

10

FUGAS

D PLATOS

CALIFICACIÓN: **** MUY BUENO, ** BUENO, * CORRECTO, ● MEJORABLE

MÁS DE 30 EUROS

RESTAURANTE MONTERO (GOIRIZ-VILALBA)

Amplia carta de carnes y pescados

XOSÉ CARREIRA | El Restaurante Montero, ubicado en Goiriz (Vilalba), al lado de la N-634, es uno de los referentes en la provincia de Lugo en cuanto a celebración de banquetes de bodas y otros acontecimientos sociales. Casi ningún fin de semana del año están libres sus amplios comedores destinados a las celebraciones sociales. A mayores de servir a grupos numerosos, el local tiene un apartado destinado a comer a la carta, basada en la cocina gallega y sus productos tradicionales. La especialidad son los pescados y los mariscos.

Manuel Montero es el responsable del restaurante. Se trata de un empresario joven, proveniente de una familia que lleva 42 años con negocios de hostelería en Mondoñedo. Recibió varios premios (dos Tenedores de Oro) y en su momento giró el negocio



esmeren en la presentación, siempre cuidada.

salsa de roquefort. El segundo es para las copas y caldos y el

el bacalao, la lubina, el lenguado y el besugo, preparados

RECOMENDACIÓN DE LA CASA | MENÚ | Fabas de Lourenzá con almejas | Merluza rellena de marisco en salsa de gambas | Poutine casero | Precio: 30 euros.

RESTAURANTE MONTERO | Carretera N-634. A Casilla, 12. Goiriz (Vilalba-Lugo) | Teléfono 982 511 252. Cerrado los martes a partir de la una del mediodía. ***

El apartado de la carta destinado a carnes incluye desde una pata de lechazo hasta el chuletón de buey

VINOS

Reconocimiento a un tinto audaz

LUIS DÍAZ | Detrás del sello *In_Spain* hay un cuidado proyecto editorial destinado a promocionar el estilo de vida español (moda, arquitectura, gastronomía) en el mundo anglosajón. En su última publicación, dedicada al vino, el crítico Carlos Delgado reseña 18 bodegas con «visión internacional y audacia empresarial». Galicia está representada por Adegas Moure, de la que se destaca su tinto en barrica.

La añada del 2007 es de lo mejorcito que dio de sí esta marca, pura armonía entre el empaque propio del paso por madera y el descaro juvenil de la mencia. El precio suma un argumento más a su favor.

