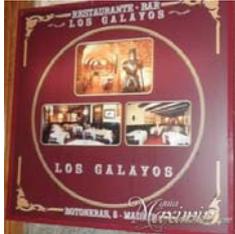


Guia Maximin

RESTAURANTE LOS GALAYOS (MADRID)



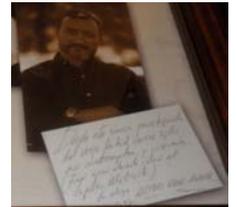
En plena Plaza Mayor de Madrid, con una espectacular terraza en la misma, con otra más “escondida” en la calle Botoneras, se encuentra este establecimiento, casi centenario, donde la calidad y el buen hacer son norma de la casa.

Igualmente dispone de amplios comedores y la parte de la barra, decorada con fotografías antiguas así como con una espectacular oferta de pinchos y raciones. Dispone de mesas para tomar el aperitivo o “picoteo” más comodamente.



También tiene su historia, pues en una dedicatoria de Arturo Pérez Reverte, fotografía inferior, indica “desde este rincón privilegiado del viejo Madrid varios siglos nos contemplan, y contemplamos. (Fué aquí donde ideé el Capitán Alatriste. Un Abrazo”. Fecha y firma de Arturo Pérez Reverte.

Pasando al comedor, donde hay ambientes avulenses (Toros de Guisando, Muralla de Avila, etc.), nos dispusimos a degustar el “Menú Esencia”, un menú creado para ofrecer a los clientes una variedad de las especialidades de la casa, que son muchas, a un precio muy correcto de 28 euros, IVA incluido. No incluye las bebidas.



Es un menú espectacular, podemos decir menú degustación, pero han sido más originales y lo han denominado de esta forma. Lo sirven todos los días de las semana, a mesa completa. Si bien no tienen ningún problema en hacer alguna “excepción”, pues hemos percibido que son ágiles, es decir, entienden y comprenden las distintas circunstancias de los clientes. Resalta mucho más su profesionalidad.

En principio, traen una bandeja que incorpora todos los aperitivos o entradas, de muchísima calidad y una preparación sorprendente y exquisita. Desde unos torreznos ibéricos, los de toda la vida, con la corteza bien tostada, nada grasientos, pasando por la exquisita





ensaladilla, las albóndigas de rape con sus adornos (riquísimas), las croquetas de jamón ibérico, langostinos Villarroy con mahonesa de pimientos de piquillo (sorprendente), y terminando con las puntillitas con huevos de corral y fritura de pimientos (sensacional)

Como plato principal, al que se llega con cierta dificultad, pues los entrantes vienen en una cantidad abundante, nos ofrecen merluza rellena de champiñones y chipirones en su tinta o el cochinillo al horno. Este último con patatas revolconas, para confirmar los orígenes del restaurante, con uno de sus platos más típicos.

De postre una exquisita tarta de queso, casera, de muy buena presentación y sabor o un sorbete de manzana al cava, no muy alcoholizado y con un profundo sabor a manzana fresca recién cortada.



Con los cafés (no incluidos en el precio), nos ofrecieron unas pastas y un chupito, para redondear una comida que cumple todas las expectativas, tanto por la calidad como por la cantidad, además de un buen servicio. El vino un Rioja de la casa a 14,90 euros muy correcto.

- **Precio Medio:** En barra de picoteo 15 euros/en restaurante a la carta 35-40 euros/ menú esencia 28 euros más bebida y cafés.
- **Recomendación:** Reservar. Aunque es amplio, hay problemas, según días y épocas, para encontrar sitio.
- **Plato preferido:** sin colesterol : torreznos y cochinillo/ ensaladilla, langostinos villarroy, puntillitas con huevos de corral. En realidad todo (los pinchos de la barra a un precio excepcional).
- **Dirección:**
Restaurante Los Galayos
c/ Botoneras 5/Plaza Mayor 1
28012 Madrid
Tel.: 91.366.30.28