



Botoneras, 5 y Plaza Mayor, 1 - 28012 Madrid  
 Tel.: 91 366 30 28  
[www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)

Facebook | [restaurante.losgalayos](https://www.facebook.com/restaurante.losgalayos)  
 Twitter | [@losgalayos](https://twitter.com/losgalayos)



Elder Analítica, laboratorio independiente de control de calidad alimentaria certifica que este establecimiento es sometido periódicamente a controles analíticos para garantizar la máxima seguridad y calidad en sus productos

# SALONES Y TERRAZA

\*Facilidades Audiovisuales



Salón Refugio hasta 27 Comensales



Salón Bodeguilla hasta 40 Comensales



Salón El Altílo hasta 14 Comensales



Salón Duque hasta 120 Comensales



Salón Avila hasta 50 Comensales



Terraza en la Plaza Mayor



Terraza Calle Botoneras

## Un Poco de Historia



Cuando nuestro local abrió en 1.894 nadie de nosotros podría haber llegado a adivinar lo tradicional, variado, diferente y adaptado a los gustos de hoy, que es en la actualidad, todo sin por ello renunciar a la calidad que siempre nos ha avalado. Con el paso del tiempo no ha sido nada fácil el ir plasmando todos los pequeños proyectos que podíamos aportar a nuestro local. Actualmente en Los Galayos podéis encontrar, un espacio multifuncional, donde disfrutar desde un aperitivo en nuestra barra o disfrutar de nuestra carta en cualquiera de los cinco distintos salones.

Los Galayos fue un importante centro de tertulias de Madrid, como las que mantuvieron la Generación del 27. Aquí se celebró su última reunión antes de la guerra civil para celebrar un homenaje al poeta Luis Cernuda un 29 de abril de 1936. Y así ha quedado plasmado en una fotografía donde están, entre otros, Federico García Lorca, Pablo Neruda, Rafael Alberti,...

## Todo nuestro agradecimiento

Todo el agradecimientos del mundo a nuestro padre y esposo Miguel Grande, por su perseverancia, constancia y esfuerzo.

Él supo aunar, entender y continuar el cambio generacional de la dinastía de los Rojo. Transmitió a toda su familia los valores del trabajo bien hecho a través del buen servicio a todos nuestros clientes. Miguel fue fundamental para que el local continuara en el tiempo y siguiera sumando más horas de esfuerzos y sacrificios.

Gracias otra vez por conseguir que llevemos más de 115 años y el que hayamos podido tener la oportunidad de seguir mejorando día a día la creación de varias generaciones. Te queremos y nunca te olvidamos.

Familia Grande

We give all our gratefulness to our father and husband Miguel Grande. Because his perseverance, certainty and effort. He knew to combine, to understand and to continue with the dynasty of the "Rojo" had done. He transmitted to all his family the values of the hard work, and service to all our clients.

Miguel was fundamental for the generations to be continued in time, helping to add more hours of efforts and sacrifices.

Thank you again, we were able to be more than 115 years, and to have the opportunity to continue improving day by day the creation of several generations. We love you.

Grande Family



## Para Comenzar



Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva 23,50 €

Tabla Variada de Quesos Artesanos 18,50 €

“Morcillonas” Patatas pochadas en Aceite de Oliva Salteadas con Huevos de Corral y Morcilla de Burgos 10,90 €

Tortilla Española de la Casa Recién Cuajada 9,55 €

Nuestras migas de pan sufle con uvas 9,85€

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y de Queso Cabrales con Brie 9,85 €

Brandada de Bacalao gratinada con sus Tostas 11,30 €

Langostinos Villaroy con Queso Brie y Salsa de Mayonesa de Pimientos del Piquillo 17,50 €

Anchoas de Santoña dobe cero con tartar de tomate dulce 17,95€

Cazuela de Gambas al Ajillo 23,00 €

Pulpo asado con patatas revolconas y Aceite de Pimentón de la Vera 19,25 €

Torreznillos Crujientes de Cerdo Ibérico con sal gorda 7,95 €

Virutas de Foie de Pato con aceto balsámico, cebolla caramelizada y hojas de pan crujiente 17,00 €

Calamares de Potera a la andaluza 14,70 €

Puntillitas con Huevos de Corral y Juliana de Pimientos Rojos y Verdes Fritos 15,00 €

Crujiente de Verduras con Gambas y salsa Romesco 13,50 €

Delicias de bacalao en Tempura con Cordón de salsa Vizcaína 13,50 €

Orejitas de Lechón Asadas a baja temperatura y fritas con mostaza dulce 12,00 €

Tempura de Pollo con Semilla de Amapola y Mojo Picón 10,80 €

# LOS G



# Platos de Cuchara

Cocido Madrileño de la Casa en Puchero de Barro (Solo en Almuerzos y en Temporada) 18,75 €

Sopa Marinera de Pescados y Mariscos del Día con Guarnición de Arroz Pilaf al Azafrán 11,40 €

Crema de Verduras Frescas con Croutons y un Toque de Aceite de Oliva Virgen Extra de Camporreal 7,40 €

Sopa castellana de ajo y Pimentón de la Vera, Picada de Jamón Ibérico con Huevo Escalfado de Corral 8,00 €

