

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

- 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 eco y vinagreta de mostaza con miel ecológica 24
- SOLOMILLO DE TOMATE DE ARANJUEZ:**
tomate rosa eco con aceite de oliva virgen extra y sal de Chiclana 23
- GAZPACHO DE LA CARMENCITA**
con tomates y pepinos de Aranjuez 14
- ENTREMESSES FRÍOS**
solomillo de tomate, ensaladilla y anchoas 28

Entremeses calientes

- CROQUETAS DEL CHISTORRITA DE CASERÍO**
hechas con leche de pasto de Cantabria 19
- RABAS DE CALAMAR PELUDÍN** 23
- TAQUITOS DE QUESOS EMPANADOS** 22
- ENTREMESSES CALIENTES:**
rabas, croquetas del día y taquitos de queso empanados 28

Verduras ecológicas

De la huerta de Santiago de Aranjuez

- VERDURITAS DE LA SEMANA**
salteadas con patatita crujiente y huevo eco al horno 26
- MENESTRA DE VERDURITAS DE TEMPORADA**
‘El Comidista’ del siglo xxi 26
- PISTO DE CALABACÍN ECO A LA BILBAÍNA**
con huevo eco frito y pan 25

Huevos fritos ecológicos al estilo de La Carmencita

De las gallinas felices de Guillermo, de Pedaque. Con puntilla y con patatas fritas

- LOS HUEVOS DE LA CARMENCITA**
con chorizo de cerdo salvaje, morcilla eco y paletilla ibérica 28

Arroces de Calasparra

- ARROZ MARINERO**
seco o caldoso , calamar peludín del Cantábrico y taquitos de rape 28
- ARROZ CON VERDURITAS**
a la sartén, como se comía en las casas cuando no existían las prisas 26

Clásicos de la Casa

Cocinamos de poco en poco a fuego lento desde las nueve de la mañana recetas que se han perdido. Aquí queremos mantener el patrimonio de la memoria, desde 1856

- ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO**
de Los Ancares, salsa rubia y patatitas fritas 26
- POLLO EN PEPITORIA**
con pollo del caserío Lumagorri y salsa madrileña de almendras, azafrán y vino blanco 26
- MACARRONES CARMENCITA**
reellenos de chorizo y gratinados con bechamel cremosa 25

Carnes de pasto

De la cordillera Cantábrica. Lechazos del pastor Iker Ulibarri, ternera eco de Los Ancares y pollo del caserío Lumagorri

- CHULETILLAS FRITITAS**
con patatas fritas 29
- ESCALOPE DE TERNERA**
a la milanesa con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate 29
- ESCALOPINES DE PECHUGA DE POLLO**
de campo a plancha a las 4 hierbas 28
- ENTRECOTTE DE TERNERA ECO**
con patatas fritas 32

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 RAPE**
a la plancha al estilo santanderino 30
- BONITO DEL NORTE**
con salsa de tomate casera o con encebollado tradicional 29
- BONITO DEL NORTE A LA CALABRESA**
con pisto 28