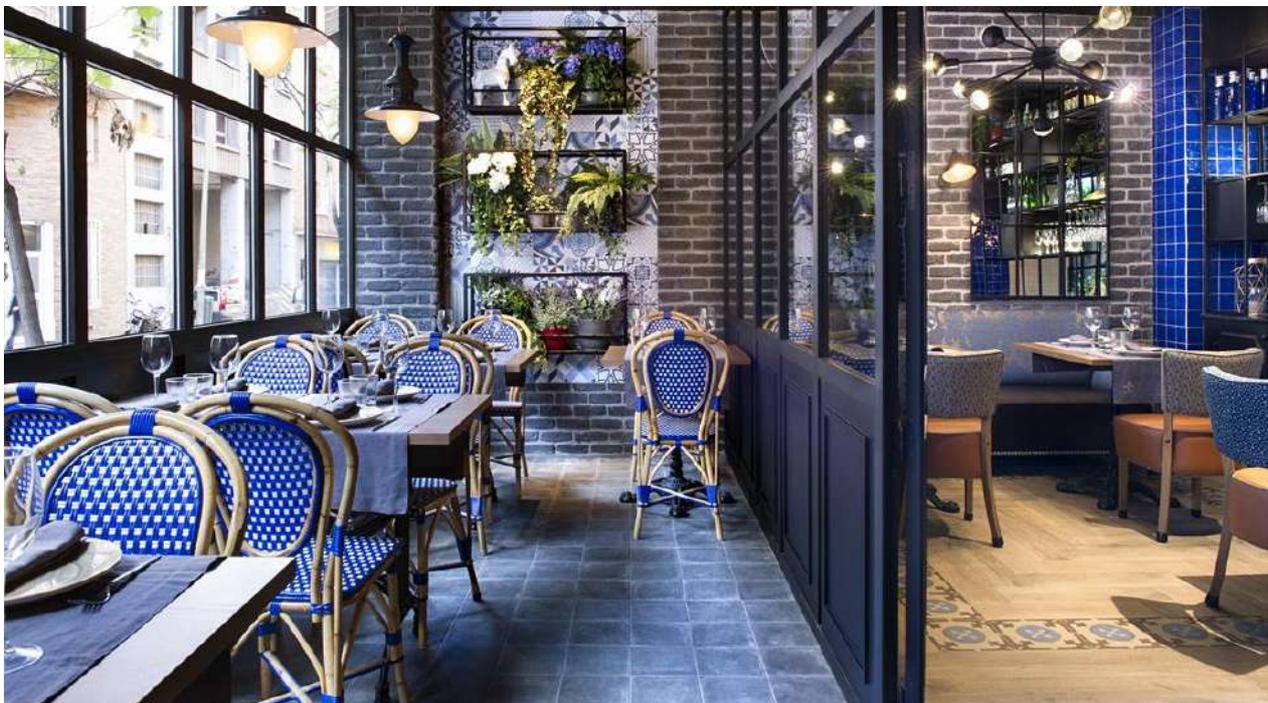




Montes de Galicia: el restaurante perfecto para el Día del Padre

Un restaurante es perfecto para celebrar en él el Día del Padre cuando reúne los siguientes atributos: local amplio, luminoso y adecuado para toda la familia (niños y mayores), una carta fusión, a caballo entre la tradición española y lo más vanguardista de la *nouvelle cuisine*, un espacio cuidado, elegante sin estridencias ni pretensiones groseras, el aval indiscutible de la crítica (2 de 10.857 Restaurantes en Madrid / *Tripadvisor*) para no arriesgar y, por supuesto, una gran bodega. Así es Montes de Galicia que, considerado el mejor gallego de Madrid, cuenta con 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. www.losmontesdegalicia.es. Precio medio: 45 €



Los Montes de Galicia está situado en la Calle Azcona (Barrio Salamanca) y tras sus puertas se abre un espacio fresco que cautiva a primera vista, un horizonte azul.

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.

La dieta atlántica de Jose Espasandin

Hay que repetir mil veces el término "dieta atlántica" y practicarla: un tipo de alimentación propia de los países bañados por el Océano Atlántico, diferenciada de la reconocida dieta mediterránea. En Galicia se celebran encuentros científicos bianuales sobre alimentación y nutrición en los que se debate sobre las últimas consideraciones de esta dieta. Como resultado de estas jornadas se ha creado la Fundación para el Estudio de la Dieta Atlántica (dependiente de la Universidad de Santiago de Compostela) y la Asociación Gallega para el Estudio de la Dieta Atlántica (Asgaeda), con un objetivo común: estudiar y promocionar esta modalidad alimentaria.



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.

Destacan los contrastes dulces y picantes. Desde opciones "healthy" y saludables, para todos aquellos que se cuidan o raciones ideales para compartir entre amigos; más de una veintena de entrantes, la mayor parte de los cuales se elaboran sin gluten o las más exquisitas carnes y pescados, arroces, mariscos. Clásicos revisitados de la cocina gallega como el pulpo a feira o el lomo bajo de vaca junto sofisticados hallazgos de la nouvelle cuisine del norte como su **Cebiche-sashimi de vieiras con pipirrana de mango y**

ají, la Morcilla de Wagyu o el Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevas de pez volador...

Los postres son singularísimos y gozosos, como la tarta de queso gallego con confitura de fruta de la pasión y mango o las famosas “filloas” rellenas de mouse de queso, identidad de la patria celta.

Por supuesto, para acompañar todo ello, el restaurante dispone de una extensa carta de vinos y cervezas, perfectos para hacer de todo bocado un deleite con el que disfrutar en la mesa.



Cocktail Bar

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?

La carta es preciosa: desde los más clásicos o “sin alcohol”, hasta los especiales “Montes de Galicia” o los más contemporáneos con toques de lima, maracuyá, hojas de albahaca, licor de mango o puré de fresas, entre otros. Todo pensado para entregarse al hechizo de las tierras gallegas, antes de sucumbir a sus delicias gastronómicas o para poner un toque fascinante a una jornada de lujo.



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

 /LosMontesDeGalicia

 /MontesdeGalicia

 /losmontesdeg Galicia