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón Ibérico 7,95 €

## Ensaladas

Ensalada César con lechuga Romana, Pollo Crujiente y Queso Granapadano 12,40 €

Ensalada de la Casa con Lechugas Variadas, Rulo de Queso de Cabra Gratinado, Crujiente de Bacon, Pasas de Málaga y Almendras Tostadas 12,95 €

Ensalada de tomates seleccionados con Pimientos Asados a la leña de encina Ventresca de atún y Corujas 18,95 €

Ensalada de Tomate Kumato con Burrata Fresca de la Puglia, rúcula y aliñado con pesto rojo 12,95 €

Ensalada de Sardinias Gallegas Ahumadas con Salmorejo y Pamplinas 12,95 €

Ensalada Mixta con Dados de Bonito, Huevo, Espárrago Blanco de Tudela, Tomate y Cebolla Morada 10,95 €

## Verduras

Verduras Frescas de temporada salteadas 13,00 €

Espárragos Trigueros Ligeramente Empanados y Fritos Acompañados de Salsa Alioli con Cebollino 11,95 €

Corazones de Alcachofa de Navarra Salteados con Langostinos y Virutas de Jamón 15,50 €

## Tequilas

Tequila Sauza o Tequila José Cuervo Especial 5,25 €  
Tequila Don Julio. Reposado 14,70 €  
Tequila Clase Azul. Reposado 26,00 €  
Tequila Estirpe. Reposado 100% Agave Azul 6,00 €  
Don Julio Blanco 12,00 €

## Calvados

Peré Magloire 7,50 €

## Brandys

Magno, Carlos III 5,50 €  
Mascaró, Torres 10 6,00 €  
Lepanto 13,00 €  
Carlos I 13,00 €  
Cardenal Mendoza 13,00 €  
Gran Duque de Alba 13,00 €  
Peinado 12 Años 14,00 €  
Peinado 20 Años 16,00 €  
Brandy Gold Tradición 21,00 €  
Luis Felipe Gran Reserva 27,00 €  
Larios 1866 16,50 €  
Honorable 62,00 €  
Peinado 100 Años 34,00 €

## Whisky

Dyc 4,50 €  
J&B, Ballantines, Jameson y similares 6,00 €  
Four Roses 6,00 €  
The Famous Grouse 6,25 €  
Jack Daniel's 7,20 €  
J&B (15 Años) 10,70 €  
Dyc single Malt 10,70 €  
Johnnie Walker Black Label (12 Años) 10,70 €  
Chivas Regal (12 Años) 10,70 €  
Glenfiddich (Malta) 11,50 €  
Cardhu, Knockando 11,95 €  
Johnnie Walker Green Label 14,70 €  
Michel Couvreur (Malta 12 Años) 20,50 €  
Chivas Regal (18 Años) 16,50 €  
Macallan Amber 14,70 €  
Glenrothes (Malta) 15,75 €  
Blanton's Bourbon (Gran Reserva) 18,00 €  
Lagavulin (16 Años) 18,50 €  
Johnnie Doble Black 12,90 €  
Nikka Yoichi (10 años) 19,50 €  
The Balvenie (12 años) 13,50 €

Combinados con refresco suplemento de 1,50 €  
Consulte al camarero por nuestra carta de GINEBRAS y VODKAS  
Ask to your waiter for the gin and vodkas menu



## Aguardientes Fríos

Orujo Gallego	4,75 €
Hierbas Gallegas	4,75 €
Kirsch	5,25 €
Marc de Segura Viudas	5,95 €

## Ponches y Anises

Ponche Caballero	5,00 €
Marie Brizard	4,75 €
Chinchón, Castellana	4,75 €
Sambuca	5,25 €

## Cremas y Licores

Vermut de Grifo	3,70 €
Martini Blanco, Rojo o Seco	3,85 €
Frangelico (Avellana)	4,75 €
Licores de Frutas o Pacharán	4,75 €
Fernet Branca	4,95 €
Crema de Café Tía María	5,85 €
Baileys	5,75 €
Grand Marnier Rojo	8,50 €
Amaretto Di Saronno	5,25 €
Chartreuse Amarillo	6,00 €
Licor 43	5,50 €
Benedictine	5,50 €
Campari	5,25 €
Ricard	5,25 €
Cointreau o Triple Seco	5,25 €
Drambuie	6,70 €

## Cognac

Courvoisier	12,20 €
Remy Martin	14,20 €

## Ron

Pampero Especial, Caci que Ron Añejo	5,75 €
Bacardí, Havana 5 Años	5,75 €
Bacardí 8 Años, Barceló gran añejo	6,70 €
Brugal, Barceló, Santa Teresa	6,30 €
Havana Club 7 Años	7,20 €
Caci que 500	7,75 €
Pampero Aniversario	8,20 €
Ron Barceló Imperial	8,80 €
Flor de Caña 12 Años, Santa Teresa Ron Antiguo	14,20 €
Zacapa 23 Años, Matusalem G.R. 23	17,00 €

IVA Incluido / Taxes included

## Arroces

Todos los arroces, mínimo para 2 personas.

Todos los arroces se hacen con Arroz Bomba y al menos es necesario 25 minutos para su elaboración.

El precio indicado es por persona.

