

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

RABAS DE SANTANDER *crujientes y con salsita madrileña para untar* 19,5

LIBRETA DE 4 QUESOS *de pastores invencibles de El Súper de los Pastores* 16

PULPO A LA SARTÉN CRUJIENTE *con patatita, salsa de curry y manzana de otoño* 21

tomates de España

LIBRETA TROPICAL MALAGUEÑA *de aguacate, tomate y mango con aceite de hierbas* 18

LIBRETA DE CINCO TOMATES *con taquitos de queso fresco de Los Tiemblos y pesto Especial Angélica* 19

LIBRETA DE TOMATES *con aceite arbequina y flor de sal de Chiclana* 16,5

LIBRETA PRIMERA BURRATA DEL NORTE, *de un proyecto ultra innovador entre unos cántabros y unos vizcaínos* 17

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 *de caserío vasco con patatas ultracrujientes* 21

HUEVOS FRITOS *al más puro estilo de El Landa, con morcilla ecológica de Villarcayo* 21

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO *del bueno* 23

las verduras

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

LIBRETA DE PIMIENTOS ROJOS *doblemente asados con aceite virgen Pago de Peñarrubia* 16

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

LIBRETA MENESTRA *de verduritas con salsita Popeye para untar* 19

LIBRETA TRONCO DE CALABAZA ASADA *con manzana, miel y picadillo de nueces, almendras, y avellanas* 16

LIBRETA SALTEADO DE BRÓCOLI ECO *con champis y shiitake eco* 16

LIBRETA RABAS DE LA HUERTA *de calabacín y berenjena* 16

LIBRETA PIMIENTOS TOSTADOS DE GERNIKA *con flor de sal de Chiclana* 16

LIBRETA GAZPACHO DE VERANO *con tomates de El Súper de los Pastores* 16

fideuà y arroccitos marineros

RISOTTO MARINERO DE PUNTALETTE *con calamar de peludín de la bahía de Santander* 21

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

pasta eco

de Spiga Negra, dos hermanos que viven en la Sierra de Málaga

LIBRETA SPAGHETTI AI FUNGHI *con setas salteadas* 20

pollo de galo celta

Pollos camperos gallegos criados en los montes, sin prisas, con picoteo de campo y maíz del bueno

TAQUITOS DE POLLO ECO *crujientes, con champis y patatitas al Jerez* 24

CORDON BLEU DE POLLO ECO *relleno de jamón y queso eco pasiego fundido de Los Tiemblos* 23

PALLARDA DE PECHUGA FINA A LA PLANCHA *con hierbas y verduras parrilla* 22

alta montaña

MOUSSAKA VAQUERA *el mítico plato griego con berenjena asada, tomate, carne de cordero de pasto pasiego de alta montaña, de raza carranzana* 22

MINI CANELONES *rellenos de cordero pasiego, cebollita, setas con bechamel cremosa y gratinados* 22

cerdo de ‘basatxerri’

TAQUITOS DE SOLOMILLO *de cerdo crujientes con salsa cremosa al brandy de las de untar* 23

TIRAS DE SECRETO *a la plancha con huevo frito, pimientos y patatas* 22

las milanesas de pastoreo y sin gluten

las hacemos con carne de pastoreo, huevo eco de Pedaque y pan eco y sin gluten, de biogredos

ESCALOPINES DE TERNERA ECO *a la milanesa, con patatas fritas o ensalada* 22

PECHUGA DE POLLO ECO *a la milanesa, con patatas fritas o ensalada* 23

ternera ecológica de siete valles de montaña

Siete Valles de Montaña es la primera cooperativa de ganaderos ecológicos de Cantabria

STEAK TARTAR DE TERNERA ECO *con un toque de bourbon de Chicago, vodka montañés o whisky escocés* 21

PALLARDA FINA DE TERNERA ECO *a la plancha, con siete hierbas y ensalada de lechugas vivas* 22

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

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO *con salsa boscaiola y guanciale* 19

SOLOMILLO DE TERNERA *a la plancha con salsa cremosa oloroso* 26

la pescadería de la vaquería

Aunque en Madrid no tenemos mar, el pescado más rico de las aguas del Cantábrico también llega a la capital desde la lonja de Santander.

BONITO CON TOMATE CLÁSICO, *casi tan rico como el de Casa Enrique, en Solares* 26

BONITO ENCEBOLLADO, *la receta clásica de Santander* 26

TARTAR DE BONITO DEL NORTE, *de la lonja de Santander* 24

MERLUZA 24

CUCO 26

LOMITOS DE RAPE *a la plancha* 26

MILANESA DE RAPE, *finita, con patatas fritas y mayonesa de anchoas* 22

SAN MARTÍN 29