

CELSO Y MANOLO

TASCA CASTIZA DESDE 1954

CALLE LIBERTAD 1, 28004 MADRID

RESERVAS 915 318 079

ESPAÑOL

FRITOS CRUJIENTES

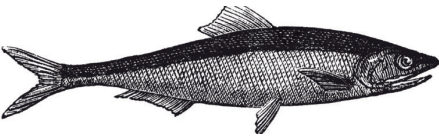
CROQUETAS DE CONGRIO
“EL BACALAO CÁNTABRO”
Con espinacas, pasas de Málaga y piñones de San Esteban 13

CHORIZO CASERO ECO
crujiente, a la sidra 45 Amigos 13

RABAS DE CALAMAR
del Cantábrico 15

ALITAS DE POLLO
eco con tres hierbas salvajes eco de Tarancón del Jarama con salsita 15

SAN JACOBOS DE BERENJENA
rellenos de 3 quesos de pastores 15



ANCHOAS

TRES MARES, TRES ESTILOS

CÁNTABRA *con mantequilla y tosta*

MURCIANA *con rosquillas y ensaladilla*

GADITANA *con salmorejo y tosta*

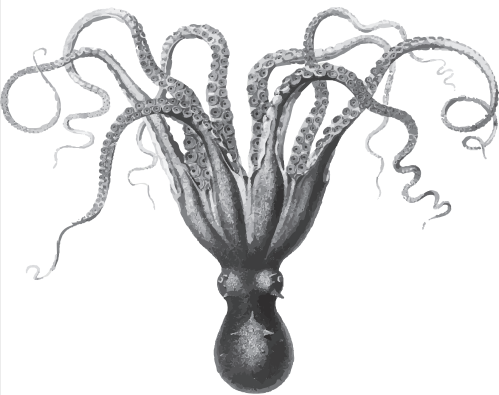
SOLAS *para los más puristas*

6 unidades / 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: 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, cebollita confitada y congrio, el bacalao cántabro 16

ARROZ CON VERDURAS
de pequeños productores nacionales 16

- ENSALADILLA -

VERSIÓN CELSO Y MANOLO 13

HUEVOS

DE GALLINAS FELICES DE GUILLERMO DE PEDAQUE

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

PATATA REVOLCONA
VERSIÓN CELSO Y MANOLO
con salchicha de caserío, 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 ALCACHOFAS
ecológicas y ultracrujientes, con mayonesa de miel de La Alcarria 14,5

QUESOS DE PASTORES INVENCIBLES

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

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

PESCADO DE LA LONJA DE SANTANDER

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

TAQUITOS DE RAPE
al ajillo colorao 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

CHURRASQUITO
a la plancha con patatas fritas 17



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 barrica, 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 mas 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 Felix 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 Albarei. 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. Rias 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 prisa; 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