Paella Mixta. Carne, Verdura, Pescado y Marisco	19,95 € (por persona)
Paella a la Valenciana. Carnes y Verduras	17,20 € (por persona)
Paella de Pescado y Marisco	23,95 € (por persona)
Arroz Negro con Gambas y Calamares	18,90 € (por persona)
Paella de la Huerta	15,40 € (por persona)
PASTA   Tallarines de sémola de Trigo Duro con Salsa Casera de Tomate Fresco y Queso Manchego Rallado	12,40 € (por persona)

## Pescados y Mariscos

Albóndigas de Rape Marinera con Langostinos	19,75 €
Lomo de Merluza Relleno de Chipirones y Setas con su Tinta	23,50 €
Suprema de Salmón Confitado con Risotto de Setas	16,50 €
Lomo de Bacalao al Horno con Ali-oli Gratinado y Pimientos del Piquillo Salteados	21,50 €



# Carnes

Como es Tradición en Los Galayos  
Chuletón de vacuno mayor a la Piedra  
acompañado de Guarnición

23,95 €

Mínimo para dos personas

(Precio por persona)

Solomillo de vaca de pasto a la Parrilla con  
Salsa de Queso de Cabrales  
y Tomatitos Cherry a la Plancha

24,75 €

Chuletillas de Cordero Lechal a la Brasa  
con su Guarnición

20,95 €

Bistec de Ternera Blanca de Ávila a la  
Parrilla con Patatas según el Chef

17,95 €

Sartén de Callos de Ternera Guisados al  
Estilo Tradicional de Madrid

13,95 €

Cochinillo Asado lentamente al Horno  
con Guarnición. Nuestra Gran especialidad,  
jugoso y muy desgrasado

21,75 €

Pollo de Corral Guisado en Pepitoria con su  
Picada de Almendras Tostadas y Reducción  
de Vinagre de Jerez

14,95 €

Hamburguesa de la Casa de Lomo de  
Buey 300gr. Con Queso Brie, Cebolla  
Confitada, Tomate Parrilla y Crujiente de Bacon  
con Guarnición de Patatas Fritas Españolas

15,95 €

Paletilla Asada con su Guarnición

25,50 €

Estofado de Rabo de Toro  
(En Honor a la Plaza de las Ventas)

12,95 €

**Cocina abierta todo el día, puede comer a cualquier hora  
(Hasta las 00:00 horas)**

*Disponemos de Salones Privados para reuniones  
y eventos con Wi-Fi y multimedia.*

*Se realizan servicios de Catering. Consultar.*

*En cumplimiento de la normativa  
sanitaria vigente, los pescados cocinados  
en fresco se les hará superar los 60 °C  
al núcleo de los mismos, si se sirviera  
algún pescado crudo, estos serían  
congelados a -23 °C.*

Pan, aceitunas y mantequilla  
2,10€ por persona  
Si no lo desea comuníquese  
a su camarero

**Los precios incluyen IVA**



## Licores

Liquors





## Otras Denominaciones

Taberner. Vino de la tierra de Cádiz	36,00 €
Volver . La Mancha D.O.	19,00 €
Pata Negra Gran Reserva Valdepeñas D.O.	13,50 €
Atrium. Merlot. Penedes D. O.	17,50 €
Losada. Bierzo D.O.	21,00 €
Enrique Mendoza Pinot Noir Alicante D.O.	20,00 €
Tres Patas Shirah. Méntrida D.O	23,00 €

### D.O. Toro

Finca Sobreño	16,50 €
San Román	40,00 €

### D.O. Madrid

Garnacha Centenaria, Grego	15,00 €
El Rincón	24,00 €
El Regajal, Selección Especial	27,00 €
Valquejigoso V2	99,50 €

### D.O. Priorat

Salmos	27,00 €
--------	---------

### D.O. Somontano

Viñas del Vero Merlot	17,00 €
Colección Viñas del Vero Cabernet Sauvignon	17,00 €

### Portugal

Esporao Reserva	26,00 €
-----------------	---------

## Botellas Magnum (1,5 Litros)

Azpilicueta Crianza D.O. Rioja	29,00 €
Quinta de Tarsus Crianza	38,00 €
Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja	54,50 €
Lagar de Isilla Crianza .	46,00 €
Valtravieso Reserva	76,00 €
Abadía Retuerta	75,00 €

# MENU

English  
Français  
Deustsch  
Italiano



## Brief History



Situated right on the Plaza Mayor, on Botoneras street, is Los Galayos Bar and Restaurant, which opened in 1894 and has been offering high-quality Castilian cuisine since then, conjugating modern and traditional cooking in a perfect combination. Los Galayos has different ambiances, featuring a hand-carved wood bar that dates from the beginning of the 18th century in the tapas (appetizers) bar at the entrance to the restaurant. Los Galayos was an important center of tertulias (discussion groups) in Madrid, such as those of the intellectuals of the Generation of 27. The group last met here before the Civil War to honor the poet Luis Cernuda on April 29th, 1936. This gathering is commemorated by a photograph showing, among others, Federico García Lorca, Pablo Neruda, Rafael Alberti...

The restaurant is never out of style; it continues to be a point of reference for the most exquisite Castilian and Spanish cuisine and still inspires authors.

