vinetur

La lasaña de merluza gallega de Los Montes de Galicia conquista Madrid con su receta innovadora

El restaurante fusiona tradición gallega y vanguardia en el plato más solicitado por españoles y turistas

miércoles 28 de enero de 2026

La innovación culinaria no siempre se presenta en congresos ni bajo focos, sino que se vive a diario en restaurantes como Los Montes de Galicia, en Madrid. Este establecimiento, considerado el mejor de la capital según TripAdvisor, ha convertido su lasaña de merluza en el plato más solicitado tanto por clientes locales como por visitantes. La receta, que fusiona la tradición gallega con técnicas actuales, se ha consolidado como una de las propuestas más reconocidas de la ciudad.

El chef Daniel Espasandín, responsable de la cocina del restaurante, explica que la idea surgió de la necesidad de ofrecer una alternativa diferente dentro de la oferta de pescado habitual. El objetivo era crear una receta fácil de entender para el comensal, pero que supusiera una novedad en la carta. La clave está en la calidad de la materia prima: toda la merluza utilizada procede de Burela, en la costa de Lugo, un puerto que el chef define como un referente de calidad. Según Espasandín, la merluza gallega llega fresca y con una grasa limpia que permite mantener la jugosidad del pescado durante la elaboración, algo fundamental para el resultado final.

La preparación de la lasaña comienza con una base de cebolla pochada en aceite, a la que se añaden nata culinaria, nuez moscada, pimienta blanca y sal. El pescado, acompañado de gambas peladas, se integra a fuego medio para conservar su textura. Paralelamente, se elabora una roux clásica de mantequilla y harina, que se incorpora a

la mezcla para lograr una textura cremosa y envolvente. El conjunto se cocina durante unos treinta minutos, tiempo que el chef considera esencial para que los sabores se integren correctamente.

La receta se completa con una salsa marinera elaborada con almeja fina de Pontevedra, que se abre en su propio jugo. El montaje de la lasaña se realiza con una pasta muy fina, una capa generosa de relleno de merluza y nata, y el toque final de la salsa marinera, las almejas y sésamo negro. El resultado es un plato que, según Espasandín, no deja nada al azar y que representa la filosofía del restaurante: reinterpretar la tradición gallega con rigor y coherencia.

El éxito de la lasaña de merluza no se debe solo a la técnica, sino también al compromiso de todo el equipo, desde la cocina hasta la sala, por ofrecer una experiencia que respete la identidad del restaurante. Los Montes de Galicia, inaugurado en 1997 y dirigido por la familia Espasandín, ha logrado consolidarse como un referente en Madrid gracias a la calidad de sus platos y a la atención al cliente. Su carta combina la tradición gallega con la vanguardia internacional, y la lasaña de merluza es el mejor ejemplo de esta fusión.

Quienes deseen probar este plato pueden hacerlo visitando el restaurante, donde la innovación y la tradición se sirven a diario sin necesidad de grandes escenarios ni congresos. La lasaña de merluza gallega se ha convertido en un símbolo de la cocina madrileña actual, capaz de atraer tanto a españoles como a turistas en busca de nuevas experiencias gastronómicas.