



AEDEEC IMPONE SU “MEDALLA EUROPEA AL MÉRITO EN EL TRABAJO” A JOSE ESPASANDÍN, PROPIETARIO DEL RESTAURANTE MONTES DE GALICIA

La Asociación Europea de Economía y Competitividad ha celebrado recientemente la imposición de su ‘Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo’. Al acto, que tuvo lugar el pasado 14 de diciembre, acudió Jose Espasandín, propietario de los Montes de Galicia, el cual fue galardonado con la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo por su buen hacer dirigiendo el mejor restaurante gallego de Madrid desde hace más de dos décadas.



Sobre estas líneas Don Jose Espasandín recibiendo la Medalla Europea al Mérito en el Trabajo.

La “Medalla Europea al Mérito en el Trabajo” es un galardón que reconoce el espíritu empresarial dentro del marco europeo a diferentes compañías, instituciones y expertos profesionales de varios sectores, que han fomentado la conciencia del emprendedor y del buen hacer de las empresas.

A la ceremonia, que tuvo lugar el pasado jueves 14 de diciembre en el Hotel Eurostars Suites Mirasierra, asistió **Don Jose Espasandín**, dueño de los **Montes de Galicia**, que fue galardonado con la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo por sus buenas dotes dirigiendo el mejor restaurante gallego de Madrid desde hace más de veinte años.

El acto fue presentado por la periodista **Ana García Lozano**, y entregaron las medallas **Don José Luis Barceló**, presidente de la Asociación, editor y director del diario El Mundo Financiero y **Don Juan Ignacio Navas Marqués**, vicepresidente de la Asociación Europea de Economía y Competitividad.



En la imagen superior, Don Jose Espasandín pronunciando unas palabras tras recibir la Medalla Europea al Mérito en el Trabajo.



Don Jose Espasandín (en el centro) posa junto al vicepresidente de la AEDEEC Don Juan Ignacio Damas Marqués (a su izquierda) y Don José Luis Barceló, presidente de la AEDEEC.

Sobre AEDEEC

La Asociación Europea de Economía y Competitividad (AEDEEC), es una Organización con el fin de promover, desarrollar y reconocer los mecanismos de las empresas que fomentan un buen desarrollo empresarial dentro del marco europeo.

Acerca de Los Montes de Galicia

Situado en el corazón de la capital y considerado el #mejorgallegodeMadrid, Montes de Galicia ofrece la mejor cocina fusión, a caballo entre la tradición del norte y lo más vanguardista de la nouvelle cuisine que se reinventa a diario. Un restaurante donde el producto, aderezado y cuidado hasta el extremo nos transporta a los bosques y los pueblos mágicos de Galicia. Todo en un exquisito ambiente que recoge y acompaña a los comensales, donde el frescor de los azules del cantábrico se mezcla con los violáceos del atlántico y los verdes de la tierra húmeda, para que todo sea disfrutar.

Para su dueño, Jose Espasandín, propietario del restaurante desde 1997, ser considerados como el mejor restaurante gallego de Madrid simboliza algo más grande que una simple distinción, es sobre todo un reto que le hace superarse día a día. Gracias a esta filosofía han llegado a lo más alto de la gastronomía madrileña, logrando magníficas valoraciones en la aplicación Tripadvisor, entre los mejores restaurantes de Madrid, y el mejor de todos entre los exponentes de la cocina gallega en la capital.

La celebrada carta ha sido creada con los más selectos productos de la tierra y está basada en la dieta atlántica_ que poco tiene que envidiar a la mediterránea. En Montes de Galicia la salud y el placer no están reñidos, bailan juntos, como meigas, alrededor del puchero.

Sencilla y basada en los sabores, texturas y aromas del norte. Con los mejores y más frescos ingredientes, Jose Espasandín, ha creado una selección de platos para Montes de Galicia en los que fusiona la cocina más tradicional del norte con toques vanguardistas, consiguiendo así innovadoras recetas que deleitan todos los paladares.

Y para todos aquellos que quieran disfrutar de un agradable espacio en compañía de amigos, un afterwork con compañeros de trabajo o tomar algo en pareja... Montes de Galicia ha creado un espacio coctelería inigualable, abierto hasta las 2,30 de la madrugada ¿Quién da más?