

Celebra noviembre con Montes de Galicia y Matarromera

Montes de Galicia, #elmejorgallegodemadrid, según Tripadvisor, continúa fiel a sus clientes creando un menú especialmente maridado cada mes. El menú de noviembre cuenta con los platos más representativos de su ya famosa carta y con una cuidada selección de vinos, entre los que destacan el Matarromera Prestigio y el Albariño de la casa. Todo para que en la mesa se disfrute la mejor cocina gallega de la ciudad. Precio: 59€

Los Montes de Galicia ofrece a la capital madrileña el sabor más auténtico de las tierras gallegas. Este mes lo hace con su "Menú Select", donde se podrá degustar una gran variedad de platos típicos, acompañados de un maridaje de lujo con grandes vinos como el Albariño de la casa o el Matarromera Prestigio 2011. Un vino que destaca por su equilibrada acidez y un final largo y agradable.

El menú se abre con 7 entrantes a compartir, entre los que destacan el clásico Pulpo a feira, el caldo gallego, el Caviar de Wagyu o la mejor cecina "Finca Santa Rosalía".

Los segundos se componen de 9 platos a elegir, donde no faltan el rodaballo con ajada gallega, una fantástica carrillera de ternera o el selecto lomo bajo de vaca, madurado en seco 60 días.

El toque dulce de esta comida lo protagonizan la filloa rellena de mousse de queso y algo más ligero como el sorbete de limón al cava. Disfrutar de un Gin Tonic de Nordes Gin y Celtic Gin marcará el punto y final de este maravilloso menú. Precio: 59 €

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.

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

Facebook

Twitter

Web

Datos de contacto:

Globe Comunicación

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

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>