

El éxito de Casa Gallego en octubre: Una marisquería que no conoce temporadas bajas

Noticias 24hs | 06-10-2024 | 19:30



Casa Gallego de Empuriabrava

La Marisquería Casa Gallego de Empuriabrava se consolida como una de las marisquerías más prestigiosas de Cataluña. Con una trayectoria que se remonta a los años 80, el restaurante ha sabido mantener su reputación gracias a una oferta culinaria basada en productos frescos y de alta calidad, así como un servicio impecable. Este establecimiento no solo atrae a locales y turistas durante todo el año, sino que también destaca especialmente en los fines de semana de octubre, cuando su afluencia de clientes sigue siendo notable.

Entre los platos más valorados se encuentran las gambas frescas, el pulpo y las navajas, todos preparados con un respeto máximo por la materia prima. La paella, con generosas porciones de marisco, es otro de los platos estrella, ideal para compartir en un ambiente que evoca el entorno marítimo de Empuriabrava. Además, el restaurante ofrece una cuidada selección de postres caseros, como el brazo de gitano con fresas, que complementan a la perfección su propuesta gastronómica.

La experiencia en Casa Gallego se ve reforzada por la profesionalidad y amabilidad de su personal, que recibe constantes elogios en plataformas como TripAdvisor. Aunque algunos comensales mencionan que los precios pueden ser elevados, la mayoría coincide en que la relación calidad-precio está justificada por la calidad del servicio y la frescura de los productos. La combinación de un ambiente acogedor, una atención al detalle y un compromiso constante con la excelencia han hecho que Casa Gallego sea considerado un lugar de visita obligada para los amantes del marisco.

Casa Gallego sigue siendo un destino gastronómico imprescindible en la región, y su éxito durante los meses de otoño, cuando la temporada turística se ralentiza, demuestra su capacidad para atraer y fidelizar a una clientela exigente. Con un enfoque en ofrecer siempre lo mejor del mar, este

establecimiento se ha convertido en una referencia dentro del panorama culinario de Girona y de toda Cataluña.

Autor: Redacción