

20 años siendo #elmejorgallegodemadrid

No muchos restaurantes en la capital pueden presumir de conservar su renombre durante más de dos décadas. Con su renovado concepto de restauración y coctelería, situado en el corazón de Madrid, Los Montes de Galicia sigue deleitando los paladares de todos sus fieles. Para celebrarlo, ofrecen un espectacular Menú "20 Años" que contará con los platos más representativos de la carta, acompañados de un Ysios edición limitada y Albariño, como homenaje a la más deliciosa dieta atlántica. Precio: 56,90 €

Los Montes de Galicia quieren celebrar sus 20 años con un menú en que están representados los mejores sabores del norte. Todo acompañado de un maridaje de lujo: un exclusivo Ysios edición limitada 2012, un viñedo con influencia atlántica en el que se mezcla el sabor de uvas de gran concentración, y su exquisito Albariño de la Casa para potenciar la degustación de este gran aniversario.

La opción estará disponible durante todo febrero y marzo, con 7 entrantes a compartir entre los que destacan el las Anchoas de Santoña, una deliciosa empanada gallega de sardinillas o sus famosas alcachofas en tempura con salsa Teriyaki, entre otros.

El segundo plato se compone de otros 7 platos a elegir, entre los que destacan platos tan típicos como tacos de merluza en tempura de cerveza, el rodaballo con ajada gallega o solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cereza, ¡sencillamente espectaculares!

Ysios Edición Limitada 2012

El carácter único de los viejos tempranillos.

Una cosecha de viñedos con influencia atlántica, suelos poco profundos y muy pobres, que dan lugar a cepas con bajos rendimientos y uvas de gran concentración.

Y como toque dulce para acabar la comida, nada mejor que una tradicional tarta de queso gallego con confitura casera, fruta de la pasión y mango o un inmejorable sorbete de limón con el que poner el broche de oro a una comida perfecta.

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

/MontesdeGalicia
/LosMontesDeGalicia
<http://losmontesdegalicia.com/>
/losmontesdegalicia

Datos de contacto:
Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>