

LOS VINOS DE

LA CARMENCITA

1854

TINTOS

J. F. ARIEZU

Bodega Arriezu. Rioja eco. Un vino para el día a día. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía “de la casa”. Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero al que llaman de todas las bodegas porque tiene un don único: el conocimiento para hacer injertos en vides, y que salgan bien 19

ALOXIA

Bodega Ojuel. Rioja eco. Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven de 33 años que ha recuperado la forma tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre hacen vinos con uvas de nombres como maturana en viñedos de 1925. Tiene 39 pequeñas parcelas y prensa todo a mano. Si puedes, echa un ojo a su web y te enamorará (ojuelwine.com). El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber 20

PEÑA LA ROSA

Bodega Fernández Eguíluz. Rioja. Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 ha de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que lo hacen con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de “glu, glu”. Antes de hacer sus propios vinos vendían a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo 19

SER VIVO Y NATURAL

Páramo Arroyo. Ribera del Duero sin sulfitos. Un vino sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000 y fueron siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletilas, hacer la vendimia con ellos, descargar, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fundó la D.O. Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones 22

FUERZA BRUTA

Bodega A Pie de Tierra. Vino de Madrid. Un tinto madrileño elaborado con garnacha. Aitor Paul y David Millamiel, fieles a su filosofía de hacer vino que gusta beber 22

SENDA

Las Moradas de San Martín. Vino de Madrid. Con un viñedo privilegiado, esta bodega ha sido de las pioneras en mostrar el potencial de las garnachas. Un vino vegano, fresco. Embotellado sin clarificar, para sentir la pureza de la garnacha 23

PAAL 100% SYRAH

Bodegas Caudalía. Navarra. Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% uva syrah, la uva que enamora a todo el que la prueba. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega 25

O DE SÍNODO

Bodega Sínodo Vitivinícola. Rioja. Un vino que va más allá. Tres amigos que estudiaron juntos Enología se juntan para elaborar vino y recuperar viejos viñedos. Sínodo en griego significa camino. Cada vez que hemos bebido este vino nos hemos reafirmado en el camino de apostar por estos vinos que te llevan a lugares diferentes 26

CUZCURRITA RESERVA

Bodega Castillo Cuzcurrita. Rioja. Un castillo del sXV en mitad de la Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín, un viñedo ecológico de quitarse el sombrero. Y lo mas importante, un vino que se deja beber a cualquier hora 27

CERROSOJÓN

Bodegas Ojuel. D.O. Rioja. El de Miguel Martínez, viticultor revelación, que volvió al terruño de su infancia para hacer un vino de aire atlántico. Nace en cepas muy viejas en vaso de maturana tinta y mazuelo, variedades especiales y muy riojanas 25

CACHITO MÍO

Casa Maguila. Toro. Tiene la potencia de fruta de esta uva, pero a la vez resulta muy agradable de beber, con un fácil y al mismo tiempo complejo paso de boca. Un toro nuevo estilo. Las viñas tienen más de 50 años, en suelos muy pobres y todas en vaso 26

MAZAS ROBLE

Bodegas Mazas. Toro. El que ha pasado cuatro meses de bodega, el Toro que no lo parece, suave y muy elegante 22

BLANCOS

J. F. ARRIEZU ECO

Bodega Arriezu. Rueda. No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana. Cuando bebemos este verdejo entendemos lo que dicen los de Castilla 19

ENXEBRE

Bodega Condes de Albarei. Rías Baixas. Habla de la historia de Galicia y Cambados, y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que se unieron hace 30 años. Solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal se siente como la brisa en la orilla. La fuerza del pequeño viticultor gallego junto a la técnica del maestro de enólogos, Pepe Hidalgo, en cada trago 24

CASONA MICAELA

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria. Vino blanco de montaña cántabra. El vino blanco que más tarde se cosecha en España por dos motivos: porque el viñedo está orientado al norte y es mas frío y tiene menos sol, y porque está a 700 metros de altura en Cantabria. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha 23

YENDA

Albariño y godello. Vino de la Costa de Cantabria. Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas 19