Prado Enea Gran Reserva	59,50 €
Remírez De Ganuza Reserva	79,00 €
Real de Asúa Reserva	85,00 €
Gaudium Reserva	70,00 €
Trasnocho	85,00 €
Viña del Olivo Reserva	90,00 €
Barón de Chirel Reserva	98,50 €

## D.O. Ribera del Duero

Vizcarra Senda del Oro, Roble	17,50 €
Celeste Roble	16,50 €
Protos Roble	18,00 €
El Lagar de Isilla Roble	17,00 €
Quinta de Tarsus Crianza	18,50 €
Cepa Gavilán	19,50 €
Avan Nacimiento	20,50 €
Valtravieso Crianza	23,00 €
Lara O	24,00 €
Matarromera Crianza	29,00 €
Linaje Garsea Reserva	29,50 €
Montecastro y Llanahermosa	29,50 €
El Bosque de Matasnos Crianza	37,00 €
Don Miguel Comenge	43,00 €
Hacienda Monasterio Crianza	44,00 €
Viña Pedrosa Reserva	48,50 €
V.T. Vendimia Seleccionada	48,50 €
Pago de los Capellanes Reserva	51,50 €
Pago de Carraovejas Crianza	37,75 €
Raíz de Guzmán. Autor	60,00 €
Alión Cosecha	75,00 €
Vega Sicilia 5º Año Valbuena	165,00 €
Vega Sicilia Único	325,00 €
Dehesa de los Canónigos Crianza	34,00 €
Flor de Pingus	225,00 €
Pago de Valtarreña de Carmelo Rodero	72,00 €
Malleolus de Valdemarin	147,00 €

## Otras Denominaciones

Yllera tempranillo Crianza	
V.T. de Castilla	16,50 €
Abadía Retuerta V.T. de Castilla	32,00 €
Cerro Martue Especial. Tierras de Toledo	24,00 €
Quercus	42,00 €
Yllera Dominus. Viñedos Viejos	76,00 €
K.OS. Cebreros	46,00 €
Mauro	42,00 €
Habla del Silencio. Extremadura	22,00 €
Vino de Pago Terrerazo. Bobal 100% Valencia	43,00 €
Pinuaga 200 cepas. Cepas Viejas	
V.T. de Castilla	27,00 €
Terreus Reserva. Tierra de Castilla y León	149,00 €



## Champagne

Lanson Black Label Brut	43,00 €
G.H. Mumm Brut	47,00 €
Veuve Clicquot: Brut Ponsardin	49,75 €
Perrier Jouët Grand Brut	54,50 €
Moët & Chandon: Brut Imperial	46,50 €
Moët & Chandon: Grand Vintage Rosé	62,50 €
Dom Pérignon	225,00 €
Lanson Brut Rosé	58,00 €
Mumm de Cramant	90,00 €

## Otros

	1/2 JARRA	JARRA
Jarra de Sangría	9,50 €	13,50 €
Sidra		11,50 €

## Nuestros vinos Tintos | Our Red Wines

### Medias Botellas / Half Bottles

Nuestro Vino de la Casa. Rioja D.O. Crianza	9,50 €
Faustino V Reserva. Rioja D.O.	13,50 €
Marqués de Riscal Reserva. Rioja D.O.	13,75 €
Matarromera Crianza. Ribera del Duero D.O.	15,50 €
Baigorri. Rioja D.O. Crianza 500 ml	15,75 €

### D.O.C. Rioja

Vino de la Casa Rioja D.O. Crianza	16,50 €
Melquior Crianza	17,50 €
Inspiración Valdemar. Crianza	21,00 €
La Montesa	21,50 €
Ramón Bilbao. Edición Limitada	20,00 €
Marqués de Cáceres Crianza	21,50 €
Ysios Reserva	25,00 €
Faustino V Reserva	27,00 €
Marqués de Villamagna Crianza	22,00 €
Pujanza	24,00 €
Muga Crianza	29,50 €
Marqués de Riscal Reserva	29,00 €
Marqués de Murrieta Reserva	29,75 €
Predicador	32,00 €
Propiedad de Herencia Remondo	35,00 €
Viña Ardanza Reserva	34,00 €
Marqués de Vargas Reserva	27,00 €
Imperial Reserva	39,00 €
Contino Reserva	37,00 €
Faustino I G.R.	37,50 €
Viña Ijalba Reserva Especial	52,00 €
Macán Reserva	78,00 €

## To Start Pour Commencer Zum Beginnen Antipasti



**Iberic Ham and Iberic Loin Reserve** 23,50 €  
**Jambon de Jabugo et Échine Iberique**  
 Jabugo Schinken u. Iberischer Rücken  
 Prosciutto Crudo di Jabugo e Lombo Iberico  
 Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva

**Different Kinds of Spanish Cheese** 18,50 €  
**Différentes Sortes de Fromages Espagnol**  
 Verschiedenen Spanischer Käse  
 Diversi Tipi di Formaggi Spagnola  
 Pizarra Variada de Quesos

**Potatoes with Black Pudding and Eggs** 10,90 €  
**Pomme de Terre avec Boudin et Oeufs**  
 Rührer mit Blutwurst u. Kartoffeln  
 Patate "Morcillonas", Miscuglio di Patate,  
 Uova e Sanguinaccio di Burgos  
 Patatas Morcillonas

