

la vaquería montañesa

En 1972 Madrid expulsó a sus vacas y se cerraron la mayoría de vaquerías, donde se dispensaba leche fresca a granel y cuyas trastiendas se habían convertido en improvisados establos. Las vacas volvieron al campo, lugar del que nunca debían haber salido, y dieron por finalizado su encierro. Hasta esa fecha, solo en el ensanche de Chamberí y en el barrio de Salamanca había 47 vaquerías capitaneadas por los montañeses. Originarios de los valles de Cantabria, estos montañeses y montañesas —así se llamaba a los cántabros cuando a Cantabria se le denominaba La Montaña—, cuidaban de sus vacas en pleno centro de Madrid hasta la expulsión. Algunos se reconvirtieron en tiendas de ultramarinos, y así sucedió con La Vaquería Montañesa hasta la llegada del milenio, que se transformó en un restaurante.

La Vaquería Montañesa es ahora un lugar de referencia donde poder cuidarse al mismo tiempo que se disfruta de la cocina de producto. Somos especialistas en pescados de la lonja de Santander, que compramos nosotros mismos todas las madrugadas y enviamos hasta Madrid, en verduras ecológicas de temporada y en ternera ecológica de Siete Valles de Montaña, la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria.

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

TABLA DE QUESOS *Fariza de oveja curado, Cantaluz de cabra y Xiros de vaca* 10

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

pastas artesanas

Conocimos a la familia Benedetto Cavalieri 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

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 16

ALCACHOFAS SALTEADAS *a la sartén con su jugo y virutas de jamón* 16

ALCACHOFAS CRUJIENTES *con mayonesa de ajonegro* 15

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

MENESTRA *de 4 verduras verdes* 16

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

ESPÁRRAGOS VERDES *a la plancha* 16

ESPÁRRAGOS BLANCOS *a la plancha* 18

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 8.000m² 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

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO *del bueno* 21

HUEVOS FRITOS CON TRES COSAS RICAS: *chorizo pasiego, morcilla eco de Burgos y jamón ibérico* 20

ROSTI DE PATATA CRUJIENTE *con huevo eco y bechamel (especialidad de la casa, al estilo de los huevos al colchón)* 21

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.

ARROZ MARINERO *con almejas, mejillones y taquitos de pescado* 24

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

CACHÓN EN SU TINTA 24

MERLUZA 22

CUCO 23

LOMITOS DE RAPE *a la plancha* 24

SAN MARTÍN 28

ternera ecológica 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 20

STEAK TARTAR DE TERNERA
con un toque de bourbon de Chicago, vodka montañés o whisky escocés 20

PALLARDA FINA DE TERNERA ECO
a la plancha, con siete hierbas y ensalada de lechugas vivas 20

TAGLIATTA DE TERNERA ECO
a la plancha, en tiras crujientes y con patatas fritas 24

ALBÓNDIGAS DE TERNERA
con salsa boscaiola y guancial 17

pollo ecológico

La finca ecológica y sostenible Sarbil se encuentra a 10 km de Pamplona, a las faldas del monte Sarbil. Aquí crían a los pollos al aire libre, duermen durante 8 horas diarias sin luz (en la macroindustria están 24 horas con luz artificial) y se alimentan de maíz, trigo, cebada y las hierbas del campo. Además, no reciben tratamientos ni antibióticos.

PALLARDA *de pechuga de pollo ecológico a la plancha con romero, tomillo, albahaca y salvia* 23

pato de La Llueza

Pato de la granja la Llueza: un antes y un después en el mundo del pato. Aprendieron con la familia Duboscq (medalla de oro 2015 al mejor foie de Francia) y nos gustaría que se hiciera famosa para que Alejandro y Elena tuvieran tantos clientes que todos nos pegáramos para que nos manden un poquito. Solo tienen unos 40 patos a la semana.

MAGRET DE PATO CRUJIENTE
con salsa al Palo Cortado. El pato es artesano, de la granja La Llueza, en Espinosa de los Monteros, en las montañas de Burgos 23

lechazo ecológico

Lechazo de Chencho, un pastor de Polaciones, en Picos de Europa, que lucha en pleno siglo XXI junto con sus 14 mastines para que el lobo no les coma sus rebaños de cabras y ovejas.

MOUSSAKA VAQUERA, *el mítico plato griego, con berenjena asada, tomate y lechazo ecológico de Chencho, nuestro pastor de referencia en el valle de Polaciones* 21

CHULETILLAS DE LECHAZO *frititas y crujientes de alta montaña, de Chencho, pastor en Polaciones (Cantabria) y premio nacional de pastoreo, con patatas fritas* 24



Cuando empezamos en este oficio de dar de comer y de beber, había muy pocas guías sobre vinos. Pensábamos que ‘Parker’ era un bolígrafo, ‘Wine Spectator’ no llegaba a los quioscos, para leer ‘Decanter’ tenías que ir hasta Londres y el libro de referencia era ‘The World Atlas of Wine’, de Hugh Johnson con Jancis Robinson.

Aquí, en La Vaquería Montañesa, tenemos vinos naturales porque están ricos, te sientan bien, tienen historias detrás que son fascinantes: un montón de noches pensando en sus uvas, en el tiempo, en las heladas, en el día que hay que arar, podar, recoger la uva y en cómo hacer el vino. Si tienes la suerte de que te inviten un día a comer con ellos en vendimia a una parrillada de cordero en pleno campo con leña de viñas viejas, acabas deseando pedirle la mano al dueño.

Calle Blanca de Navarra 8

911 387 106

lavaqueriamontanesa.es

[@lavaqueriamontanesa](https://www.instagram.com/lavaqueriamontanesa)