

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 18

CATA DE ANCHOAS

con regañás de Sidonia 21

RABAS DE SANTANDER

de calamar peludín y salsa madrileña para untar 21

🌿 TABLA DE 4 QUESOS

de pastores invencibles de El Súper de los Pastores 18

PULPO A LA SARTÉN CRUJIENTE

con patatita, salsa de curry y manzana de otoño 24

tomates de España

🌿 ENSALADA TROPICAL MALAGUEÑA

de aguacate, tomate y mango con aceite de hierbas 21

🌿 ENSALADA DE CINCO TOMATES

con taquitos de queso fresco de Los Tiemblos
y pesto Especial Angélica 23

🌿 SALPICÓN DE TOMATES

con aceite arbequina y flor de sal de Chiclana 20

🌿 LA PRIMERA BURRATA DEL NORTE,

de un proyecto ultra innovador entre unos
cántabros y unos vizcaínos 22

huevos eco

De las pitas de Guillermo, de Pedaque.

HUEVOS FRITOS CON CHORIZO

de caserío vasco con patatas ultracrujientes 23

HUEVOS FRITOS CON MORCILLA

al más puro estilo de El Landa 23

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN

IBÉRICO del bueno 25

HUEVOS FRITOS CON LAS TRES

COSAS: chorizo, morcilla y jamón ibérico 25

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 18

🌿 ESCALIVADA

de berenjena con pimientos rojos, almendras
tostadas crujientes, aceite de las montañas
de Alicante y hierbabuena 19

🌿 MENESTRA PRIMAVERA 2025

de verduritas con salsita Popeye para untar 20

🌿 TRONCO DE CALABAZA ASADA

con manzana, miel y picadillo de nueces,
almendras, y avellanas 19

🌿 SALTEADO DE BRÓCOLI ECO

con champis y shiitake eco 18

🌿 VERDURITAS AL CURRY

con salsa de coco al estilo de Kerala 18

🌿 ENSALADA DE COGOLLOS

con vinagreta de pimientos, zanahoria, remolacha
y tomates confitados con frutos secos 18

🌿 TIMBAL DE POCHADOS:

cebolleta, puerro fino gratinado
con queso de oveja 19

🌿 TACOS DE BERENJENAS

rellenos de calabaza 21

PUERROS GRATINADOS

con bechamel cremosa de leche de pasto 17

las alcachofas

ALCACHOFAS CRUJIENTES

con mayonesa de ajo negro 21

ALCACHOFAS EN SALSA VERDE 21

ALCACHOFAS SALTEADAS

a la sartén con su jugo y virutas de jamón 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 26

PALLARDA DE TERNERA ECO

finita a la plancha, con siete hierbas
y ensalada de lechugas vivas 25

TAGLIATTA DE TERNERA ECO

a la plancha, en tiras crujientes
y con patatas fritas 28

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECO

con salsa boscaiola y guanciale 24

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 26

CORDON BLEU DE POLLO ECO

relleno de jamón y queso eco pasiego
fundido de Los Tiemblos 26

PALLARDA DE PECHUGA FINA
A LA PLANCHA

con hierbas y verduras parrilla 25

fideuà y arrochitos marineros

RISOTTO MARINERO
DE PUNTALETTE

con calamar de peludín de la
bahía de Santander 24

FIDEUÀ DE CALAMAR

con el truco que aprendimos de Xavi, del Xaloc,
un cocinero marinero de Tarragona 25

ARROZ MARINERO

con almejas, mejillones y taquitos
de pescado de la lonja de Santander 27

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 24

PECHUGA DE POLLO ECO

a la milanesa, con patatas fritas o ensalada 25

alta montaña

El cabrito es de Bejes, Picos de Europa. Rafa
cuida de su rebaño de cabritos y todos los días
sale a pastear 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 24

MINI CANELONES

rellenos de cabrito de Bejes, Picos de Europa,
cebolleta, setas con bechamel
cremosa y gratinados 24

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 26

CUCO 28

LOMITOS DE RAPE

a la plancha 30

MILANESA DE RAPE

finita, con patatas fritas y mayonesa
de anchoas 26

SAN MARTÍN 32

CALDERETA MARINERA

con pescado de la lonja de Santander
y patatita crujiente 25