ROOIBOS FRUTOS DEL BOSQUE** tiene pedacitos de fresas, arándanos y frambuesas 2,5

### Infusiones de Orballo

*Cultivan ellos mismos las plantas en Galicia sin pesticidas, herbicidas ni abonos químicos de síntesis. Un proyecto que apuesta por lo local y por el equilibrio con la biodiversidad que les rodea.*

**MANZANILLA MARAVILLA ECO.** Prueba la manzanilla de siempre con un sabor más original 2,5

**LA FRESA QUE TE BESA ECO.** Un juego entre el puntito ácido de hibisco y el dulzón de la fresa 2,5

**DEPURA CON LOCURA ECO.** Una infusión de naranja, ortiga y regaliz. Para depurar con alegría los excesos de las últimas 24 horas 2,5

## Vinos de El Maestro Sierra

*Copas de las bodegas de El Maestro Sierra 1830, en Jerez de la Frontera*

**BRANDY** 12  
**FINO** 3,5

**AMONTILLADO** 6  
**OLOROSO** 6

**VERMUT OLOROSO** 12  
**PEDRO XIMÉNEZ** 5

**CREAM** 4,5

## Cócteles

**MOJITO TRADICIONAL** con ron a la carta 8

**MARGARITA** tequila rico, triple seco, zumo de limón y mucho hielo pilé con flor de sal de Chiclaná en los bordes 8

**DAIQUIRI RON Y LIMÓN** como en "Islas a la deriva" de Hemingway. Relájate sentado en La Floridita 8

**DAIQUIRI DE FRUTOS ROJOS** antioxidante además de anti aburrimiento. Ron del bueno con un cóctel de frutos rojos con hibiscus ecológico africano para rematar con el color y con la vitamina 8

**COSMOPOLITAN** vodka, triple seco y zumo de lima. Para que te sientas como Carrie en "Sex and the City" 8

**CAIPIRINHA** con cachaça orgánica que viene directa de Brasil. Un trago y te teletransportas al Carnaval de Río 8

**WHISKY SOUR** el clásico Bourbon con triple seco, limón y hielo 8

**FUCK ME UP** café + kalua + vodka en la coctelera y en copa de Martini 8

**WHITE RUSSIAN** vodka, licor con sabor a café y nata líquida. Si quieres estar mano a mano con El Gran Lebowski, esta es una apuesta segura 8

**DRY MARTINI** straight up o en las rocas o "mezclado, no agitado" si te has levantado en plan James Bond 8

**BLOODY MARY** la versión santanderina del trago que se sirvió por primera vez en el Harry's Bar de París 6

**NEGRONI** un clásico italiano de moda, inventado por el conde Camillo Negroni en Florencia en 1919. Gin, Campari y vermú rojo 8

**GIN TONIC** con la ginebra clásica o si quieres algo más atrevido prueba la versión gingerlime, hibisco o tankard 9

**VODKA TONIC** elige entre Absolut o Siderit 8

**RON** del bueno 8

**WHISKY** ¿solo, con agua o con hielo? 8

### Sin alcohol

*Cóctel para todos los públicos, para cuidarte y divertirse, para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón.*

**MOJITO SIN ALCOHOL** el cóctel que triunfa en las bodas Deluz, desde Santander rumbo al Madrid castizo 7

**MOJITO FRUTOS ROJOS SIN ALCOHOL** antioxidante, además de antiaburrimiento. Con bien de vitamina C 7

### Los Fizz

*La versión sofisticada de tomar una copa agitada en coctelera, con zumo de limón, sirope y con un toque de soda*

**GIN, RON, VODKA, CAIPIRIÑA, ORUJO** 8