

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, los negronis y personajes varios; almuerzos contemporáneos, cazuelitas de montaña, albóndigas de ternera ecológica con una salsa rubia de mojar y mojar 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 taquitos de zancarrón guisados a fuego lento con ternera ecológica de la cooperativa cántabra Siete Valles de Montaña. Aquí se recena después de las funciones con pescado de la lonja de Santander y recetas de pastores invencibles.

### 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.



@tabernalacarmencita

tabernalacarmencita.es

tlf. 91 531 09 11

Calle de La Libertad 16,  
Madrid (Chueca)

# TABERNA

## LA CARMENCITA

1854

### Entremeses fríos

**ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** de Santoña y Laredo 18

**ENSALADILLA IMPERIAL** de La Carmencita, versión 1856 16

**ENTREMESES FRÍOS** Ensalada de 3 tomates, anchoas y ensaladilla 24

**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 20

**SOLOMILLO DE TOMATE:** tomate rosa de Huesca con aceite de oliva virgen y sal de Chiclana 15

**CATA DE 3 QUESOS DE 3 LECHEs Y DE 3 ZONAS DIFERENTES:** de oveja, cabra, y vaca y las zonas son: Zamora, Córdoba y Galicia 16 | media ración 9

### Entremeses calientes

**CROQUETAS DE CHISTORRA** eco de Navarra hechas con leche de pasto de Cantabria 16

**RABAS DE SANTANDER** crujientes 20

**TAQUITOS DE QUESOS EMPANADOS** de Pastores Invencibles 19

**MEJILLONES CON SALSA MARINERA** de tabernas marineras centenarias como El Machi, en Santander desde 1890 18

**ENTREMESES CALIENTES:** rabas, croquetas de chistorra y taquitos de queso empanados 24

### Puchero de la Casa

*Los hacemos a fuego lento, como se llevan haciendo las cosas en esta taberna desde hace siglo y medio*

**ALUBIAS A LO TÍO LUCAS** receta del siglo XIX con alubia de Valderredible y chorizo de cerdo salvaje pasiego 16

**LENTEJAS ECO ‘PEPE LAMARCA’** el fotógrafo que inmortalizó a Camarón y Paco de Lucía en los años 70 y que venía aquí a comerlas. Son ecológicas, de Colmenar de Oreja y cocinadas con pimiento choricero y ajitos 16

### 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 23

**MENESTRA DE VERDURAS** a la riojana 22

**ESPINACAS A LA CATALANA,** con pasas y almendras crujientes 18

**ALCACHOFAS DE NAVARRA** fritas crujientes o guisadas 19,5

### 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 21

**CON MORCILLA ECOLÓGICA** de Villarcayo, (Burgos) 21

**CON PALETILLA IBÉRICA** de Montechico 28

**CON LAS TRES COSAS** 22

### Arroces de La Albufera

**ARROZ MARINERO** seco o caldoso, con arroz de Calasparra, calamar peludín del Cantábrico y taquitos de rape 24

**ARROZ CON VERDURITAS** a la sartén, como se comía en las casas cuando no existían las prisas 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 19

**FILETES RUSOS** de los buenos con salsa rubia y patatas fritas 23

**PIMIENTOS RELLENOS DEL DÍA:** de paletilla de lechazo eco de Polaciones, de Chencho, con salsa rubia y arroz de La Albufera o de zancarrón de ternera eco con patatitas y salsa de piquillos 24

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO** con receta de 1854. Con salsa rubia con amontillado de 12 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 19,5

**CALLOS A LA MADRILEÑA** con huevo frito ecológico de Pedaque o con arroz blanco de Valencia 24

**TAQUITOS DE HÍGADO** de ternera ecológica encebollados, versión siglo XIX 24

### Pollo ecológico

*Los pollos de la finca Sarbil (Pamplona) picotean aquí y allí, todo el día al aire libre, duermen 8 horas sin luz y se alimentan de cereales y hierbas del campo. Además, no reciben tratamientos ni antibióticos*

**TIRAS DE PECHUGA DE POLLO** eco a la plancha a las finas 4 hierbas 25

**POLLO PEPITORIA,** con salsa de las de untar, con arroz pilaf 25

### Recetas de Pastores Invencibles

*“Rafa, de Bejes (en Picos de Europa) tiene un premio nacional de pastoreo y es un ejemplo de vida para todos”*

**CABRITO A LA CAZUELA** entreasado al estilo lebaniego 32

### Carne ecológica de Alta Montaña

*Siete Valles de Montaña es la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria. Ellos son: Ángel Luis, Aurelio y Ovidio, de Polaciones; Beatriz, de Susilla; y Azucena, de Bostronizo*

**ESCALOPE DE TERNERA** a la milanesa con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate 25

**BISTEC DE TERNERA** a la sartén con huevo frito, ensalada y patatas fritas 25

**TIRAS DE LOMO DE TERNERA** al cabrales con salsa aparte de queso de Cabrales eco, de la quesería Asiegu, y patatas fritas 28

**ZANCARRÓN A LA JARDINERA,** receta que se está perdiendo, con Oloroso 15 años El Maestro Sierra 26

### 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 furgo refrigerada”*

**LOMITOS DE MERLUZA** rebozada al estilo de Bilbao con pimientos rojos a la cazuela 26

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

**MILANESA DE RAPE** como hacían las madres en los años 70 26

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

**ZARZUELA DE PESCADOS DE LA LONJA** con patatita panadera y salsa para untar pan 28