



A COMER CON JAVIER MONTERO



Maria Teresa Iglesias, Tita, y Javier Montero, en el Hotel Restaurante Javier Montero, en Ribadeo. FOTO PEPA LOSADA

02 El hotel-restaurante

Fiel a un estilo: cocina y servicio

Tras Texturas Galegas, Javier Montero completa su oferta con otra apertura en Ribadeo

J.A. RIBADEO

El chef Javier Montero, miembro de una saga de empresarios que se ha hecho un nombre en la hostelería, con su esposa, María Teresa Iglesias, Tita, se ha asentado en Ribadeo. Tras el traslado a principios de 2018 de Texturas Galegas de Santiago de Compostela al casco viejo de Ribadeo, meses después abría el Hotel Restaurante Javier Montero, con el que complementó su oferta. Para este nuevo establecimiento optaron por acometer la restauración integral de una casona noble situada en As Barreiras, Vilaselán, en las afueras pero muy bien comunicada con el casco urbano de Ribadeo. Para acometer el proyecto contaron con ayuda de GALP A Mariña-Ortega.

En el hotel restaurante hacen valer dos puntos fuertes, dos pilares que caracterizan los negocios de Javier Montero: el sabor gallego en la cocina y un servicio cuidado y personalizado, tanto en el restaurante como en la parte de hospedaje.

En el restaurante, la cocina creativa de Javier Montero está latente. El comedor tiene una capacidad máxima para 60 comensales, que pueden degustar cocina elaborada y actual, pe-



A través de un gran ventanal se puede ver el trabajo de la cocina. FOTO P. LOSADA

ro en el que siempre está presente la tradición y el sabor de la cocina gallega. Es el novedoso concepto, la mezcla de tradición y creatividad, al que ha llegado Javier Montero tras mezclar años de experiencia personal con las enseñanzas de la cocina de siempre, que aprendió de su madre.

En cuanto al hotel, dispone de

cuatro habitaciones exclusivas, concebidas con el máximo mimo para que el huésped encuentren en ellas todas las comodidades, para estar como en casa.

Y todo ello en una ubicación privilegiada, un cruce de caminos entre Galicia y Asturias y con la proximidad de la playa de As Catedrais, uno de los iconos turísticos por excelencia.

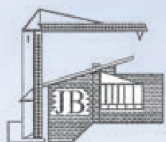
En As Barreiras, tiene cuatro habitaciones exclusivas

El restaurante tiene capacidad para 60 comensales

EL OBJETIVO

Buscar la plena satisfacción del cliente

«A filosofía, a idea que temos é moi clara: non hai diferenza entre o servizo e a cociña. Todo forma un conxunto, está integrado un no outro. Séntome moitas veces con Tita, a miña muller, e falamos e organizamos todo, cada un no seu. Pensamos que o servizo forma parte da cociña porque un vive do outro para lograr que o cliente teña unha experiencia plenamente satisfactoria. Se un falla, falla o conxunto e por iso o ideal é que servizo e a cociña sexan unha máquina perfectamente engraxada. Iso é o que tratamos levar a cabo cada día tanto en Texturas Galegas como no novo restaurante hotel», explica Javier Montero.



**CONSTRUCCIONES
JOSBI, C.B.**



Oficina: Avda. Calvo Sotelo, 32 Entlo. • 27760 Lourenzá - Lugo • Tel.: 982 121 401



EM/NA

Distribuidor exclusivo



CASTILLO SAN DAMIAN
Discosta Norte S.L.

Dompniñor, 12. Ribadeo
982 128 900
www.discosta.com



Fontanería Burela

- Gas
- Fontanería
- Calefacción
- Climatización
- Energías renovables

606 37 86 49 982 58 00 23

fburelacb@gmail.com

Un toque personal y moderno

El hotel restaurante ha sido concebido mimando hasta el último detalle

J.A. RIBADEO

«Estamos moi satisfeitos», apunta Javier Montero sobre la restauración de la casa y el resultado final del restaurante y hotel. «Tanto Tita como min imaxinamos a casa que queriamos e fixémola como pensamos. Non se trataba dun restaurante e un hotel sen máis, senón como cando vas de festa de invitado a comer a unha casa».

