

Montes de Galicia expone los 10 hashtags más populares para los amantes de la comida

Si se dedica la mayor parte del tiempo a navegar por Instagram, uno se da cuenta de que las publicaciones de comida alcanzan muchos likes. El éxito de las mismas se debe, principalmente, a los hashtags que acompañan a las irresistibles fotos que provocan hambre con solo verlas. Así que, si se es usuario de esta red y se quiere tener un mayor alcance en las publicaciones gastro , Montes de Galicia ofrece cuáles son los hashtags más populares en Instagram y cómo se utilizan

A continuación, el restaurante Montes de Galicia explica cuáles son los hashtags más populares en lo que al sector gastronómico se refiere en Instagram:

foodporn: comida pornográfica. Bajo este hashtag se engloban todas esas imágenes de platos o alimentos irresistibles que hacen salivar a todo aquel que las contempla. Habitualmente, las publicaciones donde se emplea son de comida con alto contenido calórico. El término aparece mencionado por primera vez en el libro Deseo femenino de Rosalind Coward, publicado en 1984.

delicious: delicioso. Se trata de un término anglosajón que se utiliza en imágenes con un buen encuadre, con el plato perfectamente dispuesto, donde se puede apreciar la calidad de la preparación, lista para ser devorada.

yummy: significa sabroso, rico, succulento, delicioso, etc. y se emplea para expresar que la comida está deliciosa.

tasty: este concepto puede traducirse por sabroso o gustoso y se emplea para publicar fotos de comida cuyo sabor resulta realmente agradable. Sin embargo, esta etiqueta se ha convertido en todo un fenómeno culinario por el conocido canal de Internet donde se publican vídeo-recetas.

instafood: bajo este hashtag se encuentran más de 130 millones de publicaciones sobre comida. Sin embargo, si lo que se quiere es tener éxito en una foto, se debe saber que hay ciertos trucos que hacen que una imagen tenga más likes. Por ejemplo, no es lo mismo compartir una foto de un simple zumo de naranja que destacar el hecho de que sea un zumo de naranja natural.

hungry: se asocia al adjetivo hambriento y las imágenes publicadas bajo esta etiqueta pretenden abrir el apetito a cualquiera que las vea.

fresh: se usa para resaltar que el plato o alimento fotografiado es un producto totalmente fresco, elaborado al momento en la mayoría de ocasiones.

sweet: si se está pensando en compartir una foto de ese postre irresistible que con solo verlo aumentan las ganas de probarlo, lo mejor es emplear esta etiqueta y el éxito estará asegurado.

foodie: es un concepto inglés que engloba a todas aquellas personas aficionadas por el buen comer y por todo lo relacionado con la comida, esas personas entusiasmadas por experimentar nuevos sabores y recetas.

realfood: el movimiento #realfood se ha convertido en una de las últimas tendencias nutricionales que triunfan en Instagram y que ya cuenta con casi 170.000 seguidores. Se trata de un estilo de vida basado en comer comida real y evitar alimentos ultraprocesados.

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, 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://losmontesdegalicia.com/>
/losmontesdegalicia

Datos de contacto:
Los Montes de Galicia
659946553

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>