

Guía práctica para comer pescado y marisco

Los tesoros del mar son los platos más difíciles de comer, sobre todo cuando se sirven enteros o con espinas y sobre el protocolo a la hora de trincharlos, reducirlos y llevarlos a la boca existen muchas lagunas: ¿el cuchillo del pescado sólo se utiliza para apoyar?, ¿se puede cortar la carne del pescado con él?, ¿comer marisco con tenedor es correcto?. Desde los Montes de Galicia, el #MejorGallegoDeMadrid, te presentamos una guía fácil y útil para comer pescado y marisco, con el fin de eliminar todas tus dudas y convertirte en un comensal de excepción. www.losmontesdegalicia.es



Lubina salvaje a la pimienta de Sezchuan y salsa de vino tinto de los Montes de Galicia. 27,90 €

- El pescado **debe comerse siempre con el tenedor y el cuchillo de pescado**. De no ser posible, se utilizan cubiertos convencionales siguiendo las mismas reglas de protocolo.
- **Si el pescado llega limpio a la mesa, únicamente debe utilizarse el tenedor**, tanto para comer como para trocear.
- **El cuchillo de pescado nunca se utiliza para cortar**, ya que la carne del pescado es blanda y se puede trocear con el tenedor.
- **Si se sirve entero, se utilizan ambos cubiertos** (cuchillo y tenedor de pescado) para separar la cola, cabeza, espinas y piel y se come con el tenedor.

- **El cuchillo de pescado debe estar situado al lado derecho del plato** con la pala mirando hacia arriba.
- **El marisco se toma, la mayoría de las veces, con las manos**, aunque el comensal puede ayudarse de unas tenazas para romper las partes más duras, como las patas.
- **Si el marisco se sirve preparado**, únicamente se come con el tenedor.
- **Las vieiras se comen con el tenedor.**
- **Las ostras se abren con un cuchillo especial** y, una vez abiertas, se despega el molusco con el tenedor de ostras.
- **Las gambas** pueden comerse con cuchillo y tenedor o con las manos. Lo ideal si se utilizan los dedos es utilizar únicamente dos, para no ensuciarse la mano entera.
- **Las almejas** se comen con las manos, sin sorber.
- **Las angulas** se comen con un pequeño tenedor de madera.
- **El caviar** se toma con una cuchara especial.
- **Las cigalas se comen con las manos** y con la ayuda de unas tenazas y de un tenedor de marisco.
- **Las nécoras** se deben coger con ambas manos, utilizando las tenazas y un tenedor de marisco. El caparazón se abre con las manos.
- **La langosta y el bogavante.** Para empezar a comer una langosta o un bogavante, se necesita un cuchillo grande que facilite la tarea de partirlos por la mitad. Una vez abiertos en dos partes iguales, con una pequeña espátula o un cubierto, se saca fácilmente la carne que queda dentro.



Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevas. 22,90 €

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?

C/ Azcona 46, 28028 Madrid
Teléfono: +34 91 355 27 86
Horario de 08.00 a 02.30
<http://losmontesdegalicia.com/>

