

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](http://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 DEL NORTE

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

### CATA DE ANCHOAS

*con regañás de Sidonia 16*

### RABAS DE SANTANDER

*de calamar peludín y salsita madrileña para untar 19,5*

### 🌿 TABLA 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 22*

## tomates de España

### 🌿 ENSALADA TROPICAL MALAGUEÑA

*de aguacate, tomate y mango con aceite de hierbas 18*

### 🌿 ENSALADA DE CINCO TOMATES

*con taquitos de queso fresco de Los Tiemblos y pesto Especial Angélica 19*

### 🌿 SALPICÓN DE TOMATES

*con aceite arbequina y flor de sal de Chiclana 17*

### 🌿 LA PRIMERA BURRATA DEL NORTE,

*de un proyecto ultra innovador entre unos cántabros y unos vizcaínos 19*

## huevos eco

De las pitas de Guillermo, de Pedaque. 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 22*

### HUEVOS FRITOS CON MORCILLA

*al más puro estilo de El Landa 22*

### HUEVOS FRITOS CON JAMÓN

*IBÉRICO del bueno 24*

### HUEVOS FRITOS CON LAS TRES

*COSAS: chorizo, morcilla y jamón ibérico 24*

## las verduras

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

### 🌿 PIMIENTOS ROJOS

*doblemente asados con aceite virgen Pago de Peñarrubia 16*

### 🌿 ESCALIVADA

*de berenjena con pimientos rojos, almendras tostadas crujientes, aceite de las montañas de Alicante y hierbabuena 16,5*

### 🌿 MENESTRA

*de verduritas con salsita Popeye para untar 19*

### 🌿 TRONCO DE CALABAZA ASADA

*con manzana, miel y picadillo de nueces, almendras, y avellanas 17*

### 🌿 SALTEADO DE BRÓCOLI ECO

*con champis y shiitake eco 16,5*

### 🌿 VERDURITAS AL CURRY

*con salsa de coco al estilo de Kerala 17*

### 🌿 ENSALADA VERDI VERDI

**DE 11 COSAS RICAS**  
*de lechugas, cogollos, espinaca, calabaza asada, pimiento rojo asado, aguacate, brócoli, tomate confitado, almendras y avellanas tostadas y vinagreta al gusto de miel y limón o pesto casero 17*

## fideuà y arrocitos marineros

### RISOTTO MARINERO DE PUNTALETTE

*con calamar de peludín de la bahía de Santander 22*

### 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*

## pollo de galo celta

Pollos camperos gallegos criados en los montes, sin prisas, con picoteo de campo y más 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 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 22*

### PALLARDA DE TERNERA ECO

*finita a la plancha, con siete hierbas y ensalada de lechugas vivas 23*

### TAGLIATTA DE TERNERA ECO

*a la plancha, en tiras crujientes y con patatas fritas 25*

### ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO

*con salsa boscaiola y guanciala 21*

## 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*

## alta montaña

El cabrito es de Bejes, Picos de Europa. Rafa cuida de su rebaño de cabritos y todos los días sale a pasear con ellos junto a los mastines que les protegen del ataque del lobo

### MOUSSAKA VAQUERA

*el mítico plato griego con berenjena asada, tomate, carne de cabrito de Bejes, Picos de Europa, de alta montaña, de raza carranzana 22*

### MINI CANELONES

*reellenos de cabrito de Bejes, Picos de Europa, cebollita, setas con bechamel cremosa y gratinados 22*

## 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. 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 24

### CUCO 26

### LOMITOS DE RAPE

*a la plancha 26*

### MILANESA DE RAPE

*finita, con patatas fritas y mayonesa de anchoas 24*

### SAN MARTÍN 29

### CALDERETA MARINERA

*con pescado de la lonja de Santander y patatita triscada 23*