

Un rincón centenario del viejo Madrid que puede presumir de buena cocina

Los Galayos abrió en 1894 en una ubicación privilegiada con entrada por la antigua puerta del Arco, hoy Botoneras, de la Plaza Mayor, y ofrece cocina tradicional y de vanguardia.

FAMA Y POPULARIDAD

LAHERA / Actualizado 17 noviembre 2013



Está muy extendida la idea de que en los restaurantes de la Plaza Mayor y alrededores, solo comen los turistas. Vamos, que allí la comida es adocenada y folklórica. Pienso que no es verdad y en gran medida responde a una acusación injusta. Y como muestra un botón: **Los Galayos**. Restaurante centenario con una ubicación privilegiada con entrada por la antigua puerta del Arco- hoy Botoneras- y con una terraza en la hermosa plaza.

Abrió esta casa en 1894. Una foto enmarcada recuerda un banquete de 1936 ofrecido al poeta **Luis Cernuda**, donde posan un nutrido grupo de representantes de la llamada "Generación del 27", entre ellos **Lorca, Alberti, Salinas, Neruda, Bergamín...** que demuestra la fama y popularidad de que siempre ha gozado esta casa centenaria.

Ahora son tres los hermanos **Grande**, quienes con diferentes cometidos dirigen la vida en **Los Galayos**. Un amplio local con varios pisos y terrazas, con sus distintos comedores y su hermosa terraza en la plaza mayor. A los diversos salones, llenos de recuerdos se ha venido a unir el denominado Imperial. Un rincón de la casa para comidas de empresas o celebraciones familiares. Dentro del barroquismo de la decoración hay buen gusto y una atmósfera que efectivamente retrotrae a otras épocas.



Nuevo salón Imperial.

La cocina es también un mezcla de los platos tradicionales, aquellos que esperan los clientes de toda la vida, que son muchos, y los de paso entre los que efectivamente se encuentran los turistas.



Minihamburguesas para turistas y los que no lo son.

A todo ello se une un afán de renovación controlada por parte de la cocina. La honestidad es la marca de una culinaria de buen corte, con buenas y, a veces, excelentes materias primas, donde se dan la mano platos de origen menestral con otros de notable rango.



La popular ensaladilla rusa.

La ensaladilla rusa ha sido siempre un plato muy solicitado en Madrid, y más en esta zona. Además de los componentes tradicionales está el buen atún con que se prepara. Tiene la dosis perfecta de mahonesa que necesita. No es este un plato donde la abundancia de patata y la generosidad en la salsa destrocen la original receta, todo lo contrario. Así hecho satisface al estómago pero que no lo llena.



Puntillas con huevos de corral.

Las puntillitas o calamarcitos, con juliana de pimientos y huevos de corral dan fe de un plato en el que le buen aceite está de nuevo presente. No es que el plato arrebate pero cumple. Para el lector poco

avisado diré que las puntillitas son esos calamarcitos pequeños que constituyen en sí un delicado bocado.

Los espárragos trigueros ligeramente empanados con salsa de ali oli demuestran lo ya dicho en el empleo del aceite y también un buen tiento a la hora de la fritura. Muy en la línea de los que cuidan peso y buscan platos que refresquen la boca está la ensalada de burrata. Ese queso fresco sin corteza, tradicional de Italia, que efectivamente está hecho con leche de búfala, originario sobre todo de la zona Apulia, si bien también se comercializa el que se hace con leche de vaca, y que no debe confundirse con la mozzarella. Sirve la burrata como principal ingrediente de una ensalada que lleva entre otras cosas tomate kumato, rúcula y está aliñado con buen aceite y un toque de aceto balsámico de Módena. Bien presentada responde a las expectativas que despiertan estos platos ligeros tan del gusto hoy.



El crujiente cochinillo asado.

Como platos más populares en el tiempo; más castizos, vamos, destacan las albóndigas. En este caso de rape; sabrosas y bien hechas con una salsa bien ligada. Uno de los platos más solicitados es el cochinillo. En los Galayos, presumen de que el cochinillo es tal, un infante mamón sacrificado que se hace y dora al horno tranquilamente durante el

tiempo establecido. Por todo ello no resulta grasoso debido a su edad y la ternez de su carne es consecuencia de ello.



Un delicioso postre surtido de gran aceptación.

Como remate un sorbete de manzana, que ayuda la digestión.

Los que dispongan de tiempo para la contemplación del paisaje humano de la plaza pueden continuar con un buen gin tonic, pues la casa está abastecida de buenas marcas y presume de excelente barman para su preparación.



La tarta de queso es otra opción excelente.

FICHA

Los Galayos

Botoneras,9. (Plaza Mayor) Madrid

Teléfono: 913663028

Abierto: Todos los días

Precio aprox: 40 euros

Tarjetas: Todas