

Casa Gallego reafirma su liderazgo entre las mejores marisquerías de Girona este verano

Noticias 24hs | 03-08-2025 | 19:34



Restaurante Casa Gallego

En plena temporada alta, el restaurante Casa Gallego se confirma como una de las marisquerías más destacadas de la provincia de Girona. Ubicado en la cosmopolita localidad de Empuriabrava, en la Costa Brava norte, el establecimiento mantiene su reputación intachable gracias a una cocina que combina producto fresco, técnica impecable y un servicio de sala altamente profesionalizado.

Una campaña de verano intensa y muy bien equilibrada

Este mes de agosto, el restaurante trabaja a pleno rendimiento los siete días de la semana. Al mediodía, predomina el cliente local y nacional, mientras que por la noche el perfil se amplía con una notable presencia de turistas de todo el mundo que eligen Casa Gallego como parada imprescindible en sus vacaciones gastronómicas.

Mariscos y pescados con el sello de la excelencia

La cocina de Casa Gallego destaca por su especialización en marisco y pescado fresco de máxima calidad. Productos como el bogavante o la langosta, tratados con gran respeto por el equipo de cocina, se presentan al comensal con toda su potencia gustativa y textura intacta. Sabrosos, en su punto justo y con acompañamientos que no restan protagonismo al producto, son una de las elecciones estrella de la casa.

Arroces y paellas: una carta marinera con personalidad propia

Uno de los grandes atractivos de Casa Gallego es su cuidada oferta de arroces, todos ellos elaborados al momento y con fondo de sabor profundo. La paella de marisco, rica y equilibrada, es uno de los platos más demandados. También destacan el arroz caldoso con bogavante, intenso y

delicado al mismo tiempo, y la paella con langosta, que combina lujo gastronómico y tradición mediterránea en un solo plato. El arroz negro o el arroz a banda, igualmente disponibles, completan una propuesta variada que permite repetir visita sin agotar opciones.

Una bodega con historia y referencias únicas

Casa Gallego no solo cuida la cocina, también presume de una bodega impresionante con vinos y licores seleccionados cuidadosamente durante décadas. El restaurante conserva etiquetas de añadas antiguas y dispone de una colección que incluye tanto clásicos nacionales como joyas internacionales.

Entre sus referencias más exclusivas figuran vinos como:

Vega Sicilia Único 2005 (Ribera del Duero): un tinto de leyenda, de producción limitada, elaborado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon, y reconocido por su elegancia, profundidad y largo recorrido en boca. Perfecto para maridar con arroces marineros de intensidad o pescados nobles.

Pétrus 2007 (Pomerol ? Burdeos): uno de los vinos más prestigiosos del mundo, elaborado casi exclusivamente con Merlot de viñas antiguas. Su presencia en carta es un reflejo del nivel de exigencia y prestigio de Casa Gallego, reservado para ocasiones especiales y maridajes de alto nivel.

La carta de vinos ofrece una cuidada selección de blancos, tintos, rosados y espumosos que permite al cliente acompañar cualquier plato con el maridaje adecuado, siempre con el asesoramiento experto del personal de sala.

Cocina, producto y trato: una fórmula que perdura

Casa Gallego, regentado desde hace años por Emilio, se mantiene como un referente indiscutible en la cocina marinera de Girona. La experiencia del comensal comienza desde el recibimiento, continúa con una cocina rigurosa y finaliza con un servicio que cuida todos los detalles. Una fórmula de éxito que se renueva cada temporada sin perder sus raíces ni su esencia.

Ubicación:

Casa Gallego

Avenida Rei Joan Carles I, 16

17487 Empuriabrava (Castelló d'Empúries)

Costa Brava, Girona

Teléfono: 972 45 46 47

