

Un aniversario para celebrar

Montes de Galicia celebra su primer aniversario. Un nuevo concepto de restauración, gastronomía y coctelería situado en el corazón de Madrid, pero inmerso en el aroma y sensaciones de las tierras gallegas. Para celebrarlo, los meses de septiembre y octubre ofrecen un espectacular menú con los platos más representativos, acompañados de un 200 Monges Reserva y un Albariño de la Casa, como homenaje para todos los paladares que quieran degustar el sabor del norte. www.losmontesdegalicia.com. Precio: 55 €

Los Montes de Galicia está de aniversario y lo quieren celebrar con todos sus clientes con un menú en el que la variedad está servida. Todo acompañado de un maridaje de lujo: el famoso 200 Monges Reserva y un exquisito Albariño de la Casa para potenciar en este cumpleaños esta degustación de los mejores platos de la carta.

La opción estará disponible durante todo septiembre y octubre, con 7 entrantes a compartir entre los que destacan el Pulpo a feira tan típico de Galicia, unos deliciosos buñuelos de bacalao crujientes o una original y sabrosa empanada casera de sardinas con tomate, tomillo y limón, entre otros.

El segundo plato se compone de 7 platos a elegir, entre las que destacan platos tan típicos como el Bacalao con costra y cama de espinacas, el solomillo de vaca con salsa de queso manchego o el lomo bajo de vaca, servido con una guarnición de patatas y pimientos del padrón.

Y como toque dulce para acabar la comida, nada mejor que unas filloas rellenas de mousse de queso, el dulce más tradicional de la tierra gallega o un inmejorable sorbete de limón.

Precio: 55 €

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 mezclan 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: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Galicia](#) [Ocio para niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>