

# la vaquería montañesa

## picoteo vaquero

**CROQUETAS CLÁSICAS** *de pollo, huevo eco y bechamel de leche fresca de la vaquería de David, de La Cántara* 15

**VERDURITAS AL CURRY** *al más puro estilo de nuestro compañero cocinero Johnson, de Kerala (India)* 16

**CATA DE CUATRO ANCHOAS** *de Fredo la Estrella del Norte, Angelachu, Nuevo Libe y Solano Arriola con regañás de Sidonia* 16

**RABAS DE SANTANDER** *crujientes y con salsita madrileña para untar* 19

## tomates de España

**ENSALADA DE CINCO TOMATES** *con taquitos de queso fresco de Los Tiemblos y pesto Especial Angélica* 16

**SALPICÓN DE TOMATES** *con aceite arbequina y flor de sal de Chiclana* 15

**LA PRIMERA BURRATA DEL NORTE**, *de un proyecto ultra innovador entre unos cántabros y unos vizcaínos* 15

## huevos eco

De las gallinas felices y ecológicas de Carlos, de la Granja Anero, que viven en libertad y se pasan el día picoteando aquí y allí en 8.000m<sup>2</sup> de prado verde. Recupera el placer de comer un huevo de verdad.

**HUEVOS FRITOS CON CHORIZO PASIEGO** *casero, ecológico y con patatas ultra-crujientes* 16

**HUEVOS FRITOS** *al más puro estilo de El Landa con morcilla ecológica de Villarcayo* 17

## ternera eco de Siete Valles de Montaña

Siete Valles de Montaña es la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria. Son nuestros ganaderos y ganaderas valientes porque hace 15 años dieron el paso de seguir criando sus terneras como se hacía hace 100 años: en el monte en invierno y en los puertos de alta montaña en verano, sin fitosanitarios ni antibióticos.

**ESCALOPINES DE TERNERA ECO** *a la milanesa, con patatas fritas. Y para el que quiera, gratinados con queso pasiego* 19

**STEAK TARTAR DE TERNERA** *con un toque de bourbon de Chicago, vodka montañés o whisky escocés* 19

**PALLARDA FINA DE TERNERA ECOLÓGICA** *a la plancha, con siete hierbas y ensalada de lechugas vivas* 19

**TAGLIATTA DE TERNERA ECOLÓGICA** *a la plancha, en tiras crujientes y con patatas fritas* 23

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA** *con salsa boscaiola y guanciale* 16

## verduras ecológicas

De huertas ecológicas y de pequeños productores. Recién recolectadas, sin químicos ni cosas raras. El sabor auténtico de la verdura.

**ALCACHOFAS EN SALSA VERDE** 15

**ALCACHOFAS SALTEADAS A LA SARTÉN** *con su jugo y virutas de jamón* 15

**ALCACHOFAS CRUJIENTES** *con mayonesa de ajonegro* 14

**PANACHÉ DE OTOÑO DE LA VAQUERÍA**, *con verduras de la semana* 17

**MENESTRA DE 4 VERDURAS VERDES** 16

**ENSALADA INVERNAL** *con vinagreta de miel y limón con arándanos secos eco* 16

## pastas artesanas

Conocimos a la familia Benedetto Cavaliere en un viaje que hicimos por Italia en 2015 buscando pequeños productores locales. Importamos su pasta desde entonces porque nos enamoramos a primera vista, como nos ha pasado este año con los hermanos Arrate e Igor, de Spiga Negra, que cultivan variedades antiguas de cereales y luego elaboran su propia pasta ecológica en Humilladero (Málaga).

**RISOTTO MARINERO DE PUNTALETTE** *con calamar de peludín de la Bahía de Santander* 19

**PASTA DE TRIGO SARRACENO** *con verdura en cocotte y pesto Especial Angélica* 17

**FIDEUÀ DE CALAMAR** *con el truco que aprendimos de Xavi, del Xalol, un cocinero marinero de Tarragona* 22

## pescado de la lonja de Santander

Aunque en Madrid no tenemos mar, el pescado más rico de las aguas del Cantábrico también llega a la capital. Cada uno de nuestros peces tiene nombre y apellidos; el del barco y el de los marineros que lo han pescado. Se levantan a las tres de la mañana para que los demás podamos disfrutar de los manjares del mar.

**CALAMARES** *(maganos frescos del barco 'Norte y Sur') encebollados al más puro estilo santanderino* 24

**CALDERETA MARINERA** *de pescado de la lonja de Santander con patatita triscada* 22

**MERLUZA** 22

**CUCO** 23

**LOMITOS DE RAPE** *a la plancha* 23

**SAN MARTÍN** 27

## postres

### TARTA DE QUESO ECO

*de ganaderos de Cantabria con nombre y apellidos al horno 8*

### TARTA DE CHOCOLATE CRUJIENTE

*al estilo del Hotel Crillon de París  
con helado casero Vaquero Rocher 8*

### EL MÍTICO BANANA SPLIT

*en versión helado 8*

### MACEDONIA DE FRUTA DE TEMPORADA

*con helado casero de limón de Novales 7*

### COOKIE CALIENTE

*con helado casero 8*



## cócteles en la vaquería montañesa

### MOJITO CON FRUTOS ROJOS

*con ron ecológico de la cooperativa Papagayo de Comercio Justo 8*

### MOJITO TRADICIONAL

*con ron a la carta 8*

### CAIPIRIÑA

*con cachaza orgánica brasileña 8*

### MARGARITA

*con tequila orgánico, triple seco de curasao y limón 8*

### DAIQUIRI

*ron y limón. Relájate sentado en La Floridita 8*

### VODKA TONIC

*Absolut o Siderit Vodka 8*

### FUCK ME UP

*El cocktail que hizo famoso a Dick Bradsell. Dick era y es el barman más famoso de Londres. Trabajamos a sus órdenes hace 15 años en el Pharmacy de Damian Hirst. lleva: Kalhua + Tía María + Vodka + Café expreso 7,5*

### GIN FIZZ

*la version sofisticada de un gin tonic agitado en coctelera 8*

### GIN TONIC

*de una de nuestras ginebras:*

*209, Gin Koval o Siderit 9*

*Jupiner orgánica, Beefeater, Seagrams o Puerto de Indias 8*

### RON

*Brugal, Barceló, Santa Lucía reserva o Pantalion Dark 2004 8*

### WHISKY

*blend bueno, Glenfarclas single malt doce años, Highland Harvest organic Prince of Wales, bourbon whiskey de Koval de Chicago 11*

*JW Red Label 8*

### WHISKEY SOUR

*bourbon Kovac de Chicago, zumo de limón y sirope 8*

### DRY MARTINI

*straight up o en las rocas con Siderit 8*