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 4 de junio de 2026

Montes de Galicia se acerca a las tres décadas de vida en Madrid con una trayectoria que ha unido cocina gallega, producto y una evolución constante. El restaurante, fundado por José Espasandín en 1997, ha construido una identidad reconocible en la capital sin renunciar a cambios en la carta, en el servicio y en la forma de presentar sus platos.

La historia del local está ligada a la de su creador. Espasandín creció en Pudenza, una pequeña localidad de la provincia de A Coruña, donde descubrió su interés por la cocina gracias a 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 largas jornadas en distintos establecimientos de la ciudad mientras aprendía el oficio.

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, la propuesta buscó llevar a Madrid sabores tradicionales gallegos con una lectura más actual. La casa ha mantenido esa línea durante años y ha logrado consolidar una clientela fiel en una ciudad con una oferta gastronómica muy amplia.

La empresa afirma que el restaurante ha sido reconocido durante años como el mejor valorado 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. Esos reconocimientos han reforzado su posición entre los locales más conocidos de la capital.

Montes de Galicia 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 nombres citados por el restaurante.

Más allá de esa visibilidad, la base del proyecto sigue siendo el producto. La cocina ha ido cambiando con el tiempo, pero mantiene la esencia gallega que define al establecimiento. La selección de materia prima continúa como uno de sus pilares, con una apuesta por pescados salvajes escasos y difíciles de conseguir, mariscos y productos de temporada traídos directamente desde Galicia.

En los últimos años, el restaurante ha reforzado además su trabajo fuera de carta, con elaboraciones especiales y productos exclusivos según mercado y temporada. La intención es que cada visita ofrezca una experiencia distinta sin romper con la línea clásica que ha sostenido al negocio desde su apertura.

Esa evolución se refleja también en una carta que combina platos ya asentados con una presentación más cuidada y técnicas actuales. Entre las elaboraciones que siguen presentes figuran la lasaña de merluza, el pulpo a la brasa y los buñuelos de bacalao, tres referencias que forman parte de la identidad del local.

La segunda generación ha tomado el relevo en la gestión. José Espasandín cedió hace años el liderazgo a su hijo Daniel, que dirige ahora el establecimiento y mantiene la apuesta por una cocina más experiencial, con atención especial al servicio y a la atmósfera del comedor. La familia quiere conservar el prestigio acumulado durante casi tres décadas mientras abre nuevas líneas de trabajo.

La dirección actual insiste en que el objetivo pasa por adaptarse a un público cada vez más exigente sin perder la identidad que convirtió a Montes de Galicia en uno de los nombres más conocidos de la cocina gallega en Madrid. La incorporación de pescados salvajes exclusivos, las propuestas fuera de carta y la atención al producto de

temporada forman parte de esa estrategia.

El restaurante afronta esta etapa con la idea de seguir cambiando sin romper con sus orígenes. Desde 1997, la casa ha defendido una cocina gallega auténtica, una materia prima de calidad y un trato cuidado al cliente. Esa combinación ha sostenido su recorrido y explica que, casi treinta años después de su apertura, siga ocupando un lugar propio en la restauración madrileña.