

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 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.

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. 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 DE COGOLLOS

con vinagreta de pimientos, zanahoria, remolacha y tomates confitados con frutos secos 17

🌿 TRIFÁSICO DE PIMIENTOS

asados 17

🌿 PIPERRADA NAVARRICA

con huevo eco frito 18

🌿 TIMBAL DE POCHADOS:

cebolleta, puerro fino gratinado con queso de oveja 17

🌿 TACOS DE BERENJENAS

reellenos de calabaza 18

las alcachofas

ALCACHOFAS CRUJIENTES

con mayonesa de ajo negro 19

ALCACHOFAS EN SALSA VERDE 19

ALCACHOFAS SALTEADAS

a la sartén con su jugo y virutas de jamón 19,5

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 guanciale 21

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 23

fideuà y arrochitos 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

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.

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