**The Classic Spanish Omelette** 9,55 €  
**La Classique Omelette Espagnole**  
 Die Klassische Spanische Omelette  
 La Classica Tortilla Spagnola  
 Tortilla Española Recién Cuajada

**Our breadcrumbs with grapes (traditional dish)** 9,85 €  
**Chapelure avec des raisins (plat traditionnel)**  
 Peniermehl mit (Trauben (traditionelles Gericht)  
 Pangrattato con l'uva (piatto tradizionale)  
 Nuestras migas de pan suflle

**Croquettes Filled with Iberic Ham and Cheese** 9,85 €  
**Croquettes de Jambon Iberique et de Fromage**  
 Hauskroketten mit Iberische Schinken und Käse  
 Crocchette Della Casa Prosciutto e Formaggio  
 Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

**Puding of Codfish with Olive Oil and Garlic** 11,30 €  
**Brandade de Morne**  
 Kabeljau Pastette  
 Paté Caldo di Baccalà  
 Brandada de bacalao

**Villaroy King Prawns with Brie Cheese** 17,50 €  
**Villaroy Grosse Crevettes avec Brie Fromage**  
 Garlene Villaroy mit Käsen Brie  
 Gamberoni Villaroy con Formaggio Brie  
 Langostinos Villaroy con Queso

**Santoña double zero anchovies with fresh tomato tartare** 17,95 €  
**Santoña double zéro anchois avec tartare de tomates fraîches**  
 Santoña Doppel-Null-Sardellen mit frischer Tomatentatar  
 Santoña doppio zero acciughe con tartare di pomodoro fresco  
 Anchoas de Santoña con tartar



Shrimps Made with Garlic and Extra Olive Oil 23,00 €

**Crevettes à L'ail**

Krabben in Olivenöl u. Knoblauch

Gamberetti al Aglio

Gambas al Ajillo

Roasted Octopus with Olive Oil, and mashed potatoes 19,25 €

**Poulpe grillée**

Krake geröstet

Polipo alla griglia

Pulpo asado

Chunks of Fried Iberic Pig 7,95 €

**Moreceaux de Porc Frit Iberico**

Stück Fried Iberisch Schweinefleisch

Porzioni di Frittura di Maialino Iberico

Torreznillos Crujientes de Cerdo Ibérico

Foie gras with caramelized onions and balsamic vinegar 17,00 €

**Foie gras aux oignons caramélisés et le vinaigre balsamique**

Gänsestopfleber mit karamellisierten Zwiebeln und Balsamico-Essig

Foie gras con cipolle caramellate e aceto balsamico

Virutas de Foie de Pato

Fried Squid Andalusia Style 14,70 €

**Friture de Calamars à L'Andalouse**

Titenfisheringen auf Andalusischen Art

Calamari Fritti

Calamares a la Andaluza

Baby Fried Squids with Eggs, Red Peppers and Green Peppers 15,00 €

**Petits Calamars avec Piments et Oeufs**

Kleintitenfisch mit Paprika u Ei

Petits Calamari Fritti con Peperoni e Uovos

Puntillitas con Huevo de Corral y Juliana de Pimientos

Crunchy Vegetables with Shrimps 13,50 €

**Légumes Croquants et Crevettes**

Knackigem Gemüse mit Garnelen

Verdure Croccanti con Gamberetti

Crujiente de Verduras con Gambas

Delights of Codfish in Tempura 13,50 €

**Morue Tempura**

Tempura Kabeljau

Tempura di Baccalà

Bacalao en Tempura

Roasted and fried baby pig ears 12,00 €

**Oreilles Cochon de lait rôti**

Ears Spanferkel fries

Orecchie maialino da latte arrosto

Orejas de Cochinillo Asadas

Tempura a chicken with poppy seeds 10,80 €

**Poulet tempura avec graines de pavot**

Tempura huhn mit mehn

Pollo tempura con semi di papaveri

Tempura de Pollo

## Vinos Blancos | White Wines

1/2 BOTELLA BOTELLA

Vino de la Casa 7,75 € 14,90 €

Botani Moscatel seco.  
Sierra de Málaga D.O. 22,00 €

Puerta del Sol: Fermentado en barrica. Madrid D.O. 14,75 €

### D.O. RIOJA

Faustino V | Rioja alta, fresco y afrutado 9,50 € 17,50 €

Baigorri. Fermentado en Barrica 18,00 €

Viña Tondonia, Viura 90%. Fermentado en Barrica 28,50 €

### D.O. PENEDES

Waltraud. Riesling 27,00 €

Jean Leon | Chardonnay 19,00 €

### OTRAS DENOMINACIONES

Chivite Chardonnay. D. O. Navarra 14,90 €

Viña Sol | Seco, fresco y afrutado 8,00 € 15,50 €

Viña Esmeralda | Muy afrutado 17,00 €

Gramona Moustillant:

