vinetur

# La zamburiña auténtica, un tesoro escaso que rara vez llega a los restaurantes

Expertos advierten que la mayoría de las zamburiñas servidas son en realidad volandeiras, un molusco diferente y más barato

viernes 27 de marzo de 2026



En muchas cartas de restaurantes españoles aparece la zamburiña como uno de los productos estrella del marisco gallego. Sin embargo, lo que llega a la mesa en la mayoría de los casos no es este apreciado molusco, sino la volandeira, una especie similar pero distinta que suele comercializarse bajo el nombre de zamburiña, generando confusión entre los consumidores. Expertos en gastronomía marina y chefs

especializados en cocina gallega alertan de que esta práctica se ha normalizado en la restauración, hasta el punto de que muchos comensales creen haber probado zamburiñas auténticas sin haberlo hecho nunca.

Ambos moluscos pertenecen a la familia de los pectínidos y presentan un aspecto parecido, sobre todo cuando se sirven ya abiertos y cocinados. Sin embargo, existen diferencias claras. La zamburiña auténtica es más pequeña, con una concha más redondeada y un músculo central proporcionalmente menor. Por el contrario, la volandeira suele ser de mayor tamaño, con una forma más alargada y una carne más abundante pero menos intensa en sabor. Según el chef Daniel Espasandín, responsable del restaurante Los Montes de Galicia, "la zamburiña tiene un sabor marino mucho más profundo y una textura más delicada. Cuando alguien prueba la auténtica, se da cuenta inmediatamente de la diferencia".

La confusión se ha extendido porque la zamburiña verdadera es mucho más escasa y difícil de conseguir, mientras que la volandeira es abundante y accesible, lo que la hace más económica. Esta similitud visual ha terminado por normalizar una práctica que afecta a la experiencia gastronómica y a la percepción del producto. Espasandín insiste en que "no es que la volandeira sea mala, pero es otro producto y debería indicarse claramente en la carta".

Para reconocer una zamburiña auténtica, los especialistas recomiendan fijarse en tres aspectos: el tamaño, ya que la zamburiña suele ser más pequeña; la forma de la concha, que es más redondeada y compacta; y el sabor, que resulta más intenso y profundo, con un marcado carácter marino. En el plato, la carne de la zamburiña es más pequeña y concentrada, mientras que la volandeira ocupa gran parte de la concha y tiene una estructura más alargada. El sabor es la diferencia más evidente: la zamburiña ofrece una intensidad marina profunda y una textura delicada, mientras que la volandeira es más suave.

La sustitución por volandeiras no es el único truco que rodea a este molusco. En algunos establecimientos también se utilizan zamburiñas congeladas importadas, principalmente de Perú o Chile, que se presentan como si fueran producto fresco gallego, aprovechando la reputación de las rías. Otra práctica consiste en servir el

molusco fuera de su propia concha, colocándolo sobre conchas reutilizadas para reforzar la apariencia de autenticidad. Incluso hay casos en los que se emplean piezas pequeñas de otros pectínidos, preparadas con salsas intensas o gratinados para disimular las diferencias de sabor y textura.

La dificultad para encontrar zamburiña auténtica se debe a que es un producto escaso, que no se captura con la misma abundancia que otros moluscos. Esto limita su presencia en el mercado y eleva su valor gastronómico. Mientras la volandeira y otros pectínidos como la vieira del Pacífico rondan los 12 euros el kilo en el mercado mayorista, las zamburiñas auténticas pueden superar los 40 euros por kilo y su disponibilidad es muy limitada. Esta diferencia de precio explica en parte por qué muchos restaurantes optan por alternativas más baratas que después se presentan como zamburiñas.

En Madrid, la presencia de zamburiña auténtica es poco habitual. El restaurante Los Montes de Galicia se ha convertido en uno de los pocos establecimientos de la capital que ofrece este producto, lo que ha despertado el interés de aficionados a la gastronomía y de influencers. La influencer Edurnyx, conocida por sus recorridos gastronómicos, visitó recientemente el restaurante y compartió en redes sociales su sorpresa al probar una zamburiña auténtica por primera vez. "Jamás las había visto. Así son las zamburiñas de verdad. Todas las que hemos visto hasta ahora eran volandeiras", comentaba en un vídeo mientras mostraba el molusco recién servido. Según relató, el sabor la sorprendió por su intensidad y pureza marina, una experiencia que cambió su percepción sobre este producto.

Los Montes de Galicia, inaugurado en 1997 y dirigido por la familia Espasandín, ha logrado posicionarse como uno de los restaurantes de referencia en Madrid gracias a su apuesta por la tradición gallega y la calidad de sus productos. La presencia de la zamburiña auténtica en su carta es una singularidad que atrae cada semana a cientos de comensales en busca de una experiencia gastronómica genuina.