

# CELSO Y MANOLO

TASCA CASTIZA DESDE 1954

CALLE LIBERTAD 1, 28004 MADRID

RESERVAS 915 318 079

ESPAÑOL

## FRITOS CRUJIENTES

### CROQUETAS DE "BACALAO CÁNTABRO", EL CONGRIO

Con espinacas, pasas de Málaga y piñones de San Esteban 13

### CHORIZO CASERO ECO

crujiente, a la sidra 45 Amigos 13

### RABAS DE CALAMAR

del Cantábrico 15

**ALITAS DE POLLO**  
ecológico con tres hierbas salvajes y ecológicas de Tarancón del Jarama con salsita 15

### SAN JACOBOS DE CALABACÍN

rellenos de 3 quesos de pastores 15

## - ENSALADILLA -

### VERSIÓN CELSO Y MANOLO 13

**VERSIÓN NORTE Y SUR**  
con cata sorpresa de tres cosas de Barbate, Tapia de Casariego y Santoña 15

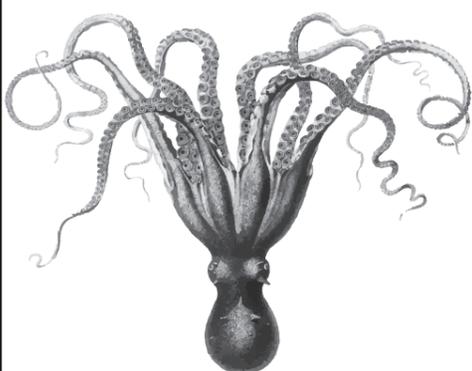
## RECETAS DE BARCO DE MARINEROS DISFRUTONES

### ALMEJAS AL JEREZ CENTENARIO

de El Maestro Sierra, de 1827, con ajito morado de Colmenar de Oreja, sin químicos 18

