

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 20

ENSALADILLA IMPERIAL de La Carmencita, versión 1856 18

ENTREMESSES FRÍOS Ensalada de 3 tomates, anchoas y ensaladilla 26

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 21

Entremeses calientes

ALMEJAS AL JEREZ CENTENARIO de Maestro Sierra, de 1827, con ajito morado de Colmenar de Oreja, sin químicos 24

CROQUETAS DE CHISTORRA eco de Navarra hechas con leche de pasto de Cantabria 19

RABAS DE CALAMAR PELUDÍN de Santander 22

TAQUITOS DE QUESOS EMPANADOS de Pastores Invencibles 21

ENTREMESSES 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

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

ALCAHOFAS CRUJIENTES con salsa de tomate con un toque picante 21

ALCACHOFAS CLÁSICAS en salsa verde 22

MENESTRA DE VERDURITAS DE TEMPORADA en salsa verde 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 23

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 26,5

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 24

CON MORCILLA ECOLÓGICA de Villarcayo, (Burgos) 24

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 immortalizó 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 chorricero y ajitos 18

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 25

Pollo Galo Celta

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

ESCALOPINES DE PECHUGA DE POLLO a la plancha a las 4 hierbas: romero, tomillo, orégano y perejil 28

POLLO PEPITORIA, con salsa de las de untar, con arroz pilaf 27,5

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”

GUISO DE CORDERO DE PASTO PASIEGO a la cazuela con verduritas y patatitas 29

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

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”

LOMITOS DE MERLUZA rebozada al estilo de Bilbao con pimientos rojos a la cazuela 26,5

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

ZARZUELA DE PESCADOS de la lonja de Santander con patatita 28,5