

# la vaquería montañesa

## picoteo vaquero

### CROQUETAS DE MARISCO DEL NORTE

*Croquetas de nécoras con leche fresca de pasto y mantequilla de Liérganes 16*

### CATA DE CUATRO ANCHOAS con regañás de

*Sidonia 16*

### RABAS DE SANTANDER crujientes y con salsita

*madrileña para untar 19*

### TABLA DE 4 QUESOS de pastores invencibles de El

*Súper de los Pastores 12*

## 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 16*

### LA PRIMERA BURRATA DEL NORTE,

*de un proyecto ultra innovador entre unos cántabros y unos vizcaínos 16*

## 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 con patatas ultra-crujientes 17*

### HUEVOS FRITOS al más puro estilo de

*El Landa con morcilla ecológica de Villarcayo 17*

### HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO

*del bueno 22*

## verduras ecológicas

De huertas ecológicas y de pequeños productores.

Recién recolectadas, sin químicos ni cosas raras. El sabor auténtico de la verdura.

**ALCACHOFAS SALTEADAS** a la sartén con su jugo y virutas de jamón 17

## recetas veggies

**TARTAR VEGANO DE REMOLACHA** 17

**ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS** doblemente asados 17

**ENSALADA DE CRUDITÉS** con lechugas recién cogidas y vinagreta de miel con limón 16

**ESCALIVADA** de berenjena con pimientos rojos, almendras tostadas crujientes con aceite de las montañas de Alicante y hierbabuena 16

**VERDURITAS AL CURRY** al más puro estilo de nuestro compañero cocinero Johnson, de Kerala (India) 17

**PANACHÉ DE VERDURAS DE LA VAQUERÍA** con verduras de la semana 17

**MENESTRA** de cinco verduritas ultravitaminadas 17

**ALCACHOFAS FRITAS** con mayonesa de ajo negro 16

**ALCACHOFAS EN SALSAS VERDES** 16

**TAGLIATELLE** de trigo sarraceno al funghi 20

**ARROZ CON SIETE VERDURITAS** 20

## fideuà y arrochitos marineros

**RISOTTO MARINERO DE PUNTALETTE** *con calamar de peludín de la bahía de Santander* 20

**FIDEUÀ DE CALAMAR** *con el truco que aprendimos de Xavi, del Xalol, un cocinero marineru de Tarragona* 23

**ARROZ MARINERO** *con almejas, mejillones y taquitos de pescado de la lonja de Santander* 25

**CALDERETA MARINERA** *de pescado de la lonja de Santander con patatita triscada a mano* 23

## 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 químicos ni antibióticos.

**ESCALOPINES DE TERNERA ECO** *a la milanesa, con patatas fritas. Y para el que quiera, gratinados con queso pasiego* 21

**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* 21

**TAGLIATTA DE TERNERA ECO** *a la plancha, en tiras crujientes y con patatas fritas* 25

**ALBÓNDIGAS DE TERNERA** *con salsa boscaiola y guanciala* 18

## 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* 24

## 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.

**MOUSASAKA VAQUERA** *con bechamel gordita de leche fresca de pastoreo* 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.

**MERLUZA** 23

**CUCO** 24,5

**LOMITOS DE RAPE** *a la plancha* 25

**SAN MARTÍN** 29