Y en el proyecto, un papel fundamental lo han representado los padres de Tita: «Sempre estiveron con nós, apoiándonos e axudando dende o primeiro momento, incondicionalmente», coinciden Javier y Tita.



La casa en As Barreiras, con hórreo, ha sido totalmente rehabilitada.



Imágenes del hotel.



Una de las cuatro habitaciones del hotel. FOTOS P. LOSADA



Una de las zonas del comedor del restaurante.

industrias

ANEL

SOLO PARA PROFESIONALES

TODO PARA HOSTELERIA

★ Vajilla ★ Cristalería ★ Productos de limpieza ★ Celulosa ★ Higiene

EFICACIA, RAPIDEZ, SERIEDAD, SERVICIO. Desde 1985

Tel-982123251-629486890
tinoreymendez@gmail.com
Ribadeo

PACIO VÁZQUEZ

SERVIZO TÉCNICO PROPIO

INSTALACIÓNS E MANTEMENTO:

- MAQUINARIA DE HOSTALERIA E RESTAURACIÓN
- MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN
- FRÍO INDUSTRIAL E COMERCIAL
- AIRE ACONDICIONADO
- REXISTRADORAS, BALANZAS E TPV

PACIO VAZQUEZ C.B.
Ctra. de Valliño - Nave 8
27740 Mondoñedo

Tel. **618 537 249**
pacio vazquezcb@hotmail.com

almayo

Abierto sábados por la mañana

Tu mueble de salón por **385 euros**

MUEBLES ALMAYO:
Pol. Industrial Cruz do Lobo, Nave 2
982 58 57 09 - 652 11 03 77

ALMAYO SOFÁ:
Pol. Industrial Cruz do Lobo
982 58 57 09 - 636 76 18 83

mueblesalmayo@gmail.com - San Cosme de Barreiros

04 A comer

Tentadoras propuestas en tapas, menú diario o carta

Javier Montero ofrece más de una veintena de platos en el restaurante y otros tantos en Texturas Galegas

J. A. RIBADEO

A la hora de comer, aunque el modo de cocinar y concebir la cocina de Javier Montero está siempre presente, en el hotel restaurante y en Texturas Galegas se ofrecen dos modelos diferentes.

En el primero, el cliente dispone de una veintena de platos en carta, desde entrantes como tortilla de patatas con berberechos y grelos a terrina de pulpo prensado a la gallega, o vichyssoie de puerro y coco con tartar y grelos. En pescados, desde lubina, fabas de Lourenzá y changurro de centolla a bacalao con veluté de jabugo y verduras del día. Y no faltan las carnes, como las carrilleras de ternera y calabaza o el solomillo de ternera gallega y foie.

Además de la carta, de octubre a mayo, de martes a viernes, excepto festivos, se sirve el menú de mercado, consistente en un aperitivo, dos entrantes, pescado o carne, postre y una bebida por persona, al precio de 22 euros. Otro menú es el de degustación, compuesto

por snack, dos entrantes, pescado, carne, dos postres y petit fours con el café. Se sirve a mesa completa, varía según el mercado y el precio es de 45 euros por persona.

En Texturas Galegas, Javier Montero ofrece una carta con una veintena de tapas, frías y

calientes. Son elaboraciones de todo tipo, exquisitas, sugerentes, con su sello personal y primando como siempre el producto local, de la tierra. De octubre a mayo, de martes a viernes, excepto festivos, en Texturas Galegas se sirve también menú del día, por 14 euros el comensal.



Un detalle de la barra del hotel restaurante.

