vinetur

Montes de Galicia recibe un premio europeo por su trayectoria

El restaurante madrileño suma un nuevo reconocimiento a casi tres décadas de cocina gallega

miércoles 15 de abril de 2026

El restaurante Montes de Galicia ha sido distinguido con el Premio Europeo Carlos III a la Excelencia y Liderazgo Empresarial 2026, un reconocimiento otorgado por la Asociación Europea de Economía y Competitividad que pone el foco en su trayectoria de casi tres décadas en la restauración y en su propuesta gastronómica, basada en el equilibrio entre tradición e innovación.

El galardón valora el trabajo desarrollado por el establecimiento madrileño durante casi 30 años, en los que se ha consolidado como uno de los referentes de la cocina gallega dentro y fuera de Madrid. Según la nota difundida por la empresa, el jurado ha subrayado la elaboración de platos que respetan la esencia de la cocina tradicional gallega e incorporan técnicas contemporáneas, además del compromiso del equipo con la excelencia en el servicio y la experiencia del cliente.

Daniel Espasandín, chef y propietario del restaurante, ha señalado que el premio les emociona porque reconoce muchos años de trabajo, sacrificio y amor por la gastronomía. También ha recordado que Montes de Galicia lo fundó su padre desde cero con la idea de llevar a Madrid la esencia de su tierra, respetando el producto y la tradición, pero evolucionando de forma constante para sorprender a quienes lo visitan.

Entre las elaboraciones más demandadas figuran el pulpo a feira, preparado con aceite de oliva virgen extra y pimentón siguiendo la tradición gallega, y la lasaña de merluza, elaborada con una salsa marinera con almejas frescas que intensifica los aromas del

mar. A esa oferta se suma la tarta de queso gallega, una receta muy solicitada que combina queso Arzúa-Ulloa con queso crema para lograr una textura cremosa y equilibrada.

La actividad del restaurante no se limita a la cocina. Montes de Galicia se ha convertido también en un punto de encuentro habitual de personalidades del mundo de la cultura, el deporte y la política. Por sus mesas han pasado figuras como la presidenta madrileña Isabel Díaz Ayuso, cantantes como Ana Mena, Edurne o Pablo López, deportistas como Fernando Torres, Endrick o Juancho Hernangómez, además de humoristas y presentadores como David Broncano, Andreu Buenafuente o Leo Harlem.

La empresa añade que numerosas compañías y embajadas internacionales reservan con regularidad en el restaurante, que atiende a miles de comensales cada mes, procedentes de todo el mundo, y acoge comidas de negocios. El premio se suma a otros galardones obtenidos por el establecimiento en los últimos años y refuerza su posición como uno de los principales exponentes de la cocina gallega fuera de Galicia.

La ceremonia oficial de entrega tendrá lugar el próximo 25 de abril, a las 10:00 horas, en el Ateneo de Madrid, en el marco de un encuentro institucional que reunirá a representantes del ámbito empresarial, económico y social.

Fundado en 1997 por la familia Espasandín, Los Montes de Galicia ha mantenido su línea de trabajo con producto de calidad, respeto por la tradición y una hospitalidad orientada a convertir cada comida en una experiencia cuidada. El restaurante está dirigido por José Espasandín, fundador del proyecto, y por su hijo Daniel, que está al frente del establecimiento. Su carta combina la tradición gallega con la vanguardia gastronómica internacional y, según la nota, tanto la calidad de sus platos como la atención al cliente lo han convertido en el restaurante madrileño número uno según TripAdvisor.