

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)

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

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 18

RABAS DE SANTANDER crujientes 22

TAQUITOS DE QUESOS EMPANADOS de Pastores Invencibles 21

ENTREMESES CALIENTES: rabas, croquetas de chistorra y taquitos de queso empanados 26

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

ALCAHOFAS CRUJIENTES con salsa de tomate con un toque picante 21

ALCACHOFAS CLÁSICAS en salsa verde 22

MENESTRA DE VERDURAS en salsa verde 23

ESPINACAS A LA CATALANA, con pasas y almendras crujientes 19

RABAS DE OTOÑO de berenjenas eco con miel de Patones 18

PISTO MANCHEGO CON HUEVO ECO de Pedaque y picatostes 23

TABERNA

LA CARMENCITA

1854

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 22

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

PIMIENTOS RELLENOS DEL DÍA: con salsa rubia y arroz de La Albufera de ternera eco con patatitas y salsa de piquillos 26

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO con receta de 1854. Con salsa rubia con amontillado de 12 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 23

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

PALETILLA DE CORDERO DE PASTO PASIEGO a la cazuela con encebollado tradicional y patatita panadera 28

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

Arroces de La Albufera

ARROZ MARINERO seco o caldoso, calamar peludín del Cantábrico y taquitos de rape 27

ARROZ CON VERDURITAS a la sartén, como se comía en las casas cuando no existían las prisas 27

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 22

CON MORCILLA ECOLÓGICA de Villarcayo, (Burgos) 22

CON PANCETA CRUJIENTE y pimientos de la huerta 21

CON PALETILLA IBÉRICA de Montechico 28

CON LAS TRES COSAS 26

Puchero de la casa

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

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

Cerdo de caserío

Cerdo de caserío ‘Basatxerri’ procedente de los montes vascos

PARRILLADA DE OTOÑO DE ‘BASATXERRI’ de cuatro carnes de caserío: solomillo, secreto, panceta y papada 26

Pollo ecológico

Pollo de campo gallego Galo Celta, pollos de pastoreo que pueden llegar a los 3 kilos

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

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

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”

MAGANO DE GUADAÑETA, el calamar pequeño pescado uno a uno con anzuelo en Santander, con encebollado clásico o con arroz blanco al gusto 28

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

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

TAQUITOS DE RAPE O DE MERLUZA EMPANADOS con patatitas fritas 27

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