

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 19

ENSALADILLA IMPERIAL de La Carmencita, versión 1856 17

ENTREMESES FRÍOS Ensalada de 3 tomates, anchoas y ensaladilla 25

GAZPACHO DE LA CARMENCITA: con tomate y pepino ecológicos 17

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 23

SOLOMILLO DE TOMATE: tomate rosa de Huesca con aceite de oliva virgen y sal de Chiclana 18

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 17 | media ración 10

Entremeses calientes

CROQUETAS DE CHISTORRA eco de Navarra hechas con leche de pasto de Cantabria 17

RABAS DE SANTANDER crujientes 22

TAQUITOS DE QUESOS EMPANADOS de Pastores Invencibles 20

ENTREMESES CALIENTES: rabas, croquetas de chistorra y taquitos de queso empanados 25

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 24

MENESTRA DE VERDURAS a la riojana 23

ESPINACAS A LA CATALANA, con pasas y almendras crujientes 19

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 21

FILETES RUSOS de los buenos con salsa rubia y patatas fritas 24

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 25

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO con receta de 1854. Con salsa rubia con amontillado de 12 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 22

CALLOS A LA MADRILEÑA con huevo frito ecológico de Pedaque o con arroz blanco de Valencia 25

TAQUITOS DE HÍGADO de ternera ecológica encebollados, versión siglo XIX 25

Arroces de La Albufera

ARROZ MARINERO seco o caldoso, con arroz de Calasparra, calamar peludín del Cantábrico y taquitos de rape 25

ARROZ CON VERDURITAS a la sartén, como se comía en las casas cuando no existían las prisas 25

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 23

CON MORCILLA ECOLÓGICA de Villarcayo, (Burgos) 23

CON PALETILLA IBÉRICA de Montechico 28

CON LAS TRES COSAS 26

Pollo ecológico

Los pollos de la finca Sarbil (Pamplona) picotean aquí y allí, todo el día al aire libre.

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO eco a la plancha a las finas 4 hierbas 27

POLLO PEPITORIA, con salsa de las de untar, con arroz pilaf 26

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 33

CHULETILLAS FRITITAS con patatas fritas 26

PALETILLA DE CABRITO de Bejes entreasado al estilo de las familias de pastores: con patata panadera 27

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 27

BISTEC DE TERNERA a la sartén con huevo frito, ensalada y patatas fritas 26

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

Pescados del Cantábrico al estilo de Santander

“Madrugamos, elegimos, pujamos y compramos las mejores piezas en la lonja de Santander. Los traemos aquí directamente, sin intermediarios”

BONITO DEL NORTE con salsa de tomate casera o con encebollado tradicional santanderino 28

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

TAQUITOS DE RAPE O DE MERLUZA EMPANADOS con patatitas fritas 26

RAPE finito a la plancha o rebozado con verduritas y patatita panadera 28,5

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