

## Última Hora El Papa Francisco recibirá en audiencia a Donald Trump el 24 de mayo


Gastronomía

# La última cena de la Generación del 27

» El restaurante Los Galayos rememora el último encuentro que celebró el grupo de escritores antes de la Guerra Civil con un menú especial

Compartir     Compartido 224 veces

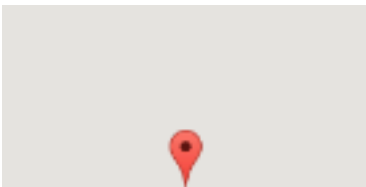


Banquete ofrecido a Luis Cernuda (presidiendo la mesa) en Los Galayos, entonces Casa Rojo, el 29 de abril de 1936. Sentados, de izquierda a derecha: Eugenio Imaz, (sin identificar), Helena Cortesina, Manuel Fontanals (oculto tras Cortesina), Santiago Ontañón, María Antonieta Aгенаar, Concha Méndez, La Argentinita y J. E. Morena Báez. De pie, de izquierda a derecha: Vicente Aleixandre, Federico García Lorca, Pedro Salinas, Rafael Alberti, Pablo Neruda, José Bergamín, Manuel Altolaguirre, María Teresa León y Víctor María Cortezo - F. FEDERICO GARCÍA LORCA 

ADRIÁN DELGADO / - AdelgadoLeon Madrid  
03/05/2017 19:59h - Actualizado: 03/05/2017 21:42h.

Guardado en: [Actualidad Comer](#)

**Luis Cernuda** presidía la mesa de la Casa Rojo -hoy, el restaurante **Los Galayos**- aquella noche de 1936. Era 29 de abril. Quedaban 79 días de una fatídica cuenta atrás, camino del verano, para el estallido de la **Guerra Civil**. Aquella cena, la última juntos antes del horror, celebraba el exitoso quinto poemario del autor sevillano: «La realidad y el deseo». A su alrededor, en una instantánea incapaz de reflejar lo que se avecinaba, lo más granado de la **Generación del 27**. El disparo fotográfico dejó reflejada para la eternidad la vida alegre de aquel grupo. Quedó la felicidad detenida en el aperitivo de un ágape inmortal que, hasta el próximo domingo, se rememora más allá de su imagen en blanco y negro.



Las mesas del **salón Duque** del restaurante de la **Plaza Mayor**, 81 años después de aquella cita y 90 tras la fundación del grupo, recuerdan la esencia de aquella cena con un homenaje culinario diseñado por **Miguel Grande**, su propietario, y **Antonio Iniesta**, su jefe de cocina. Inspirados en la época que vivieron

RESTAURANTES VICENTE ALEIXANDRE

MADRID (CIUDAD)

GUERRA CIVIL ESPAÑOLA 1936-1939

GASTRONOMÍA HISTORIA DE MADRID

COCINEROS PLAZA MAYOR

Jueves, 4 Mayo 2017

MAYO 2017						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

PLANES PARA HOY



## La última cena de la Generación del 27

Restaurante Los Galayos. Calle de Botoneras, 5. Madrid

Cernuda, Aleixandre, [Lorca](#), Alberti o [Neruda](#), entre otros, se han propuesto seducir al estómago con un menú que viaja al Madrid de 1936.

Un brindis por la Generación del 27 que empieza con un «Croquetelón», el cóctel -Cointreau, brandy, zumo de naranja y cava- que Pablo Neruda preparaba en su piso de la célebre **Casa de las Flores**. En el aperitivo se sirven unas «croquetas chisperas», con un punto picante para «diferenciarlas de las famosas «manolas» de Casa Manolo» que hacían furor en el momento.

El verso principal de este menú empieza con una síntesis de lo castizo y lo sublime con un «cocido parisienne» siguiendo una receta de **Carmen de Burgos** «*Colombine*». Un recuerdo a la periodista dentro del propio homenaje por haber «democratizado las normas del buen gusto a la mesa a través de alguno de sus artículos».



No hay constancia del menú que tomaron aquel 29 de abril de 1936. No obstante, el propietario de Los Galayos, Miguel Grande, y su jefe de cocina, Antonio Iriesta, –sobre estas líneas, de izquierda a derecha– han ideado platos inspirados en los autores y la época de la Generación del 27- E. AGUDO

## Bacalao «bolchevique»

Alberti y su mujer, **María Teresa León**, hicieron célebre entre sus amigos, a principios de los años 30, un plato que llamaron «bacalao bolchevique». La elaboración, nacida de los viajes que la pareja realizó entre 1932 y 1934 a la entonces URSS, será otro de los protagonistas del menú conmemorativo. Tras él, la historia recuerda las modas culinarias que los madrileños disfrutaban en los primeros compases del siglo XX. En este caso, la **carne mechada con guisantes** -de origen andaluz- era un «imprescindible» en las cartas de los restaurantes de la capital. Este manjar, reinterpretado y traído a los gustos actuales, cierra los platos fuertes del menú. Todo ello, maridado con un tempranillo «100% tinta de Madrid» que el restaurante ha etiquetado con la foto para la ocasión.

El «**arroz con leche con helado de canela**» del **Hotel Inglés** -fundado en 1886, era el más antiguo de Madrid hasta que cerró en 2012- pone el broche dulce a un homenaje a mitad de camino entre las letras y los fogones.

Lo que se «coció» aquella **velada** no ha logrado llegar hasta nuestros días. No ha habido manera de averiguar qué cenaron. «No importa», confiesa Miguel Grande. «Poder conocer el rincón del restaurante en el que tuvo lugar aquel encuentro es un privilegio», dice, en una alegoría al verso final de «Si el hombre pudiera decir lo que ama», incluido «[La realidad y el deseo](#)» de [Cernuda](#), el poemario objeto de celebración aquella noche: «Tú justificas mi existencia: si no te conozco, no he vivido; si muero sin conocerte, no muero, porque no he vivido».



## La última cena de la Generación del 27

El restaurante Los Galayos rememora el último encuentro que celebró el grupo de escritores antes de la Guerra Civil con un menú especial

La última cena de la Generación del 27, Restaurante Los Galayos. Calle de Botoneras, 5. Madrid



## Música desde el dolor de la guerra

El festival Mantras regresa mañana al Fernán Gómez con las voces más recónditas

Teatro Fernán Gómez (plaza de Colón, 4), Aynur, mañana a las 21 horas; Gaye Su Akyol, 5 mayo a las 21 h; Curro Piñana, 6 de mayo a las 21 h y Noureddine Khourchid & Derviches de Damasco, 7 de mayo a las 20 h.

[VER AGENDA COMPLETA](#)

Hasta el domingo 7 de mayo.

Precio: 40 euros.

Reservas: 91 366 30 28

#### TEMAS

RESTAURANTES

VICENTE ALEIXANDRE

MADRID (CIUDAD)

GUERRA CIVIL ESPAÑOLA 1936-1939

GASTRONOMÍA

HISTORIA DE MADRID

COCINEROS

PLAZA MAYOR

POESÍA