LA BODEGA

MUCHO DONDE ELEGIR

El Hotel Restaurante Javier Montero cuenta con una completa carta de vinos con denominación de origen. En espumosos, Rías Baixas y Cava-Penedés, sin faltar Champagne-Epernay A.O.C.; en blancos Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Valdeorras y Rioja, y en tintos, Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro, Valdeorras, Valdejalón, Montsant, Priorat, Manchuela, Bierzo, Ribera del Duero, Rioja y Vino de la Tierra de Castilla-León.



El ambiente cálido caracteriza el nuevo comedor. FOTOS PEPA LOSADA



GALMAR

“Naturalmente congelado”

Rúa da Industria. Parc.30
Pol. Ind. O Ceao 27003- Lugo
Tfno. : 982 305 968
Email: pgalmar@yahoo.es
pescadosgalmar.com



**Carpintería
J.C. Rivas**

FABRICACIÓN Y COLOCACIÓN
ARMARIOS, PUERTAS, TARIMA, ESCALERAS, COCINAS
PÉRGOLAS, PORCHES, CUBIERTAS, VENTANAS

COMPLEMENTOS
DORMITORIOS, SILLAS, ARMARIOS
LIBRERÍAS, SOFÁS, COLCHONES

**VENTA DE MUEBLES Y
ELECTRODOMÉSTICOS**
AMPLIA VARIEDAD DE MARCAS

LACADOS Y BARNIZADOS
DISTINTAS GAMAS DE ACABADOS

Carroceira. 17 - 27740 MONDOÑEDO (Lugo)
606 865 449

carpinteriajcrivas@yahoo.es

POLAS BOAS

QUEDAMOS PARA TOMAR
ALGO... E XA VEREMOS

COMPAÑÍAS!!



**Distribucións
Carreiras**

distribucionscarreiras.com

Javier Montero Chef

«Apostamos pola cociña galega porque é a nosa identidade»

«Este é un proxecto que tiñamos pensado Tita e mais eu fai anos; unha aposta diferente, baseada na tradición, no produto e na calidade», di sobre o novo restaurante hotel

J. ALONSO RIBADEO

Chamo a Javier Montero para facerlle una entrevista e el ponme nun amable compromiso, cando me di: «Ti coñeces a miña cociña, así que a entrevista deberíacha facer eu a ti. Ti deberías dicir como é, que sentiches».

Cando vas comer á súa casa (así se refire ao seu restaurante) sabes que vas atopar algo máis, non vas solo a comer, vas a sorprenderte, a gozar da mesa. Seino, pero replícolle: «O protagonista es ti. A xente quere saber o que ti pensas, non eu», lle digo. Pero Javier insiste: «Tita (a súa muller, coa que mantén unha absoluta complicidade, impresionables un sen o outro) e máis eu somos os últimos protagonistas. Se non temos un pescadeiro, unha fruteira, un equipo... que entenda o noso traballo e crea en nós non seríamos nada».

Así é Javier Montero, o chef de Texturas Galegas e do Hotel Restaurante Javier Montero. Fala de cociña e mestura sentimentos, o estado de ánimo das persoas, a diversión e satisfacción comendo... porque a súa cociña é unha extensión del. «On-de máis cómodo me sinto é na cociña», di. Un espazo aberto, transparente: «Está sempre aberta para quen queira vela. Se fora hoxe, tería feito no restaurante unha cristaleira de arriba abaixo, aínda máis da que hai agora, para que se vira todo».

Porque a cociña a Javier Montero venlle do berce. Fala do que



Javier Montero na cociña do hotel restaurante, onde di sentirse máis cómodo. FOTO P. LOSADA

aprendeu da súa nai, da tradición á que lle pon un toque canalla, xusto, sen pretensións, sen caer no snobismo.