Aguja fresco y cosquilleante 15,50 €

Pezas da Portela 2009, Godello fermentado  
en Barrica. Valdeorras 36,00 €

### D.O. RUEDA

Menade | Sauvignon Blanc 20,50 €

Verdeo | Delicado y Sutil 15,50 €

Marqués de Riscal | Verdejo 16,90 €

Protos | Verdejo 16,90 €

Blanco nieva Pie Franco 20,00 €

Jose Pariente 21,00 €

Finca La Colina, Sauvignon Blanc 19,50 €

V3 Viñas Viejas, verdejo con crianza 28,00 €

### D.O. RÍAS BAIXAS

Granbazán 22,00 €

Pazo das Bruxas 18,50 €

### D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Gewürztraminer

Floral y Persistente 21,00 €

### D.O LANZAROTE

Bermejo | Seco, 100% Malvasia 22,00 €

### D.O BIERZO

Godelia. Godello 80%, Doña Blanca 20% 17,00 €

## Cavas

Cava de la Casa 16,50 €

Agustín Torelló Reserva 18,00 €

Botellín de Cava 5,50 €

Gramona Imperial: Gran Reserva Brut 29,00 €

Raventós i Blanc de Nit. Rosado 24,50 €

Raventós Gran Reserva de la Finca 28,00 €

Juvé y Camps, Brut Nature:

Reserva de la Familia 25,00 €

Argent Rosado Pinot Noir

G.R. de Gramona 47,00 €



## Cervezas de Botella

Mahou es una cervecera Madrileña fundada en 1890 como "Hijos de Casimiro Mahou" dedicada a la fabricación de hielo y cerveza. Mahou fue la primera empresa española en introducir barriles de aluminio, sustituyendo a los tradicionales de madera. Sus cervezas son de reconocido prestigio.

Mahou 5 estrellas 33 cl. Madrid	3,90 €
Cerveza Negra Mahou	4,50 €
Mahou Sin Alcohol 33cl. Madrid	3,90 €
San Miguel Selecta 33cl. Madrid	4,25 €
Alhambra Reserva 1925 33cl. Granada	4,25 €
Grimbergen Double 33cl. Abadía. Bélgica	4,50 €
Cerveza de Barril Clásica 33cl.	2,90 €
Cerveza de Barril Sin Alcohol 33cl.	2,90 €
Cervezas Artesanas de Casimiro 37,5cl	5,00 €

## Vinos de Aperitivo y Dulces

Fino (Tío Pepe)	3,00 €
Fino Tradición	5,00 €
Manzanilla La Guita	3,00 €
Floralis, Moscatel Oro	3,00 €
Pedro Ximénez 20 años	9,75 €
Oporto, Tawny	3,50 €
Vermouth de Grifo	3,50 €
Copa de Sangría	4,00 €
Pago de Cirsus. Moscatel	5,90 €
Oporto 20 años	6,00 €
Pedro Ximénez 1827	3,50 €
Palo Cortado 30 años (Bodegas Tradición)	9,75 €
Oloroso 30 años (Bodegas Tradición)	8,50 €
Amontillado 30 años (Bodegas Tradición)	8,50 €
Copa de Cava Segura Viudas	3,10 €
Copa de Champagne	8,00 €

## Vinos Rosados - Rose Wines

	1/2 BOTELLA	BOTELLA
Nuestro Vino de la Casa	7,75 €	14,00 €
Viñas del Vero, Carbernet Sauvignon y tempranillo. Somontano		13,50 €
Faustino V Rioja alta, fresco y afrutado	9,50 €	17,50 €
Gramona Moustillant: Aguja, fresco y afrutado		17,00 €
La Rosa, 100% pinot noir   Penedes		19,00 €
Lambrusco rosado di Moderna   Italia		14,00 €
Raíz de guzman   Ribera del Duero		19,50 €
Docetañidos   Cigales		18,50 €



## With the Spoon A la Cuillère Löffel Spezialitäten Con Cucchiaio

"Cocido" The Classic Stewed from Madrid 18,75 €  
**Grand Pot au Feu Madrilène**

Schlachtplatte nach Madrilänische Art "Cocido"  
Duo di Zuppa e Piatto Principale Tipico di Madrid  
Cocido Madrileño de la Casa en Puchero de Barro

(Only in Lunch time and during season)  
(Seulement ou déjeuner et Durant la saison)  
(Allein saisonal in Mittagessen)  
(Solo durante il cibo stagionale)

Seafood and Fish Soup 11,40 €  
**Soupe de Poisson et de Fruits de Mer**

Fisch u. Meeresfrüchten Suppe  
Zuppa di Pesce e Frutti Di Mare  
Sopa de Pescado y Marisco

Fresh House Vegetable Cream 7,40 €  
**Crème de Légumes Naturels**

Gemüssensuppe  
Crema di Verdure  
Crema de Verduras

The Classic Castilian Soup, with Garlic,  
Ham and Egg 8,00 €

**Soupe d'ail à La Castellana**  
Kastellanische Knowblanch Suppe  
Zuppa d'aglio alla Castigliana  
Sopa Castellana de Ajo

"Salmorejo Cordobés" Typical Andalusian  
Cold Cream with Iberic Ham 7,95 €

**"Salmorejo Cordobés" Typique Crème  
Andalouse Froide avec Jambon Iberique**

"Salmorejo Cordobés" Typisch Andalusischen  
Cold Cream mit Schinken  
"Salmorejo Cordobés" Crema Fredda Tipica  
Andalusa con Prosciutto  
Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón Ibérico



