

Jornadas gallegas en El Rincón de Esteban

Hablar de Galicia no sólo es hablar de sus verdes paisajes, playas y acantilados... Sino también de una gastronomía reconocida por su calidad. Sus recetas son de las más sabrosas del país, además de ser generosas en cantidad y variedad. El sabor de sus productos es indiscutible y quién haya ido a Galicia, sabe que en cualquier región va a comer bien. El Rincón de Esteban durante el mes de abril le hace un homenaje incluyendo algunos de sus platos más típicos en la carta

¿Quién se anima a dejarse llevar por los sentidos y llenar el estómago con algunas delicias gallegas? El Rincón de Esteban propone un menú así de apetitoso. El precio del menú degustación es de 60 euros por persona, con entrantes para compartir y un plato de segundo por persona. Como aperitivo ofrece una de las recetas más famosas de la cocina gallega, la empanada de pulpo. A continuación, como no podía ser menos, para compartir o como entrante trae el verdadero marisco gallego. Para conocer el tesoro del mar de Galicia directamente en estos platos: unas almejas a la marinera, berberechos de la Ría de Arousa al vapor, zamburiñas al horno o un salpicón de Bogavante azul, verdaderos manjares del atlántico.

Cómo segundo, El Rincón de Esteban ofrece un lacón con grelos. Una de las partes más apreciadas del cerdo en Galicia, y su preparación estrella es el lacón con grelos, una verdura muy típica de esta tierra. O para los amantes del pescado, ofrece la caldeirada de pescados una receta con sabor a mar y que a nadie dejará indiferente.

Para terminar, el postre por excelencia de Galicia: la famosa tarta de Santiago con parfait de licor de hierbas de Mar de Frades. Su decoración es única por su base de azúcar lustre y la cruz de la Orden de Santiago dibujada en su superficie como señal de identidad propia.

Acerca de El Rincón de Esteban:

Restaurante tradicional situado frente al Congreso de los Diputados, ofrece una cocina clásica con materias primas de las mejores calidades, una selecta carta de vinos y destilados y una atención al cliente impecable.

En El Rincón de Esteban prima la cocina tradicional española, pudiéndose apreciar en su carta platos clásicos originales de toda la geografía. Además, El Rincón de Esteban amplía su carta por temporadas para ofrecerle al cliente la mejor calidad disponible en los productos ofertados.

En cuanto al ambiente, se trata de un restaurante familiar, con una decoración tradicional. Su éxito se puede apreciar en sus paredes totalmente cubiertas por fotografías de importantes personajes que han visitado el restaurante y distintos galardones.

El Rincón de Esteban

3, Calle de Sta. Catalina, 28014 Madrid

Teléfono: 914 29 25 16

www.elrincondeesteban.com

Síguenos en:

[/elrincondeesteban](#)

[@elrincondeesteban](#)

Datos de contacto:

El Rincón de Esteban

914 29 25 16

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Galicia](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>