A formación

As precoces ensinanzas dos fogóns maternos foinas pulindo na Escuela de Hostelería Lamas de Abade en Santiago e despois recorreu o mundo coñecendo o traballo de importantes chefs. Pasou polas cociñas de varios estrelas Michelin, dende o cata-

«Non son un cocinero mediático, son de estar na cociña»

«Temos clara a meta e imos cara ela pasiño a pasiño»

lán Santi Santamaría aos galegos Marcelo Tejedor ou Toñi Vicente, hasta que se instalou en San-

tiago. E seguiu facendo camiño hasta o seu traslado a Ribadeo, primeiro con Texturas Galegas, e recentemente abrindo o Hotel Restaurante Javier Montero: «Este é un proxecto que tiñamos pensado Tita e mais eu fai anos, unha aposta diferente, baseada na tradición, no produto, na calidade. Ao principio non pensábase compaxinar os dous negocios, pero Texturas Galegas, que é un concepto máis de tapas, tivo unha acoli-

da tan boa, que decidimos seguir cos dous».

E aí segue Javier Montero, co seu concepto da cociña creativa: «A cociña é moi persoal, como pode ser calquera outro traballo que esixa certa creatividade. Ao final, o que pretendo é facer a cociña de sempre, de sabor, pero actualizada, mimada, con moito traballo e estudo detrás. Unha cociña actualizada pero baseada na tradición».

Entusiasmo e ilusión

E tamén moito de entusiasmo e ilusión no que se fai: «Dende logo. Eu non son un cocinero mediático, son cocinero de estar na cociña. Ese é o meu espazo, onde proba, creo e experimento. Cando o fago, uns pratos saen ben e outros mal, pero teño a sorte de traballar nun oficio que me apasiona, co que me divirto. A hostalería é moi escrava, e hai momentos en que te sentes canso e a mente non traballa igual, pero a min encántame e por iso teño moito a favor. Son un gran devorador de libros gastronómicos e gústame formarme sempre. Iso dáme vantaxe á hora de elaborar co meu equipo novos pratos, sendo moi esixente».

E nesa folla de ruta está o novo hotel restaurante: «Tita e eu temos o obxectivo moi marcado. Imos pouco a pouco, pasiño a pasiño. Temos clara a meta, apostando pola nosa visión da cociña galega, porque é a nosa identidade, o que queremos», conclúe.

#CIERRA UNICEF
DONA AHORA
cierraunicef.es
900 907 133
unicef



LIMPEZAS LEMA S.L.U.
Nº Rexistro 0183 - GAL - SLU

.....

**CONTROL E PREVENCIÓN DE PRAGAS
DESINFECCIÓN • DESINSECTACIÓN
DESRATIZACIÓN • LEGIONELLA**

.....

Parque Empresarial, 5 - 27760 Lourenzá - Lugo
Tel. 982 121 607 - 608 185 187 - Fax: 982 121 251
www.lemalimpzas.es / e-mail: info@lemalimpzas.es

López Otero distribución
Distribución de pensos Biona
Venta de sementes e patacas

Iván López Otero
Servicio a domicilio
A Devesa - Ribadeo
Teléfono: 666 912 881



06 Reportaje

Para tapas, Texturas Galegas

La apuesta por la materia prima de primera calidad en el corazón del casco viejo de Ribadeo

J.A. RIBADEO

Texturas Galegas inició su trayectoria en Santiago de Compostela, hasta que el año pasado se trasladó a Ribadeo, manteniendo no solo el nombre, sino el concepto de taberna con un punto informal para disfrutar de tapas con el toque personal de la cocina de Javier Montero, a precios asequibles pero manteniendo la premisa irrenunciable del cuidado en la materia prima, supervisada a diario.

Texturas Galegas se encuentra en el corazón del casco histórico ribadense, en el bajo del número 7 de la calle Antonio Otero.

Las cartas varían en función de la temporada: otoño-invierno y primavera-verano. Los vinos con tapas son otro de los puntos fuertes de este establecimiento, buscando el maridaje ideal en un ambiente confortable, que prima el gusto por la conversación y por la buena comida y bebida, sea en la terraza interior (otro plus del establecimiento), o comiendo o cenando en la entrada con mesas altas o en el propio restaurante.

