vinetur

La tarta de queso de Los Montes de Galicia conquista Madrid con su receta gallega

El secreto está en la mezcla de queso Arzúa-Ulloa y Philadelphia, según el chef Daniel Espasandín

miércoles 18 de febrero de 2026



La tarta de queso se ha convertido en uno de los postres más solicitados en los restaurantes españoles, y Madrid no es una excepción. En la capital, la versión que más interés despierta entre los comensales es la que se sirve en el restaurante Los Montes de Galicia, considerado el mejor valorado de la ciudad según TripAdvisor. Esta tarta de queso ha conseguido diferenciarse en un mercado saturado de variantes y fusiones, apostando por la calidad del producto y una técnica precisa, sin recurrir a presentaciones llamativas ni reinterpretaciones extremas.

El chef Daniel Espasandín, responsable de la cocina de Los Montes de Galicia, explica que el éxito de su tarta de queso radica en la combinación de dos quesos: el gallego Arzúa-Ulloa, con denominación de origen y un sabor suave y graso, y el queso Philadelphia, que aporta estabilidad y cremosidad. Espasandín señala que el objetivo no era sorprender, sino reforzar la identidad gallega del restaurante. El Arzúa-Ulloa proporciona profundidad láctica y untuosidad, mientras que el Philadelphia equilibra la textura. El resultado es una tarta reconocible, con una textura cremosa y un sabor lácteo equilibrado, que ha llamado la atención tanto de clientes habituales como de profesionales del sector.

La receta comienza mezclando yogur natural, queso Philadelphia, leche condensada, nata culinaria y huevo pasteurizado. A esta base se añade el queso Arzúa-Ulloa, considerado el ingrediente secreto que conecta el postre con el origen gallego del restaurante. Todos los ingredientes se trituran hasta obtener una crema homogénea, que se deja reposar para que los sabores se integren correctamente.

La base de la tarta se prepara con galletas María y mantequilla, trituradas en Thermomix hasta formar una capa muy fina. Esta base se congela brevemente, un paso importante para evitar que se eleve durante el horneado. Una vez fría, se vierte la mezcla de quesos sobre la base y se hornea a 100 grados durante una hora. Esta cocción lenta es fundamental para conseguir la textura característica de la tarta.

El toque final se da fuera del horno, espolvoreando una tierra de galleta Oreo por encima y añadiendo una salsa de mango, que aporta contraste y frescura al conjunto. Espasandín insiste en que, aunque la receta es sencilla, requiere respetar los tiempos, la temperatura y la calidad de los ingredientes para lograr el resultado deseado.

En un momento en el que proliferan las versiones y reinterpretaciones de la tarta de queso, la propuesta de Los Montes de Galicia atrae a cientos de comensales cada día que buscan un postre con sabor auténtico y memoria gustativa. El auge de las tartas de queso en la restauración española ha convertido este postre en un reclamo habitual tanto en locales tradicionales como en propuestas más contemporáneas. Sin embargo, en un escenario donde muchas recetas tienden a parecerse, la diferenciación pasa por volver al origen y apostar por el producto propio.

Los Montes de Galicia, inaugurado en 1997 y dirigido por la familia Espasandín, ha logrado consolidarse como uno de los restaurantes de referencia en Madrid. Su carta fusiona la tradición gallega con la vanguardia internacional, y la calidad de sus platos junto a la atención al cliente le han valido el reconocimiento de los usuarios. La tarta de queso, con su receta gallega y su técnica cuidada, se ha convertido en el emblema dulce del establecimiento y en uno de los postres más valorados de la ciudad.