### CAZUELITA MARINERA 'CUDILLERO'

de pulpo de roca, almejas y rape, con patatita crujiente 19



- Heredera del Viel -

## ARROCES ANÁRQUICOS

CON ARROZ DE LA ALBUFERA, DE UNA FAMILIA ARROCERA DE SEXTA GENERACIÓN: HEREDEROS DE VIEL

### ARROZ CAMPERO ZAMORANO

de los de campo, con un poquito de todo: churrasquito, chorizo y champis 15

**ARROZ TRIFÁSICO**  
de morcilla eco, garbanzos eco y cebollita confitada 16

## QUESOS DE PASTORES INVENCIBLES

**TABLITA DEGUSTACIÓN DE TRES QUESOS**  
de cabra, de oveja y de vaca 11,5

## HUEVOS

**DE GALLINAS FELICES DE GUILLERMO DE PEDAQUE**

**REVUELTO ATOMATADO DE JIJAS** eco con queso de Fariza fundido y patatita crujiente 15

**PISTO OTOÑAL**  
con huevo frito para untar 15

**PATATA REVOLCONA**  
con salchicha de caseño, huevo eco, setas, cebollita, panceta y espinacas 15

## VERDURAS IRRESISTIBLES

DE HUERTAS ECOLÓGICAS DE CANTABRIA Y NAVARRA TREMENTAMENTE INSPIRADORAS

**SIETE VERDURITAS DE LA PERA LIMONERA**  
doraditas en cocotte de hierro 14,5

**RABAS DE CALABACÍN Y BERENJENA**  
con mayonesa de miel, de Antonio Simón, y limón de Novalés 13,5

**ESCALIVADA DE OTOÑO**  
con pimientos rojos, berenjenas y puerros, con picadillo de almendras 15

**CHULETA DE CALABACÍN**  
al cabrales 14

## JAMÓN DEL BUENO

### PLATO DE JAMÓN IBÉRICO

de cerdos criados en libertad en el valle de los Pedroches (Córdoba) (40g) 16

## BOCADILLOS HISTÓRICOS

### PEPITO DE TERNERA EN V.O.

con ternera ecológica de Cantabria y cebollita confitada 8

### PEPITO DE TERNERA EN V.O.S.E.

además, lleva queso pasiego cremoso de Maria Jesús, de Los Tiemblos 8,5

**DE CHORIZO ECO SALVAJE**  
con pimientos 8

**DE CALAMARES**  
del Cantábrico con salsita al limón 8,5

## TOMATES DE ESPAÑA

**CHULETÓN DE TOMATE® CON 6 COSAS RICAS**  
aguacate, mango, cebolla roja, pepino, piñones de San Esteban, aceite eco de Siurana y hierbas frescas 15

**ENTRECOT DE TOMATE** con queso fresco eco pasiego, anchoa del Cantábrico, aceituna de Campo Real y aguacate de Málaga 15

**CATA DE 4 TOMATES Y 4 ACEITES** de almazaras pequeñas y flor de sal ecológica de Chiclana, de la familia Bartivás 14,5

**TARTAR DE TOMATE** con queso de cabra de nuestros pastores, arándano eco ultradulce de Cantabria y aceite cornicabra de olivos centenarios de los montes de Toledo 14,5

## CONGRIO

"EL BACALAO CÁNTABRO"

**TORTILLA DE CONGRIO**  
con cebollita confitada, puerro y pimiento verde 15

**REVUELTO DE CONGRIO**  
con huevos eco, cebollita confitada, pasas, piñones y patatas fritas 15



**ATÚN ROJO DE ALMADRABA DE ZAHARA DE LOS ATUNES**  
a la plancha con el picadillo 'Nuevo Latino' de los 90's: tomate, aguacate y mango de la finca Las Valdesas, en Málaga 21

**OJITOS EMPANADOS**  
lomitos del gallo del mar, con alioli de anchoas suave y patatitas fritas 18

**LOMITO DE SAPITO**  
al ajillo colorao, el rape pequeño 19,5

## TERNERA ECOLÓGICA DE SIETE VALLES DE MONTAÑA

LA PRIMERA COOPERATIVA DE GANADEROS ECOLÓGICOS DE CANTABRIA. DE NUESTROS GANADEROS Y GANADERAS VALIENTES: BEATRIZ, AURELIO (PADRE E HIJO), ÁNGEL LUIS, AZUCENA Y OVIDIO

**TAQUITOS**  
a la plancha con patatas fritas 19

**MINI-CACHOPINES** asturianos rellenos con queso con sabor y jamon del bueno. Con patatitas crujientes 16,5



# CELSO Y MANOLO

TASCA CASTIZA DESDE 1954

CALLE LIBERTAD 1, 28004 MADRID

RESERVAS 915 318 079

ESPAÑOL

## VINOS TINTOS

*“Vinos de viticultores diferentes, de proyectos que revitalizan el campo español, de jóvenes que vuelven después de viajar por todo el mundo; de no tan jóvenes, pero con la misma ilusión de su primera vendimia”*



### JF ARRIEZU 22

**Bodega Arriezu. Rioja.** Un vino para el día a día. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía “de la casa”. Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero al que llaman de todas las bodegas porque tiene un don único: el conocimiento para hacer injertos en vides, y que salgan bien

### ALLOXA NATURAL 24

**Bodegas Oxuel. Rioja Montañosa.** Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven de 33 años que ha recuperado esa forma tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre hacen vinos con uvas de nombres como maturana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Tiene 39 pequeñas parcelas y prensa todo a mano. Si puedes, echa un ojo a su web y te enamorará (ojuelwine.com). El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber.

