

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 20

**ENSALADILLA IMPERIAL** de La Carmencita, versión 1856 18

**ENTREMESES FRÍOS** Ensalada de 3 tomates, anchoas y ensaladilla 26

**GAZPACHO DE LA CARMENCITA** con tomate y pepino ecológicos 19

**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 19

**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 18 | media ración 11

## Entremeses calientes

**CROQUETAS DE CHISTORRA** eco de Navarra hechas con leche de pasto de Cantabria 18,5

**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

**VERDURITAS DE LA SEMANA** salteadas con ajito morado de Colmenar de Oreja, patatita crujiente y huevo ecológico al horno 24

**7 VERDURITAS DEL DÍA** a la plancha 23

**MENESTRA DE VERDURAS** en salsa verde 24

**ESPINACAS A LA CATALANA**, con pasas y almendras crujientes 21

**RABAS DE PRIMAVERA** de berenjenas eco con miel de Patones 19

**PISTO DE CALABACÍN ECO A LA BILBAÍNA** con huevo eco frito y pan 24

# 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 23

**FILETES RUSOS** de los buenos con salsa rubia y patatas fritas 25

**PIMIENTOS RELLENOS DE TERNERA ECO** con salsa de fino de El Maestro Sierra con patatitas 26

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO** con receta de 1854. Con salsa rubia con amontillado de 12 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 24

**CALLOS A LA MADRILEÑA** con huevo frito ecológico de Pedaque o con arroz blanco de Valencia 26

**GUISO DE CORDERO DE PASTO PASIEGO** a la cazuela con verduritas y patatitas 32

## 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 24

**CON MORCILLA ECOLÓGICA** de Villarcayo, (Burgos) 24

**CON PANCETA CRUJIENTE** y pimientos de la huerta 22

**CON PALETILLA IBÉRICA** de Montechico 28

**CON LAS TRES COSAS** 26

## 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

## Cerdo de caserío

*Cerdo de caserío ‘Basatxerri’ procedente de los montes vascos*

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

## Pollo Galo Celta

*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 28

**POLLO PEPITORIA**, con salsa de las de untar, con arroz pilaf 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 28

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

**TIRAS DE LOMO DE TERNERA ECO** a la plancha con salsa suave aparte de queso ‘Tresviso’ de Picos de Europa 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 27

**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

**PESCADO DEL DÍA DE LA LONJA DE SANTANDER** al horno con patatita panadera y verduritas 32