vinetur

Montes de Galicia entra entre los diez mejores restaurantes de Madrid

La guía Macarfi reconoce su cocina gallega en una capital muy disputada

martes 12 de mayo de 2026



La oferta gastronómica de Madrid vive un momento de gran actividad y acoge cocinas de muchos lugares de España y del mundo. En ese escenario, un restaurante gallego ha logrado situarse entre los diez mejores sitios para comer en la capital según la guía Macarfi. Se trata de Montes de Galicia, un establecimiento que ha construido su nombre en torno a la cocina gallega tradicional reinterpretada con técnicas contemporáneas.

La guía Macarfi, una de las referencias del sector hostelero español por las valoraciones de expertos y embajadores gastronómicos, ha vuelto a poner el foco sobre varios de los restaurantes más reconocidos de Madrid. Entrar en su selección supone un respaldo crítico y también una confirmación del peso que un local tiene en la escena culinaria madrileña. En esta ocasión, el reconocimiento ha recaído en un restaurante que ha sabido abrirse paso con una propuesta muy definida.

Montes de Galicia está dirigido por la familia Espasandín desde finales de los años noventa. Desde entonces, el restaurante ha mantenido una línea basada en el producto atlántico y en las raíces culinarias del norte, al tiempo que ha incorporado técnicas actuales. Esa combinación entre tradición y cocina de vanguardia es, según la nota difundida por el establecimiento, una de las claves de su recorrido.

En su carta conviven recetas reconocibles de la cocina gallega con elaboraciones originales. El restaurante pone el acento en el producto fresco y trabaja con mariscos, pescados y carnes de origen gallego como base de su oferta. Esa apuesta le ha permitido atraer a un público amplio, tanto madrileño como internacional, y consolidarse como uno de los locales más conocidos de la ciudad.

El reconocimiento de Macarfi se suma a otros logros que el restaurante menciona en su comunicación. Entre ellos figuran el premio al mejor restaurante de Madrid en TripAdvisor y el Premio Europeo Carlos III a la Excelencia y Liderazgo Empresarial 2026. Con esta nueva mención, Montes de Galicia refuerza su posición dentro de la restauración madrileña.

Daniel Espasandín, chef y propietario del restaurante, ha valorado así la inclusión en la guía: “Que la Guía Macarfi nos tenga en cuenta es una satisfacción enorme después de muchos años de trabajo constante. Madrid es una ciudad con un nivel gastronómico

altísimo y estar entre los diez mejores restaurantes para comer aquí significa muchísimo para todo el equipo. Nosotros seguimos apostando por una cocina de calidad, donde el producto gallego sea siempre el protagonista".

El local también se ha convertido en un punto de encuentro para rostros conocidos del deporte, la cultura y el espectáculo. Entre sus visitas recientes figuran los tenistas Tommy Paul y Ethan Quinn, que acudieron durante su participación en el Mutua Madrid Open. También ha pasado por sus mesas el portero Jan Oblak, junto a jugadores del Atlético de Madrid como Pablo Barrios o Fernando Torres.

La lista de visitantes incluye además a Alberto Contador y Juancho Hernangómez, así como a artistas como Ana Mena, Edurne o Pablo López. A ellos se suman figuras públicas como Ayuso y Broncano, según la información difundida por el restaurante. La presencia de estos nombres refleja la proyección que ha alcanzado el local en Madrid.

Montes de Galicia abrió sus puertas en 1997 y está ubicado en la céntrica calle de Azcona. La empresa recuerda que José Espasandín fue el fundador y que su hijo Daniel está al frente del establecimiento en la actualidad. Su propuesta combina la tradición gallega con la cocina contemporánea y mantiene una atención cuidada al cliente, dos rasgos que el restaurante presenta como parte de su identidad desde hace años.