## Salad - Salades Salaten - Insalate

Caesar salad with romaine lettuce,  
crispy chicken and cheese Granapadano 12,40 €  
**Salade César avec de la laitue romaine,  
poulet croustillant et le fromage Granapadano**  
Caesar Salat mit Römersalat, knusprige Hähnchen und Käse Granapadano  
Caesar salad con lattuga romana, pollo croccante e formaggio Granapadano  
Ensalada César

House Salad with, Goat Cheese  
and Crispy Bacon 12,95 €  
**Salade Maison, Fromage de Chèvre  
et Bacon Croquant**  
Haus Salat, Siegenkäse u. Gebratene Bauchspeck  
Insalata di Casa, Formaggio di Capra  
e Bacon Crujiente  
Ensalada de la Casa con Queso de Cabra y Bacon

Selected tomato salad with roasted peppers and tuna belly 18,95 €  
**Salade de tomates sélectionné avec  
poivrons rôtis et ventre de thon**  
Ausgewählte Tomaten-Salat mit gebratenen Paprika und Thunfisch Bauch  
Insalata di pomodoro selezionata con peperoni arrostiti e ventresca di tonno  
Ensalada de Tomate con ventresca

Tomato Salad with Fresh Burrata 12,95 €  
**Salade de Tomates avec Burrata Frais**  
Tomatensalat mit Burrata Fresh  
Insalata di Pomodori con Burrata  
Ensalada de Burrata

Salad of smoked sardines with thick gazpacho 12,95 €  
**Salade de sardines fumées avec gazpacho**  
Salat von geräucherter Sardinen mit Gazpacho  
Insalata di sardine affumicate con gazpacho  
Ensalada de Sardinias con salmorejo

Our Mixed Salad with tuna 10,95 €  
**Notre Salade Mixte**  
Unser Mischsalat  
La Nostra Insalata Mista  
Ensalada Mixta

## Vegetables - Legumes Germüsse - Verdure

Seasonal vegetables to the pan 13,00 €  
**Légumes de saison à la poêle**  
Gemüse der Saison in die Pfanne  
Verdure di stagione alla padella  
Verduras a la Sartén.

Our Big Secret GALAYOS GREEN 11,95 €  
**ASPARAGUS with Alioli Sauce**  
**Grandes ASPERGES VERTES avec Sauce Aïoli**  
Unsere Grosse Geheimnis GRÜNE SPARGEL  
Galayos mit Alioli  
Il Nostro Grande Segreto GLI ASPARAGI VERDI  
Galayos con Alioli  
Espárragos Trigueros Frescos con Salsa Alioli!

Baby Soft Artichokes with Prawns and Ham 15,50 €  
**Cocurs d Àrtichauts avec Crevettes et  
Jambon Iberique**  
Artichokenherzen m. Hummerkrabben  
m. Iberischer Schinken  
Cuori di Carciofi Saltati con Gamberi e Prociutto Iberico  
Corazones de Alcachofas con Langostinos y Jamón

# VINOS

## Carta





House Hamburger of Beef 300 gr. 15,95 €

**Hamburger de Veau de la Maison 300 gr.**

Hamburger des Kalbfleisches des Hauses 300 gr.

Hamburger di Vitella della Casa 300 gr.

Hamburguesa de la Casa de Lomo de Buey

Shoulder of Suckling Lamb 25,50 €

**Epaule d' Agneau au Four**

Gebratene Lammhüfte

Cosciotto D' Agnellino Arrostro

Paletilla de Cordero Asada

Oxtail stew with sauce 12,95 €

**Ragoût de Queue de Boeuf**

Oschschwanzragout

Spezzatino di Coda di Bue

Rabo de Toro

**Kitchen open all day until midnight**

Catering services. Offers private rooms for parties.

All this prices have the Taxes Included. Bread, olives and butter 2,10€ per person

Taxes Comprises. Pain, olives et beurre 2,10€ par personne

MWST inbegriffend. Brot, oliven u butter 2,10€ pro person

Tutti Prezzi Includono iva. Pane, olive e burro 2,10€ per persona

If you don't want bread, olives and butter please tell to the waiter



**Paellas and Rice  
Paellas et Riz  
Paellas und Reiss  
Paellas and Riso**



The price is per person.  
Minimum two serves

Price per person.  
Minimum two serves

Preis pro person.  
Alle reisspezialitäten ab 2 person

Prezzo per persona.  
Riso minimo per due persone

To make our rice and Paellas we  
need minimum of 25 minutes

Mixed Paella (Meat, Vegetables,  
Seafood and Fish) 19,95 €  
(per person)  
**Paella Mixta (Viande, Poissons, Fruits  
de Mer et Legumes)**

Gemischte Paella (Fleisch, Fisch, MeeresFrüchten  
und Gemüse)

Paella Mista (Carne, Pesce, Frutti Di Mare e Verdura)

Paella Mixta (Carne, Verdura, Pescado y Marisco)

Valencian Paella Chicken, Rabbit and Vegetables 17,20 €  
(per person)  
**Paella à la Valencienne  
(Viandes et Légumes)**

Paella auf Valenzianische Art  
(Fleisch und Gemüse)

