

Los Montes de Galicia presenta su empanada gallega

La empanada es uno de los platos más característicos de la gastronomía gallega. Su origen se remonta a la llegada de los Godos en el siglo VII, y era considerada una comida idónea para los viajeros, ya que en su preparación los ingredientes van sellados con una base y una tapa. Montes de Galicia, el mejor gallego de Madrid, lo cuenta todo sobre la empanada gallega, a la vez que invita a que a probar la suya, que es la mejor de Madrid

Los Montes de Galicia, considerado el mejor gallego de Madrid, incluye entre los sabrosísimos platos de su carta la mejor empanada de Madrid: su empanada gallega, que elaboran con pasas y exquisitas sardinillas en aceite de oliva.

El origen de la empanada, aunque no está del todo claro, se remonta a la época de los godos en el S. VII, época en la que era considerada la comida idónea para viajeros, por ser una preparación tapada y que permitía evitar el contacto del interior con el polvo de los caminos. Un dato curioso: las empanadas gallegas aparecen talladas en el siglo XII en el Pórtico de la Gloria de Santiago de Compostela.

El relleno de la empanada es al gusto de quien la elabore, aunque los productos más utilizados son: el pescado, la carne, el marisco, las verduras y distintos embutidos, especialmente el jamón y el queso.

Montes de Galicia lleva 22 años haciendo las delicias de todos los madrileños amantes del buen comer y, además, en la actualidad ocupa el puesto nº1 como el mejor restaurante de Madrid y el primero también en la especialidad de gallegos, según la plataforma Tripadvisor.

En 2017, los Montes de Galicia fue premiado con el Certificado de Excelencia de TripAdvisor®. Según este popular ranking, los Montes de Galicia ocupaba el puesto número 7 entre los mejores restaurantes de Madrid y en la especialidad de gallegos, el primero. El Certificado de Excelencia de TripAdvisor se entrega desde hace ocho años y reconoce el logro de los negocios hosteleros que han recibido buenas opiniones de viajeros en TripAdvisor durante el año anterior.

En el restaurante Montes de Galicia el producto, aderezado y cuidado hasta el extremo transporta al cliente a los bosques y a 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.

En su carta destacan opciones “healthy” y saludables, sin gluten, para los que se cuidan pero también las más exquisitas carnes y pescados, arroces, mariscos y clásicos revisitados de la cocina gallega como el Pulpo a feira o el Lomo bajo de vaca, junto a sofisticados hallazgos de la nouvelle cuisine del norte como su Cebiche-sashimi de vieiras con pipirrana de mango y ají, la Morcilla de Wagyu o el Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevas de pez volador...

Los postres son exquisitos: Tarta de queso gallego con confitura de fruta de la pasión y mango o las famosísimas “Filloas” rellenas de mouse de queso, identidad de la patria celta. Por supuesto, el restaurante dispone de una extensa y sofisticada bodega.

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 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

/LosMontesDeGalicia

/MontesdeGalicia

/losmontesdeg Galicia

Datos de contacto:

Los Montes de Galicia
913 55 27 86

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>