

Madrid, al “Rias Bajas” per scoprire la Galizia a tavola

scritto da Fulvio Falbo | 21/09/2024



In un quartiere riparato dalla folla di turisti, lo storico ristorante madrileno convince grazie alla buona proposta galiziana di pesce fresco e carne, al buon servizio e al rapporto qualità-prezzo

Situato nel quartiere **Chamartín**, fuori dal centro e dal turismo di massa, il **Ristorante Rías Bajas** è un angolo di Galizia a Madrid e punto di riferimento per madrileni e turisti. Dal 1979 la proposta gastronomica è concentrata su **formaggi, pesce fresco e carni di qualità**, con una carta basata su pochi piatti per assecondare la **disponibilità di materie prime sempre fresche**.



Raciones queso, un piatto di formaggi galiziani (Foto © Fulvio Falbo).

Ristorante Rias Bajas, la vera cucina galiziana a Madrid

Il "***Pulpo á feira con cachelos***", polpo con patate e paprika affumicata, evoca i mercati delle rias galiziane. I "***Zamburiñas a la plancha***", molluschi simili alle capesante e grigliati con una salsa di prezzemolo e aglio, stuzzicano il palato prima di godersi la "***Paella de marisco***", una variante del popolare piatto valenciano a base di pesce. Per gli antipasti c'è la possibilità di ordinare una $\frac{1}{2}$ **ración**, ovvero una mezza razione.



Antipasto di benvenuto (Foto © Fulvio Falbo).

Tra i **piatti di carne** (rossa), tra i più gettonati ci sono il "**Solomillo de buey gallego**" (filetto di manzo galiziano preparato con fegato d'anatra taccole e pepe) e la "**Carne a la piedra**", in cui la carne viene cotta e servita su una pietra calda in modo che il cliente possa mangiarla alla giusta temperatura e scegliere il grado di cottura desiderato.

Atmosfera accogliente e vini selezionati

L'ambiente rustico e accogliente del **Rías Bajas**, con tavoli in legno, tovaglie bianche e luce soffusa, lo rendono ideale per pranzi e cene in famiglia e amici o per incontri di lavoro. Il **servizio è attento e professionale**, con uno staff disponibile a consigliare anche sull'abbinamento tra i piatti scelti e un vino **Albariño**, un bianco aromatico la cui denominazione - guarda caso - è denominazione di Origine Rías Baixas. La **carta dei vini** si articola su una buona selezione di vini spagnoli, ovviamente con particolare attenzione alle etichette galiziane.



L'interno del Rías Bajas (Foto © Fulvio Falbo).

Prezzi competitivi e orari flessibili

Uno dei motivi per cui il Rías Bajas è così apprezzato è il suo **eccellente rapporto qualità-prezzo**. A fronte di piatti ben preparati e di un buon servizio, infatti, i prezzi rimangono accessibili rendendo questo ristorante una scelta da consigliare a chi volesse assaporare la cucina galiziana senza spendere una fortuna. Il costo medio a persona si aggira intorno ai 35 euro.



Restaurante
Rías Bajas
 - Clara del Rey -

FACTURA SIMPLIFICADA
 RÍAS BAJAS 1979 S.L.
 CIF: B-13655832
 C/ ALUSTANTE, 11 28002 MADRID
 RESERVAS: 91 413 49 65

FRA SIMP:001TM00012681 FECHA:11/09/2024

COMENSALES: 1 MESA:001

UNID.	DESCRIPCION	PRECIO	IMPORTE
1	PAN Y PICOS DE ACEIT	2,00	2,00
1	TABLA DE QUEIXOS 1/2	10,00	8,00
	20,00 % DESCUENTO		
1	PULPO GALLEGA 1/2 RA	17,00	13,60
	20,00 % DESCUENTO		
1	AGUA CON GAS 1/2 LT	2,75	2,75
1	COPA DE ALBARINO	3,50	3,50
1	CAFE SOLO	2,50	2,50
SUBTOTAL:			32,35
	BASE	%IVA	IMP.IVA
	29,41	10,00	2,94
TOTAL			32,35
VISA - MASTERCARD			32,35

Il costo per la cena di una persona (Foto © Fulvio Falbo).

Il ristorante è aperto **dal lunedì al sabato dalle 13:30 alle 23:30** e la domenica fino alle 16:30, offrendo così ampia flessibilità ai clienti.

Rías Bajas

Calle Alustante, 11 - Clara del Rey, 33, Posterior - 28002 Madrid

restauranteriasbajas.com