### O DE SÍNODO 28

**Bodega Sínodo Vitivinícola. Rioja.** Un vino que va más allá. Tres amigos que estudiaron juntos Enología se juntan para hacer un camino diferente: elaborar vino y recuperar viejos viñedos. Sínodo en griego significa camino. Cada vez que hemos bebido este vino nos hemos reafirmado en el camino de apostar por estos vinos que te llevan a lugares diferentes

### PEÑA LA ROSA 22

**Bodega Fernández Eguíluz. Rioja.** Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 ha de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que lo hacen con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de “glu, glu”. Antes de hacer sus propios vinos vendían su uva a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo

### SER VIVO Y NATURAL 25

**Páramo Arroyo. Ribera del Duero sin sulfitos.** Un vino sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000 y fueron siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletillas, hacer la vendimia con ellos, descargar, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fundó la D.O. Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones

### MAZAS ROBLE 25

**Bodegas Mazas. Toro.** Tinto de Toro y garnacha. El que ha pasado por cuatro meses de bodega, el Toro que no parece Toro, suave y muy elegante. Acaba de recibir el premio Best in Show de los Decanter World Wine Awards

### CUZCURRITA RESERVA 28

**Bodega Castillo de Cuzcurrita. Rioja.** Un castillo del siglo XV en mitad de la Rioja con una enóloga de campeonato Ana Martín, un viñedo ecológico de quitarse el sombrero pero lo más importante, un vino de los que se deja beber a cualquier hora

### PAAL 100% SYRAH 26

**Bodegas Caudalía. Navarra.** Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% uva syrah, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega

## VINOS BLANCOS

### VERDEJO ARRIEZU 22

**Bodega Arriezu. Rueda.** No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Este vino de José Félix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino eco te salta el olor a manzana y te atrapa como si no hubiera mañana. Cuando bebemos este verdejo, entendemos lo que dicen los de Castilla

### CASONA MICAELA 25

**Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria.** El vino blanco que más tarde se cosecha en España porque el viñedo está orientado al norte y porque está a 700 m de altura. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha

### ENXEBRE 24

**Bodega Condes de Albari. Rías Baixas.** Habla de la historia de Galicia y Cambados, y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que se unieron hace 30 años. Solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal se siente como la brisa en la orilla. La fuerza del pequeño viticultor gallego junto a la técnica del maestro de enólogos, Pepe Hidalgo, se siente en cada trago

### YENDA GODELLO 25

**Bodega Sel D'Aiz. Costa de Cantabria.** Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovación tecnológica

### SACABEIRA 29

**Bodega Iria Otero. Rías Baixas.** Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisas; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar

### TAPAFUGAS 25

**Bodegas Marañones. Madrid.** Un homenaje a Tapafugas, un amigo irreplicable del bodeguero. Un fontanero filósofo querido por todos. Un clarete de los que entran solos con uvas de San Martín de Valdeiglesias

## EL ROSADO



### UMEA ROSADO 22

**Bodegas Caudalía. Vino de Navarra.** Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar

### NAVARDIA 22

**Bodegas Bagordi. Vino de Navarra.** Un rosado ecológico que crea fans de verdad. El que lo prueba, deja el blanco y el tinto durante un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces. El vino fluye ya por 14 generaciones de este resistente clan

## CAVA

### BISILA BRUT NATURE 25

**Bodega Bisila. Fernando Martínez Relanzón, Nariz de Oro europeo,** que demuestra que hay más cava que el catalán

## VINOS POR COPAS

CADA DÍA ABRIMOS UNO O DOS VINOS POR COPA, SIEMPRE SON VINOS RICOS, SIEMPRE SON DE LA CASA. LO HACEMOS ASÍ PARA QUE ESTÉN RECIENTES Y EN PERFECTO ESTADO. PARA QUE SE PERCIBAN TODOS LOS AROMAS Y EL ESFUERZO DEL VITICULTOR

## SIDRA

### SOMARROZA 14

El lagar de Somarroza comenzó elaborando sidra para el consumo propio en 2010. El proceso de elaboración, desde la recogida de la manzana, hasta el embotellado final, se hace conforme a la técnica transmitida de generación en generación

## JARRAS

Jarra de tinto de verano 14

Jarra de sangría 14

Jarra de sangría con vino blanco 14