



LOS RINCONES DE GALATEA

Restaurante CENTRO GALLEGO

“Trabajamos con Galatea porque es un proveedor que siempre está ahí, cualquier día y a cualquier hora, sabemos que nuestras necesidades están bien cubiertas por su parte en todos los sentidos, y la atención y servicio que nos prestan nos evitan muchos quebraderos de cabeza. Estamos muy contentos con ellos..”

Hace muchos años los centros regionales eran lugares de reunión de oriundos y sus descendientes de algunas comunidades donde en muchos casos disponían de una zona destinada a restaurante, pudiendo disfrutar de productos de su tierra elaborados a la manera tradicional y casi restringido su uso a unos pocos afortunados.

Hoy día estos centros han ido amoldándose al paso de los tiempos situándose en ocasiones al frente de una restauración que ha roto fronteras y prejuicios ofreciendo no solo lo típico de su lugar de origen sino integrando en su oferta cualquier otro plato y producto del resto del país, compaginando culturas y gustos que enriquecen sin lugar a dudas una ya de por sí variada oferta culinaria.

En Vitoria-Gasteiz disponemos de varios centros de este tipo si bien los más importantes y conocidos por el consumidor son el Centro Andaluz, el Centro Asturiano y el Centro Gallego. Hoy vamos a hablar de este último.

El Centro Gallego se inauguró hace veinte años de la mano de Jorge y Michel, ambos de sangre gallega quienes poco a poco y con el humor y tenacidad propia de esa cultura que les caracteriza, han ido ganándose un espacio propio en una ciudad en la que la oferta es muy amplia y tremendamente competitiva, y a pesar de estar en una zona en cierta manera periférica de la ciudad la comunicación y acceso es rápida y fácil. El restaurante está abierto los siete días de la semana, y a excepción de los domingos todas las noches está abierto para cenar. Un exquisito cocido gallego comparte oferta diaria con muy ricas paellas, pisto con gambas, pimientos rellenos de jamón con queso idiazábal, ensaladilla rusa con langostinos, churrasco de cerdo a la parrilla, lengua a la vizcaína, merluza fresca del cantábrico con gulas, gallo a la plancha etc. No hay que olvidar que el pulpo a la feira, zamburiñas a la plancha o el chuletón de vaca a la brasa son especialidades absolutamente recomendadas, todo lo cual acompañados de un buen vino del Ribeiro en cuya nos harán sentir como si estuviéramos en medio de las rías gallegas. Entre los postres destacaríamos el hojaldre relleno de nata, una delicia!! Junto al restaurante disponen de un precioso pub llamado O Pote donde de jueves a domingo podemos sumergirnos en un ambiente totalmente distinto y disfrutar, cómo no, de unas buenas copas y música especial.

¡¡Bo proveito!!