

Restaurante Demo La Gallega

★ **4.2** · 384 reseñas en Google · Restaurante gallego

Análisis de 30 reseñas · generado el 28/08/2026

Lo que la gente dice de ti

👍 ELOGIOS MÁS FRECUENTES

7× Calidad gastronómica tradicional

"El cachopo es espectacular, sin duda el mejor de Madrid."

5× Atención amable y trato cercano

"Servicio rápido y camareros muy amables."

3× Ambiente y ambientación gallega

"Local con personalidad gallega, decoración cuidada."

3× Raciones abundantes

"Porción enorme y bien rebozado."

👎 QUEJAS MÁS FRECUENTES

3× Lentitud en el servicio y largas esperas

"Servicio lento entre platos, esperamos 40 min para los principales."

2× Ruido y mesas demasiado juntas

"Mesas muy juntas, ruido constante. Difícil conversar."

2× Irregularidad en la cocina

"Pulpo a la gallega, estaba seco y frío."

1× Presión y rigidez con los turnos de mesa

"A las 22:30 te dicen que tienes que dejar la mesa. Maleducados."

1× Falta de higiene en aseos

"Baño sucio, sin papel."

Contradicciones que conviene resolver

Rapidez del servicio

👍 Clientes que destacan atención ágil y tiempos de respuesta de 5 minutos.	👎 Clientes que sufren esperas de 40 a 50 minutos entre platos o para ser atendidos.
--	---

Calidad del pulpo

👍 Clientes que elogian el pulpo a feira por su punto perfecto y excelente preparación.	👎 Clientes que lo califican de seco, frío y de ración insuficiente.
--	---

Percepción del precio

👍 Opiniones que lo consideran la mejor relación calidad-precio de la zona (20€/pax).	👎 Críticas por precio excesivo respecto a lo ofrecido (45€/pax).
--	--

Tus productos estrella

2x	Cachopo
2x	Tortilla de Betanzos
2x	Tarta de Santiago / Postres caseros
1x	Zamburiñas
1x	Empanada de la casa

Puntos de dolor

ALTA	Retrasos excesivos en cocina y salida de platos en momentos de alta afluencia (3 menciones)
MEDIA	Exceso de ruido ambiental y poco espacio entre mesas (2 menciones)
MEDIA	Falta de estandarización en la cocción (platos quemados o fríos) (2 menciones)
BAJA	Desalojo brusco de comensales por política de turnos (1 menciones)
BAJA	Aseos desatendidos durante el servicio (1 menciones)

Tu ficha de Google Maps — quick wins

Actualizar el horario de cocina en Google Business Profile para reflejar el cierre de 16:00 a 20:00 y evitar visitas fallidas.

Activar el atributo de 'Opciones sin gluten' y destacar el pan para celíacos en la información del perfil.

Añadir fotos profesionales y destacar en la sección de menú los platos estrella: Cachopo, Tortilla de Betanzos y Zamburiñas.

Especificar en la descripción de la ficha las condiciones de espacio para grupos y política de accesibilidad.

Plan de acción — 30 días

ALTO	esfuerzo: bajo	1d	Establecer checklist de control y reposición de baños cada 45 minutos durante los turnos.
ALTO	esfuerzo: bajo	2d	Definir protocolo verbal empático y avisar previamente del tiempo límite de turno al confirmar reservas.
ALTO	esfuerzo: medio	5d	Revisar tiempos de pase en cocina e implementar fichas técnicas para estandarizar el punto del pulpo y frituras.
MEDIO	esfuerzo: medio	15d	Redistribuir la disposición de mesas para mejorar pasillos y evaluar paneles fonoabsorbentes para reducir ruido.

Tu puntuación percibida (0-10)

Comida		8.4
Servicio		6.8
Ambiente		6.9
Precio		7.2

RESEÑASIQ

Análisis generado por IA · Modelo gemini-flash-latest · Fuente: Google Maps

resenasiq.com