vinetur

O Eirado das Margaridas, un restaurante rural en Poio

viernes 13 de febrero de 2015

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



“Una casa del siglo XIX, minimalismo inteligentemente conjugado con la estructura original, unos salones privados que nos envuelven en la armonía de la casa original ideales para cualquier celebración”. Así es O Eirado das Margaridas, un lugar con encanto que une a la perfección tradición y vanguardia.

Con vistas al Monte Castrove y a Combarro, O Eirado das Margaridas ofrece al visitante un entorno único en el que poder saborear la mejor cocina gallega. Un restaurante que cuenta con dos tenedores. Calidad y hospitalidad en Liñares, a pocos kilómetros de Poio (Pontevedra).

Hemos hablado con la persona que está detrás de O Eirado, Margarita González.

Ponte da Boga.- ¿Cuál es la historia del restaurante?

Margarita González.- El restaurante está ubicado en una casa solariega centenaria totalmente restaurada. Es el resultado de un amor a primera vista con una casa y el ansia de emprender un proyecto propio.

PdB.- ¿Por qué "restaurante rural"?

MG.- Porque es una casa antigua restaurada en medio del campo, que responde al perfil de casa rural. Su oferta gastronómica plasma la gastronomía local, recuperando el antiguo concepto de "casa de comidas", pero sin perder el encanto de comer en una casa restaurada cuidando los detalles de presentación y de servicio. Sólo ofertamos restauración. Todas las estancias de la casa son comedores de diferentes capacidades.

PdB.- ¿Cuál es el tipo de clientela habitual?

MG.- Cliente que busca comer gastronomía local pero en un ambiente cuidado con una coherente relación calidad precio. En la época estival turismo que se aloja en casas rurales de la zona.

PdB.- ¿Qué se sirve en el restaurante? ¿Tenéis "un plato" estrella o algunos que destaquen por encima de otros, que sean más solicitados…?

MG.- La especialidad de la casa son los pescados. Nuestros platos estrella son la empanada de maíz de zamburiñas, la brocheta de rape con langostinos y el bacalao a la plancha.

PdB.- En el restaurante podemos encontrar una extensa carta de vinos, entre los que nos encontramos. ¿Tienen buena aceptación los Ponte da Boga?

MG.- Por supuesto. Trabajamos Ponte da Boga Mencía y Godello desde que abrimos nuestras puertas y tiene una fantástica aceptación porque al igual que el resto de nuestra carta guarda una coherencia en su relación calidad-precio. Es un vino que puedes recomendar con seguridad.

PdB.- ¿Cuál es el que más piden los clientes?

MG.- En invierno el Mencía y en verano más el Godello.

PdB.- ¿Con qué plato de la carta marida estupendamente un Ponte da Boga?

MG.- Maridaría dos:

-Pollo Campero acompañado de un Mencía Ponte da Boga.

-Brocheta de rape con langostinos acompañado de un Godello Ponte da Boga bien fresquito.

PdB.- Por último, ¿por qué elegir el restaurante de O Eirado das Margaridas?

MG.- Porque el comer una gastronomía local y bien servida en un ambiente cuidado no está reñido con el precio, al igual que beber un Ponte da Boga.

O EIRADO DAS MARGARITAS

Localización: Camiño de Paradela, 5 Liñares, Poio (Pontevedra)

Horario: de 12:00 a 17:00h y de 20:00 a 00:00. Cerrado domingos por la noche y lunes todo el día.

Teléfono: 986770480

Rango de precios: 30-35€

Acepta reservas

Web: www.oeiradodasmargaridas.com