“Vinos de viticultores diferentes, de proyectos que revitalizan el campo español, de jóvenes que vuelven después de viajar por todo el mundo; de no tan jóvenes, pero con la misma ilusión de su primera vendimia”

SACABEIRA

Bodega Iria Otero. Rías Baixas. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisa; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que toma el sol junto al mar 30

TAPAFUGAS

Bodega Marañones. Vino de Madrid. Un homenaje a Tapafugas, un amigo irreplicable del bodeguero de Bodegas Marañones. Un fontanero filósofo querido por todos en Benavides de Órbigo (León). Un clarete de los que entran solos con uvas de San Martín de Valdeiglesias 22

MICAELA SELECCIÓN

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria. Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que “regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas” 25

ROSADOS

UMEA

Bodegas Caudalía. Vino de Navarra. Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar 19

NAVARDIA

Bodegas Bagordi. Vino de Navarra. Un rosado ecológico que crea fans de verdad. El que lo prueba, deja el blanco y el tinto durante un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces 19

Los cócteles de La Carmencita

MOJITO TRADICIONAL
con ron a la carta 8

MARGARITA
tequila, triple seco, limón y mucho hielo pilé 8

DAIQUIRI RON Y LIMÓN
como en "Islas a la deriva", de Hemingway 8

CAIPIRINHA
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 coctelera y en copa de Martini 8

WHITE RUSSIAN
vodka, licor con sabor a café y nata líquida 8

NEGRONI
un clásico italiano de moda. 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 de Siderit 8

RON
con ron del bueno 8

WHISKY
¿solo, con agua o con hielo? 8

Los fizz

La versión sofisticada de una copa: agitada en coctelera y con soda

GIN, RON O VODKA 7

Sin alcohol

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

MOJITO TRADICIONAL
Triunfa en el Madrid castizo 7

MOJITO FRUTOS ROJOS
Con bien de Vitamina C 7

Cervezas artesanas

CERVEZA LA BONITA
de la Costera de 2021. Edición limitada. Una Pilsen, rubia, fresquita y fácil de beber. Elaborada en Cantabria con nuestra receta 4

EL PÁJARO AMARILLO NATURAL LAGER
el avión de la II Guerra Mundial que llegó a la playa de Oyambre en 1929 vuelve para quedarse 4

Bebidas alternativas

En nuestra utopía alimentaria no existen los refrescos azucarados con una lista infinita de ingredientes, casi todos artificiales. Mientras se cumple nuestro sueño, queremos probar a hacer una transición y ofreceremos bebidas alternativas, ecológicas, con ingredientes naturales y producidas en España. ¿Os apuntáis al cambio?

COLA MAMA BIO
un refresco de cola diferente y natural. Elaborado con malta, bergamota, limón y canela. Y sin cafeína 3,5

ON LEMON COLA
limonada refrescante con sabor a nueces de Kola 3,5

ON LEMON NARANJA
limonada refrescante con un toque de zumo de narnaja natural 3,5

ON LEMON LIMA
limonada refrescante con un toque de zumo de lima natural 3,5

LIMONADA EKOLO ECO
agua, zumo de limón y azúcar de caña. Y nada más 3,5

KOMBUCHA ON FLOW
escoge sabor: remolacha&mango, cítricos, té verde o manzana&canela 3,5

ZUMO DE GRANADA ECOLÓGICO LA IMPERFECTA
en Cullera, a 800 metros en línea recta del mar, cultivan unas granas dulces color rubí 3,5

ZUMO DE ARÁNDANOS ECO ARABERRY

los arándanos en Cantabria van a ser más famosos que el plátano de Canarias 3,5

ZUMO DE MANZANA PAGO DE TOLINA

de manzanos que crecen en el valle de Liébana (Cantabria) y sin azúcar añadido 3,5

Zumo del día

con la receta de Fausto, que ha buscado las mejores combinaciones y sus cantidades exactas para que sea un sabor de los que dejan recuerdo. Lo hacemos con fruta fresca y de temporada, de huertas nacionales que recolectan la fruta en su punto justo, sin pasar por cámara y así es como conservan todas las vitaminas y su auténtico sabor. Muchas de las frutas son ecológicas, y todas son de pequeños productores nacionales

ZUMO DEL DÍA 3,5