

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

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 en persona, en verduras ecológicas de temporada y de pequeñas huertas nacionales y en ternera ecológica de Siete Valles de Montaña, la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria.

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

TARTAR DE BONITO

al estilo surfero playero de Somo 22

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 pitas de Guillermo, de Pedaque, en Fuentemilanos (Segovia), un veterinario reconvertido en granjero. En su finca hay una por cada 20 metros cuadrados y por eso, además de por lo que comen, sus huevos tienen tanta vitamina B7

HUEVOS FRITOS CON CHORIZO PASIEGO

casero con patatas ultracrujientes 17

HUEVOS FRITOS

al más puro estilo de El Landa, con morcilla ecológica de Villarcayo 17

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO del bueno 22

recetas veggies

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

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

GAZPACHO VERANIEGO

con tomates de El Súper de los Pastores 15

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

TAGLIATELLE ECO

de Spiga Negra al funghi 20

ARROZ CON SIETE VERDURITAS 20

fideuà y arroccitos 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 marinero 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 fitosanitarios 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 ECO

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 ECO

con salsa boscaiola y guanciala 18

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

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

BONITO CON TOMATE

clásico, casi tan rico como el de Casa Enrique, en Solares 26

BONITO ENCEBOLLADO,

la receta clásica de Santander, con cebolla roja de Bedoya 26

MERLUZA 23

CUCO 24,5

LOMITOS DE RAPE a la plancha 25

SAN MARTÍN 29

*servicio de pan por persona 2,25€
precios con IVA incluido
@lavaqueriamontanesa
lavaqueriamontanesa.es*