vinetur

El secreto gallego de la tarta de queso más valorada de Madrid

Los Montes de Galicia mezcla Arzúa-Ulloa y Philadelphia en su postre más pedido

lunes 4 de mayo de 2026

La tarta de queso está instalada en la carta de muchos restaurantes españoles y, en ese terreno tan repetido, Los Montes de Galicia ha encontrado una fórmula propia para su postre más pedido. El restaurante, que figura como el mejor valorado de Madrid según TripAdvisor, sirve una tarta que se aparta de las versiones más llamativas y se apoya en la calidad del producto y en una elaboración muy controlada.

La clave está en una combinación que remite a Galicia y que el chef del local, Daniel Espasandín, presenta como el rasgo que explica el éxito del postre: queso Arzúa-Ulloa y queso Philadelphia. Espasandín sostiene que no buscaban sorprender con una receta extravagante, sino reforzar la identidad del restaurante. Según explica, el Arzúa-Ulloa aporta profundidad láctea y untuosidad, mientras que el Philadelphia da estabilidad y cremosidad. La unión de ambos, dice, marca la diferencia.

La receta parte de una mezcla de yogur natural, queso Philadelphia, leche condensada, nata culinaria y huevo pasteurizado, a la que se suma el queso de Arzúa-Ulloa. Todos los ingredientes se trituran hasta lograr una crema homogénea y después se dejan reposar para que los sabores se integren. El objetivo es mantener una línea reconocible, sin recurrir a giros extremos ni a presentaciones pensadas para llamar la atención por encima del sabor.

La base también responde a esa idea de sencillez. Se prepara con galletas María y mantequilla, trituradas en Thermomix, para formar una capa muy fina que no reste protagonismo al queso. Antes de hornear, esa base se congela durante un breve tiempo, un paso que el restaurante considera clave para evitar que se eleve en el horno.

Después, la mezcla de queso se vierte sobre la base ya fría y se hornea a 100 grados durante una hora. La cocción lenta es la que permite obtener la textura cremosa que ha convertido este postre en uno de los más demandados del local. El acabado llega fuera del horno, con tierra de Oreo espolvoreada por encima y una salsa de mango que añade contraste y frescura al plato.

Espasandín resume la receta como una elaboración sencilla, pero que exige respetar el tiempo, la temperatura y la calidad del producto. Esa combinación, según el chef, es la que ha hecho que la tarta despierte interés entre clientes habituales y también entre profesionales del sector, que la señalan como un ejemplo de cómo una preparación clásica puede seguir marcando diferencias en la alta restauración madrileña.

El fenómeno se enmarca en el auge de las tartas de queso en la restauración española, donde este postre se ha convertido en un reclamo habitual tanto en locales tradicionales como en propuestas más actuales. La proliferación de versiones ha llevado a muchas cocinas a buscar fórmulas distintas, pero en Los Montes de Galicia la apuesta ha sido otra: volver al origen y reforzar el sabor reconocible del queso con un producto de raíz gallega.

El restaurante, inaugurado en 1997, está dirigido por la familia Espasandín. José fue el fundador y Daniel está al frente del establecimiento en la actualidad. Su carta combina tradición gallega y vanguardia gastronómica internacional, y la atención al cliente y la calidad de sus platos lo han situado como el restaurante madrileño número uno según TripAdvisor.

En ese marco, la tarta de queso se ha convertido en una de las elaboraciones que mejor resumen la propuesta del local. No busca una lectura complicada ni una presentación recargada. Su fuerza está en la mezcla de ingredientes, en el control de la técnica y en una identidad que conecta con Galicia sin perder el perfil de un postre

pensado para el gran público.