

Montes de Galicia conmemora el Día del Padre

Queda menos de un mes para el Día del Padre y la ciencia dice que los hombres prefieren la carne, especialmente embutidos y carne de ternera. Por ello, este 19 de marzo los Montes de Galicia anima a que todos los padres prueben el succulento Lomo bajo de vaca gallega, madurado en seco, una de las carnes más selectas del mundo. Conmemorando este significativo día para ellos, Montes de Galicia cuenta algunas curiosidades acerca de esta festividad

Ya está a la vuelta de la esquina el Día del Padre, y el restaurante Montes de Galicia, #ElMejorGallegoDeMadrid, presenta su plato Lomo bajo de vaca gallega para hacer las delicias de cualquier padre, a la vez que cuenta algunas curiosidades acerca de esta festividad que se celebra en casi todos los hogares del mundo. www.losmontesdegalicia.es

La fecha del 19 de marzo es la elegida en los países de tradición católica, como España, por coincidir con la festividad de San José.

El Día del Padre se celebra en España desde 1948. Una maestra madrileña, Manuela Vicenta Ferrero, decidió inaugurar la tradición de que los padres del colegio recibiesen un regalo, al igual que ocurría con las madres, tras la petición de un grupo de progenitores.

Los grandes almacenes "Galerías Preciados" quedaron entusiasmados con la idea y quisieron contratar a la propia Ferrero como gancho para motivar la compra de productos pensados para los padres.

No obstante, fue en Estados Unidos donde se acuñó una efeméride en homenaje al padre. En 1910, la joven Sonora Dodd quiso homenajear a su padre, tras haber sacado a toda su familia adelante después del fallecimiento de su madre.

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.

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 etc. Montes de Galicia ha creado un espacio coctelería inigualable, abierto hasta las 2,30 de la madrugada.

C/ Azcona 46, 28028 Madrid
Teléfono: +34 91 355 27 86
Horario de 08.00 a 02.30

/MontesdeGalicia
/LosMontesDeGalicia
<http://losmontesdeg Galicia.es>
/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>