vinetur

Montes de Galicia cumple casi 30 años como referente en Madrid

José Espasandín abrió el restaurante en 1997 y su hijo Daniel dirige ahora la segunda etapa

jueves 28 de mayo de 2026

Montes de Galicia cumple casi tres décadas en Madrid con una identidad que ha cambiado poco en lo esencial y mucho en la forma de presentarse al cliente. El restaurante, fundado por José Espasandín en 1997, se ha convertido en uno de los nombres más reconocibles de la cocina gallega en la capital gracias a una fórmula que combina respeto por la tradición, producto de calidad y una evolución constante en sala y cocina.

La historia del local está ligada a la de su fundador. José Espasandín creció en Pudenza, una pequeña localidad gallega de la provincia de A Coruña, donde descubrió su interés por la cocina de la mano de su abuela. Con 15 años dejó Galicia para instalarse en Madrid con la idea de abrir algún día su propio restaurante. Antes de lograrlo pasó por trabajos duros, empezó como lavaplatos y encadenó jornadas largas mientras aprendía el oficio en distintos establecimientos de la ciudad.

Ese recorrido desembocó en la apertura de Montes de Galicia en la calle Azcona, junto a la Plaza de Toros de Las Ventas. Desde el principio, Espasandín quiso llevar a Madrid los sabores tradicionales gallegos, pero con una lectura moderna y cuidada. Esa línea ha marcado la evolución del restaurante desde entonces y explica buena parte de su posición actual en la restauración madrileña.

Con el paso de los años, Montes de Galicia ha consolidado una clientela fiel y también una presencia constante entre los restaurantes mejor valorados de la capital. La nota de prensa señala que durante años ha sido reconocido como el mejor restaurante de Madrid en TripAdvisor y que ha recibido distintos galardones, entre ellos el otorgado en los Premios LITO a la excelencia y el Premio Europeo Carlos III a la Excelencia y Liderazgo Empresarial 2026.

El restaurante también se ha convertido en un lugar habitual para rostros conocidos del mundo de la cultura, el deporte y la política. Por sus mesas han pasado artistas como Ana Mena, Pablo López o Edurne; deportistas como Fernando Torres, Contador, Oblak, Endrick o Juancho Hernangómez; y figuras políticas como Isabel Díaz Ayuso, entre otros. Ese flujo de visitas ha reforzado su proyección, aunque la empresa insiste en que su base sigue estando en la cocina y en el producto.

La selección de materia prima continúa siendo uno de los pilares del proyecto. Montes de Galicia trabaja con pescados salvajes muy escasos y difíciles de conseguir, mariscos y productos de temporada traídos directamente desde Galicia. La casa ha ido incorporando además elaboraciones especiales fuera de carta, con la intención de ofrecer una experiencia distinta en cada visita sin perder la identidad que la ha acompañado desde su apertura.

Esa evolución se refleja también en una carta que ha sabido actualizarse sin romper con sus platos más conocidos. Entre las elaboraciones que siguen presentes figuran la lasaña de merluza, el pulpo a la brasa y los buñuelos de bacalao, una selección que mezcla tradición y técnicas contemporáneas. El restaurante busca así mantener el equilibrio entre lo que el cliente espera encontrar y las novedades que introduce según mercado y temporada.

La segunda generación ya está al frente del negocio. José Espasandín cedió hace años el liderazgo a su hijo Daniel, que dirige ahora el establecimiento y asume la tarea de sostener el prestigio acumulado durante casi 30 años. Bajo su dirección, Montes de Galicia ha reforzado una cocina más experiencial, con especial atención a la presentación de los platos, el servicio y la atmósfera del local, sin apartarse de su raíz gallega.

La familia Espasandín plantea esta etapa con la idea de seguir ampliando la oferta gastronómica y de incorporar nuevas propuestas que permitan sorprender al cliente. La apuesta por pescados salvajes exclusivos, elaboraciones fuera de carta y una atención más precisa al producto de temporada forma parte de esa línea de trabajo. El objetivo es adaptarse a un público cada vez más exigente sin perder la identidad que convirtió al restaurante en uno de los referentes de la cocina gallega en Madrid.

Montes de Galicia abrió en 1997 y desde entonces ha mantenido una posición estable en la restauración de la capital. Su carta, según la propia empresa, une la tradición gallega con la vanguardia gastronómica internacional, mientras que la atención al cliente y la calidad de sus platos han sostenido su reputación entre comensales habituales y visitantes ocasionales. La trayectoria del restaurante muestra cómo un proyecto familiar puede crecer sin abandonar la base que le dio origen y seguir adaptándose a nuevas formas de entender la mesa en Madrid.