

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

**ENSALADILLA IMPERIAL** de La Carmencita, versión 1856 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 24

**GAZPACHO DE LA CARMENCITA** con tomates y pepinos de huertas nacionales 19

**SOLOMILLO DE TOMATE:** tomate rosa de Huesca con aceite de oliva virgen y sal de Chiclana 23

**ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** de Santoña y Laredo 21

**ENTREMESES FRÍOS** Ensalada de 3 tomates, anchoas y ensaladilla 27

### Entremeses calientes

**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

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

**ENTREMESES CALIENTES:** rabas, croquetas de chistorra y taquitos de queso empanados 27

### Verduras ecológicas

**VERDURITAS DE LA SEMANA** salteadas con ajito morado de Colmenar de Oreja, patatita crujiente y huevo ecológico al horno 26

**PISTO DE CALABACÍN ECO A LA BILBAÍNA** con huevo eco frito y pan 25

**MENESTRA DE VERDURITAS DE TEMPORADA** en salsa verde 26

### 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 25

**PIMIENTOS RELLENOS DE TERNERA ECO** con salsa de fino de El Maestro Sierra con patatitas 27

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO** con receta de 1854. Con salsa rubia con amontillado de 12 años de El Maestro Sierra y patatas fritas 25

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

**CON MORCILLA ECOLÓGICA** de Villarcayo, (Burgos) 26

**CON PALETILLA IBÉRICA** de Montechico 29

**CON LAS TRES COSAS** 27

### 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 LECHAZO DE CASERÍO** a la cazuela con verduritas y patatitas 31

**CHULETILLAS FRITITAS** con patatas fritas 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 29

**TIRAS DE LOMO DE TERNERA ECO** a la plancha con salsa suave aparte de queso ‘Tresviso’ de Picos de Europa 31

### 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 29

**LOMITOS DE MERLUZA** rebozada al estilo de Bilbao con pimientos rojos a la cazuela 28

**RAPE** finito a la plancha o rebozado con verduritas y patatita panadera 32

**PESCADO DEL DÍA DE LA LONJA DE SANTANDER** al horno con patatita panadera y verduritas 34