vinetur

Montes de Galicia apuesta por el jamón ibérico ecológico cortado en sala para San Valentín

El restaurante madrileño presenta un menú exclusivo con platos para compartir y maridaje especial solo el 14 de febrero

miércoles 11 de febrero de 2026

El restaurante Montes de Galicia, situado en la calle Azcona del barrio de Salamanca en Madrid, ha preparado una propuesta gastronómica exclusiva para el próximo 14 de febrero. Coincidiendo con la celebración de San Valentín, el establecimiento, reconocido como el mejor valorado de la capital y reciente ganador de los Premios LITO a la excelencia, ofrecerá un menú de edición limitada diseñado únicamente para esa jornada. La iniciativa busca ofrecer una experiencia centrada en el producto, el tiempo compartido y la calidad en cada detalle.

El menú especial de San Valentín se estructura en torno a platos pensados para compartir, una fórmula que el equipo del restaurante considera idónea para una velada íntima. Entre los primeros platos destacan los buñuelos de bacalao con alioli de ajo asado, el pulpo a la gallega con aceite de oliva virgen extra, el tataki de ternera marinada con encurtidos artesanales y aguacate, la ventresca de atún rojo de almadraba salvaje en carpaccio y las croquetas de cecina y queso San Simón, estas últimas servidas individualmente.

Uno de los elementos más llamativos de la propuesta es la tabla de jamón 100% ibérico de bellota ecológico de BEHER, resultado de una colaboración puntual con la firma salmantina. Durante el servicio, un cortador profesional realizará el corte a cuchillo en la propia sala, presentando el jamón en formas de corazón, un guiño simbólico a la

fecha. Este jamón procede de cerdos 100% ibéricos criados en libertad y alimentados de manera natural, bajo certificación ecológica, y curados lentamente en Guijuelo. El resultado es un producto de textura sedosa y perfil aromático limpio y persistente.

Daniel Espasandín, chef y responsable de Montes de Galicia, explica que el objetivo del menú es que el disfrute compartido y el respeto por el producto sean el hilo conductor de la experiencia. Según sus palabras, el corte en sala del jamón aporta un componente casi ceremonial que encaja con el carácter especial de la noche.

En cuanto a los segundos platos, el menú ofrece una variedad que abarca pescado, carne y elaboraciones de larga cocción. Entre las opciones se encuentran el tartar de atún rojo con mayonesa de sriracha, kimchi y merengues de tomate; la lasaña de merluza de Burela en salsa marinera con almejas, uno de los platos más solicitados del restaurante; el rodaballo con salsa romesco; la lubina salvaje a la pimienta de Sichuan con salsa de vino tinto; el bacalao en costra de mayonesa con ajo asado, espinacas, piñones y pasas; y el rape a la bilbaína al horno con patatas. En el apartado de carnes, se incluyen costillas de ternera lechal blanca glaseadas a baja temperatura, paletilla de cabrito asada lentamente, carrilleras de ternera lacadas en su jugo con puré de batata, pluma ibérica ecológica con tomate especiado, caviar de berenjena y queso de cabra, hamburguesa de wagyu, solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cerezas, y lomo bajo de black angus con más de 40 días de maduración.

El menú se completa con una selección de postres de corte clásico, como el micuit de chocolate con suzette de naranja y la tarta de queso gallego con confitura casera de mango. Cada postre se acompaña de una copa de cava por persona. Además, el menú incluye bebidas ilimitadas de refrescos, cerveza y agua, y la posibilidad de optar por un maridaje especial con vinos seleccionados, entre los que se encuentra La Oficina de Julián Sardina, un Ribera del Duero elaborado a partir de viñas viejas de entre 60 y 80 años y con una crianza de 17 meses en barrica francesa. Este vino ha sido elegido expresamente para la ocasión por su perfil equilibrado y su capacidad para acompañar una comida variada y prolongada.

Montes de Galicia, inaugurado en 1997 y dirigido por la familia Espasandín, fusiona la tradición gallega con la vanguardia gastronómica internacional. La calidad de sus platos y la atención al cliente han situado al restaurante como número uno en Madrid

según TripAdvisor. Con la propuesta de este San Valentín, el establecimiento refuerza su apuesta por la experiencia gastronómica y el producto de calidad, invitando a las parejas a celebrar la fecha alrededor de la mesa.