DEJE UN HUECO PARA EL POSTRE

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS

Tarta Charlota
(prima lejana del tiramisú, nuestra especialidad)

Tarta de Queso
(al horno con salsa de frambuesa)

Mousse de Chocolate
(sin florituras)

Leche Frita
(calentita, con un toque de canela y azucar)

Flan de Huevo
(de toda la vida, al baño maría)

Natillas
(caseras, con su galleta y todo)

Mousse de Limón
(fresquita y cremosa, riquísima!)

Arroz con Leche
(quemado en el momento, por supuesto)

Helados
(pregunte sabores al camarero)

Sorbete de limón al Cava
(digestivo, para los que están llenos)

Macedonia de Frutas
(hecha aquí, con la fruta del día)

c/ Padilla, 54 (local dcha.)
Barrio de Salamanca
Telf. Reservas. 91 401 94 08

www.casacarola.com
@CasaCarola
facebook/restaurantecasacarola

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CASA CAROLA
TABERNA MADRILEÑA

Hemos querido realizar este manual para que su experiencia en Casa Carola sea lo más satisfactoria posible. A continuación le aconsejamos y nos anticipamos a resolver alguna de las dudas más frecuentes que nuestros clientes nos suelen hacer.

1- ¿Por qué Casa Carola es una taberna?

En CASA CAROLA estamos sobrados de buen Cocido y voluntad de servicio pero de espacio estamos un poco escasos. Por eso les pedimos disculpas e intentamos suplir esta carencia con un menú y un trato personal y profesional, que les haga sentirse lo más cómodos posible.

2- ¿Se puede repetir?

Las cantidades que servimos en la mesa son una muestra. Todas las viandas que componen nuestro menú **las servimos en régimen de barra libre** de manera que pueden repetir de todas , o cualquiera de ellas, las veces que quieran, les apetezca o puedan.

3- ¿Cómo comer el Cocido Madrileño?

Es fácil, como usted quiera. Hay gente que le gusta separado, otros que les gusta todo junto, en Casa Carola lo servimos en tres vuelcos (dos en la práctica) pero si quiere todo junto o caldo con los segundos no deje de pedírnoslo. Que no se le enfríe nada, pídanos el Cocido como más le guste.

4- ¿Qué incluye el menú?

El menú incluye una copa de cava a modo de bienvenida, una croquetita de aperitivo, el cocido completo con sus tres vuelcos en formato barra libre, postre casero, café y chupito de licor. En la mesa encontrará el tomate preparado, las piparras y cebolletas, así como el pan recién horneado y la jarrita de agua del Canal de Isabel II (los hielos son de la misma procedencia).

5- ¿Cuánto cuesta?

El precio del menú completo por persona son 35€ (IVA incluido). Al servirlo en formato barra libre cobramos por persona, no por raciones, ya que se puede repetir de todo lo que se quiera. Los niños menores de 10 años, aún con la misma ración que un adulto, les cobramos un Cocido infantil, cuyo coste son 17,50€ (IVA incluido), la mitad que un Cocido de adulto.

6- ¿Para qué son el tomate y las piparras/cebolletas?

El tomate triturado viene preparado con comino, ajo y orégano y, habitualmente, se come con los garbanzos. **No obstante puede y debe mojar con el pan para probarlo**. Las cebolletas y piparras, bien picaditas, dan un toque fantástico a la sopa.

7- ¿Es cierta la maldición del babero?

La sopa es, probablemente, el elemento más peligroso para corbatas, camisas, vestidos y otras prendas especialmente delicadas. Dice la maldición que, **si no te pones el babero, la mancha está asegurada.**

8- ¿Cuándo se hacen dos turnos en Casa Carola?

Hacemos dos turnos los sábados, domingos y festivos entre septiembre y mayo así como los festivos más señalados (puente de mayo, semana santa, etc). El primer turno entra en el restaurante entre las 13 h y las 13:15 h para dejar la mesa a las 15:00/15:10 h. En ese momento limpiamos y montamos todo el comedor y, a las 15:30 h entra el segundo turno.

9- ¿Cuándo cerramos?

En invierno no cerramos, abrimos todos los días a medio día, pero en verano cerramos los meses de Junio, Julio y Agosto. Este es el motivo por el que hacemos dos turnos en la temporada más fuerte. Por las noches permanecemos cerrados salvo para celebraciones privadas.

10- Para grupos (> 12 personas).

Para los grupos a medio día conviene reservar con tiempo ya que somos pequeñitos y nos solemos llenar con facilidad, para facilitar el tema de las cuentas y no tener que sacar la calculadora, les ofrecemos una barra libre de bebidas en la que, añadiendo 6€ por persona, podrán beber vino tinto de la casa, vino rosado, vino blanco, cervezas y refrescos. De esta forma saben que, tanto el menú de Cocido como la bebida, todo en formato barra libre, os sale a 41€ por persona (IVA incluido).
Si prefieren mejorar esta opción, sustituiremos el vino de la casa por Magnums (Reserva) de Rioja o Ribera añadiendo 3€/persona.

11- ¿Lo servís para llevar?

Por supuesto. Les ofrecemos dos opciones: Si vienen a recogerlo al local, sin reserva previa, sólo tienen que pedirlo en la barra y en el momento se lo preparamos en tuppers para llevar (Es conveniente en fin de semana encargarlo). El precio de la ración de Cocido para llevar son 25€. También lo pueden pedir desde casa para que se lo lleven mediante sitios Glovo y Uber Eats, los precios en estos casos los tienen en cada una de las Webs a las que hacemos referencia.

12- ¿Estáis en internet?

Por supuesto! Puede ampliar toda la información sobre Casa Carola en nuestra web www.casacarola.com y, por supuesto, compartir sus fotos, comentarios y opiniones en Twiter, Facebook e Instagram.

FAMILIA RIVERO