

Montes de Galicia: el restaurante PANTONE 2020

Situado en el corazón de la capital y considerado el mejor restaurante gallego de Madrid, Montes de Galicia ofrece la mejor cocina fusión, a caballo entre la tradición del norte y lo más vanguardista de la nouvelle cuisine reinventada a diario. Un restaurante donde el producto, aderezado y cuidado hasta el extremo, transporta a los bosques y a los pueblos mágicos de Galicia. Toda su decoración tiene como color principal el Classic Blue, el tono del año 2020 según PANTONE. Precio medio: 45 €

Situado en la Calle Azcona 46 (Barrio Salamanca), Los Montes de Galicia ofrece exquisitez y hedonismo en un entorno cosmopolita, versátil y muy moderno en el que es fácil desconectar y ser feliz.

Tras sus puertas se abre un espacio fresco que cautiva a primera vista, un horizonte Classic Blue, el color escogido por PANTONE este 2020. Práctico y llamativamente sofisticado, Montes de Galicia apuesta por recetas que mezclan la tradición con las nuevas técnicas de cocina y fusión.

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 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.

La Dieta Atlántica de Jose Espasandín

La dieta atlántica es un tipo de alimentación propia de los países bañados por el Océano Atlántico, diferenciada de la reconocida dieta mediterránea. Es sencilla y está 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.

Desde opciones “healthy” y saludables, para todos aquellos que se cuidan o raciones ideales para compartir entre amigos; más de una veintena de entrantes, la mayor parte de los cuales se elaboran sin gluten o las más exquisitas carnes y pescados, arroces, mariscos. Clásicos revisitados de la cocina gallega como el pulpo a feira o el lomo bajo de vaca junto sofisticados hallazgos de la nouvelle cuisine del norte como su Cebiche-sashimi de vieiras con pipirrana de mango y ají, la hamburguesa de Wagyu o el Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevas de pez volador.

Los postres son singularísimos, como la tarta de queso gallego con confitura de fruta de la pasión y

mango o las famosas “filloas” rellenas de mouse de queso, identidad de la patria celta.

Por supuesto, para acompañar todo ello, el restaurante dispone de una extensa carta de vinos y cervezas, perfectos para hacer de todo bocado un deleite con el que disfrutar en la mesa.

Cocktail Bar

Por último, 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.

Desde los más clásicos o “sin alcohol”, hasta los especiales “Montes de Galicia” o los más contemporáneos con toques de lima, maracuyá, hojas de albahaca, licor de mango o puré de fresas, entre otros.

C/ Azcona 46, 28028 Madrid

Teléfono: +34 91 355 27 86

Horario de 08.00 a 02.30

<http://losmontesdegalicia.com/>

Facebook/ @LosMontesDeGalicia

Instagram/ @losmontesdegalicia

Datos de contacto:

Los Montes de Galicia

918 763 496

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>