Como siempre, la decoración, el cuidado en los detalles y el buen gusto están muy presentes en Texturas Galegas.

A la hora de comer, además



Javier Montero y su esposa Tita, en Texturas Galegas. FOTO PEPA LOSADA

del menú diario de octubre a mayo, las propuestas, una veintena de tapas frías y calientes y postres, son de lo más sugerente; pastel de centolla; codillo de cerdo asado con puré de patata trufado y guiso de setas; merluza a la romana con salsa tártara y verdura de temporada; patata al horno con picadillo de zorza;

La carta varía en función de la temporada: otoño-invierno y primavera-verano

cañitas rellenas de crema de maracuyá; crema de arroz con frutas escabechadas...

Y muchas más propuestas, como pulpo a la brasa con patata arrugada, mojo picón y crujiente de arroz: «A cocinilla también ten a su parte de xogo, de diversión, tanto para o cocinero como para o cliente, co que tes que buscar unha certa complicidade. É

como unha obra de teatro; nós poñemos os elementos e os clientes a satisfacción», apunta el chef, Javier Montero, quien dice que logra atender Texturas Galegas y el restaurante hotel con la ayuda de su esposa Tita y «botando moitas horas», además de contar con personal de absoluta confianza.

Novas & Mar
VIANDAS DE BUENA MESA

Tel. 981 674 646 / WWW.NOVASYMAR.ES
MUIÑOS DE NABA, 4
15181 OS CAMPONS - SAGRAS
CAMBRE - A CORUÑA

Calidad y tradición desde 1951. Venta y distribución de productos para la hostelería

SISTEMA
ELECTRICIDADE - TELECOMUNICACIÓNS

XESTIÓN
MONTAXE
MANTEMENTO
ELECTRODOMÉSTICOS

689 03 25 33
689 03 25 34
sistemaet@gmail.com

R/ Paseo de Oia, nº 12 baixo
27.760 Vilanova de Lourenzá

Adegas Tollo Douro

Un clásico.
Un homenaje al mar, al campo, al bosque,
a Galicia.

91 PUNTOS
GUÍA PENÍN 2018
91 puntos Tollo Douro 2017

www.adegastolldouro.com

PANADERIA BOUSO

Cocina con nombre propio

Apuesta por el producto gallego de temporada, de proveedores de confianza

LA RIBADEO

La cocina de Javier Montero entra por los sentidos. Prueba de ello son los platos que ilustran esta información. Y en un mundo globalizado una de sus características es la apuesta por el producto gallego, de temporada, de proveedores locales de confianza.



Chuletas de cordero al horno.



Bacalao confitado, jabugo y miel.



Fruta de la pasión, coco y menta.



Canelones de galo celta.



Micuit de pato con manzana.



Milhojas de pistacho y helado de naranja.



El postre «leche, cacao, avellanas y azúcar».



Ensaladilla de perdiz con escabeche.



Plato elaborado con merluza del pincho de Celeiro.

LA FRASE

DE JAVIER MONTERO

«Sabemos que co que facemos non podemos gustar a todos, que temos días bos e malos e que o estado de ánimo inflúe no traballo. Pero o que sempre poñemos é sentimento, porque nun restaurante, aparte de que todo estea ben, da calidade e do servizo, tes que divertirte».

AQUÍ SE TOMA
UN CAFÉ DE PREMIO



THE
ORGANIC
COFFEE



HOTEL - RESTAURANTE



JAVIER MONTERO



PEIXERIA
Don Mexilón

Peixes e Mariscos do Noso Mar

R/ Eduardo Pondal, 32 **FOZ** | Tel.: 982 141 411 • Móbil: 722 230 262
visítenos en: www.donmexilon.es



**CARNICERÍA
SAN MIGUEL**

DANIEL FIALLEGA VAL

Plaza de Abastos, 27700 RIBADEO
Teléfono 615 594 486