vinetur

Montes de Galicia reinventa la cena de San Valentín con jamón ibérico ecológico cortado en sala

El restaurante madrileño ofrece un menú exclusivo para parejas con platos para compartir y maridaje especial

lunes 16 de febrero de 2026

El restaurante Montes de Galicia, situado en la calle Azcona del barrio de Salamanca en Madrid, ha presentado una propuesta gastronómica exclusiva para la celebración de San Valentín. El establecimiento, reconocido como el mejor valorado de la capital y premiado recientemente en los Premios LITO a la excelencia, ha diseñado un menú de edición limitada que solo estará disponible durante la jornada del 14 de febrero. La iniciativa busca ofrecer una experiencia centrada en el producto, el tiempo compartido y la calidad en cada detalle.

El menú arranca con una selección de primeros platos pensados para compartir, una fórmula que el restaurante considera especialmente adecuada para una velada íntima. Entre las opciones se encuentran buñuelos de bacalao con alioli de ajo asado, pulpo a la gallega con aceite de oliva virgen extra, tataki de ternera marinada con encurtidos artesanales y aguacate, ventresca de atún rojo de almadraba salvaje en carpaccio y croquetas de cecina y queso San Simón. Todos estos platos se sirven de manera individual para facilitar el disfrute conjunto.

Uno de los elementos centrales 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 realiza el corte a cuchillo en la propia sala, presentando el jamón en formas de corazón, un gesto simbólico que

refuerza el carácter de la celebración. Este jamón procede de cerdos 100% ibéricos criados en libertad y alimentados de manera natural, bajo estándares de producción ecológica certificada, y cuenta con una curación lenta en Guijuelo que aporta una textura sedosa y un perfil aromático limpio y persistente.

Según Daniel Espasandín, chef y responsable de Montes de Galicia, el objetivo es que el menú tenga un hilo conductor claro basado en el disfrute compartido y el respeto máximo por el producto. El corte en sala del jamón ibérico ecológico de bellota aporta un componente ceremonial que encaja con la fecha y la ocasión.

En cuanto a los segundos platos, el menú ofrece una variedad que combina pescado, carne y elaboraciones de larga cocción. Entre las opciones destacan 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; rodaballo con salsa romesco; lubina salvaje a la pimienta de Sichuan con salsa de vino tinto; bacalao en costra de mayonesa con ajo asado, espinacas, piñones y pasas; y rape a la bilbaína al horno con patatas. En la parte cárnica, se pueden elegir 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 o lomo bajo de black angus con más de 40 días de maduración.

El apartado de postres mantiene una línea clásica, con micuit de chocolate con suzette de naranja y tarta de queso gallego con confitura casera de mango. Ambos postres se acompañan de una copa de cava por persona. El menú incluye bebidas ilimitadas de refrescos, cerveza y agua, así como la opción de un maridaje especial con vinos seleccionados, entre los que se encuentran el vino tinto y albariño de la casa. Destaca especialmente La Oficina de Julián Sardina, un Ribera del Duero elaborado a partir de viñas viejas de entre 60 y 80 años, con crianza de 17 meses en barrica francesa, elegido para la ocasión por su perfil equilibrado y su capacidad para acompañar una comida larga y variada.

Daniel Espasandín subraya que la intención es que los comensales vivan una experiencia completa que combine tradición y vanguardia, y que se lleven un recuerdo disfrutando de la cocina gallega con un toque de modernidad en un ambiente especial. Montes de Galicia afronta así una de las fechas más señaladas del calendario gastronómico con una propuesta cerrada y centrada en el producto, pensada para quienes buscan celebrar el 14 de febrero alrededor de la mesa.

El restaurante, inaugurado en 1997 y dirigido por la familia Espasandín, fusiona la tradición gallega con la vanguardia internacional. Su carta y la atención al cliente lo han convertido en el número uno de Madrid según TripAdvisor.