

Amor de Nai: El cóctel de mamá

[Multimedia](#)

Se acerca el día de la madre, ese día dedicado a la persona que más nos conoce y que más nos quiere, la que nos ha visto nacer y crecer. Durante el mes de mayo y como homenaje a las mujeres más generosas, Los Montes de Galicia presenta el Cóctel 'Amor de Nai', una delicia, dulce y tierna como ellas, a base de crema de Orujo, Vodka, licor de melón y nata. Los Montes de Galicia obsequiará a cada madre que acuda al restaurante durante todo el mes con un Cóctel 'Amor de Nai'. ¡Hay que ir a probarlo!

Se acerca su día, el día de la mujer más especial de nuestras vidas, que nos ha visto nacer, crecer, reír, llorar y que siempre ha estado a nuestro lado. En homenaje a todas esas mujeres que nos cuidan y protegen y en el marco del creciente auge de la coctelería en España, Montes de Galicia, #ElMejorGallegoDeMadrid, pone a disposición de todo aquel que quiera probarlo el Cóctel 'Amor de Nai' durante el mes de mayo. Un cóctel dedicado a ellas y que desprende una esencia tan especial y pura como el amor de una madre. Además, cada madre que visite Montes de Galicia en mayo será obsequiada con 'Amor de Nai'. *¡Ellas se lo merecen todo!*

La coctelería en Madrid va tomando velocidad y fuerza últimamente tras un período de relativo 'oscurantismo'. Esta tendencia ha calado muy hondo, regresándonos a las épocas doradas en busca de una mezcla novedosa y perfectamente equilibrada.

Montes de Galicia ofrece uno de los mejores 'Cóctel Bar' de la ciudad donde el mejor ambiente, un servicio de lujo y los más prestigiosos profesionales harán de cada velada un placer con una selección de cócteles clásicos, cócteles originales de Los Montes de Galicia y cócteles contemporáneos con o sin alcohol.

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 verdores 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

[Los Montes de Galicia](#)

[Facebook Los Montes de Galicia](#)

[Twitter Los Montes de Galicia](#)

[Instagram Los Montes de Galicia](#)