Paella alla Valenziana (Carne e Verdure)

Paella a la Valenciana (Carnes y Verduras)

Seafood and Fish Paella 23,95 €  
(per person)  
**Paella de Poisson et de Fruits de Mer**

Paella mit Frischen Fisch u MeeresFrüchten

Paella di Pesce e Frutti Di Mare

Paella de Pescado y Marisco

Black Rice with Shrimp and Squid 18,90 €  
(per person)  
**Riz Noir avec Crevettes et Calamars**

Reis mit Calamares in Scine

Tintensauce u. Krabben

Riso Nero con Calamari e Gamberetti

Arroz Negro con Gambas y Calamares

Vegetarian Paella 15,40 €  
(per person)  
**Paella aux Légumes du Jardin**

Vegetarische Paella

Paella di Verdure

Paella de la Huerta

PASTA – PATES – NUDEL – PASTA 12,40 €  
(per person)  
Noodle with Tomatoe and  
Parmesan Cheese  
**Nouille avec Tomate et Fromage Parmesan**

Bandnudel mit Tomatensauce u. Parmesan Kässe

Tagliatella con Pomodoro e Parmigiano

Tallarines con Tomate y Queso Manchego



Fish and Seafood  
Poissons et Fruits de Mer  
Fish u Meeresfrüchten  
Pesce e Frutti di Mare

Meatballs of Monk Fish in Sauce  
with King Prawns 19,75 €

**Croquettes de Lotte avec Sauce Marine**

Frikadellen des Sleetenfel mit Marinera Sobe

Polpetta di pescatrice in umido

Albóndigas de Rape

Hake Filled with Mushrooms and Seafood  
Made in Baby Squid Sauce 23,50 €

**Colin en Sauce a l'Encre Farcis  
de Petits Calamars**

Gefüllter Seehecht mit Tintenfischsoosse Merluzza

Ripieno di Frutti di Mare e

Funghi in Salsa di Nero di Seppia

Lomos de Merluza Rellena y Salsa de Chipirones

Confit salmon with mushroom risotto 16,50 €

**Saumon confit accompagné d'un  
risotto aux champignons**

Confit Lachse mit Pilz-Risotto

Confit salmone con risotto ai funghi

Salmón con risotto de Setas

Big Grilled Crayfish 19,00 €

**Grande Langoustine Grillé**

Kaisergranat Gegrillt

Mazzancolle alla Griglia

Cigala de Tronco a la Plancha

Baked Codfish with Garlic Mayonnaise  
Gratinand Red Peppers Sautted 21,50 €

**Morue au Cuit Garni de Mayonnaise  
à l'ail et de Poivrons Rouges**

Baked Kabeljau Gratiniert mit Knoblauch –

mayonnaise und Sautierten Paprika

Baccalà al Forno Gratinato con Ali-oli

e Pepperoni Rossi Saltati

Bacalao con Ali-oli Gratinado y

Pimientos del Piquillo Salteados



Meats and Roast  
Nos Viandes  
Unsere Fleisch  
Le nostri Carni



As Los Galayos TRADITION! Beef  
Tenderloin Self Prepared at your  
Table on a Sizzling Block Stone for Grill 23,95 €

(2 serves) Price per person

**Dans la Meilleuretradition**

“De Los Galayos” Baeuf a la Braise

Avec sa Garniture Minimum pour deux Personnes.

**Prix par Personne**

Wei ist TRADICIONEL in Los Galayos unsere

Grosse Ochsenstück in Steingegrill mit Beilage

(Ab 2 Personen). Preis pro Person

Per TRADIZIONE de Los Galayos la Lombata

di Bue alla Pietra con la sua Guarnizione

Minimo due persone. Prezzo per persone

Chuletón de Buey

Barbacue Sirloin of Beef with Cabrales  
Cheese Sauce 24,75 €

**Chateaubriand à la Braise**

Ochsenfilet Gegrillt

Filetto di Bue alla Griglia con Salsa di Cabrales

Solomillo de Buey al Cabrales

Grilled Baby Lamb Chops 20,95 €

**Côtelettes d'Agneau de Lait à la Braise**

Milchlamm Kotelets Gegrillt

Costelette d' Agnellino alla Griglia

Chuletillas de Cordero de Lechal a la Brasa

Juicy Grill White Veal from Ávila 17,95 €

**Tendre Bifteck de Veau d'Ávila à la Braise**

Salftiges Kalbssteak

Bistecca di Vitello di Ávila Ai Ferri

Ternera Blanca de Ávila a la Parrilla con Patatas Panadera

Tripes Madrilena Style 13,95 €

**Tripes à la Madrileña**

Kutteln nach Madrilänischen Art

Trippa alla Madrilena

Callos a la Madrileña

Suckling Pig Roasted to the  
Traditional Style 21,75 €

**Cochon de Lait Roti dans le  
Goût Traditionnel**

Spanferkel Überbacken in Holzklcofen

Maialetto Arrosto con il Metodo Tradizionale

Cochinillo Asado a la Segoviana

Chicken Fricassée 14,95 €

**Poulet dans Pepitoria**

Hänchen a la Pepitoria

Pollo a la Pepitoria

Pollo de Corral Guisado en Pepitoria