

COMER

Cocina de toda la vida en la Plaza Mayor de Madrid



Lomo de merluza relleno de setas y chipirones con su tinta

R. Bonilla >> MADRID

Hay algunas mesas en las que hay que sentarse, por obligación, alguna vez. Darse el lujo de comer bien no sólo se mide por la calidad de la materia prima -que también-, sino por

FICHA

- >> **Dirección:** C/ Botoneras, 5, Esquina Plaza Mayor, 1, Madrid.
- >> **Horario:** De 09:00 a 00:30 h.
- >> **Lo mejor:** Su menú Esencia.
- >> **Reservas:** 91 366 30 28.

la situación y la solera del local. Es el caso de Los Galayos, un restaurante centenario que tiene el privilegio de contar con una terraza en la Plaza Mayor de Madrid. En sus salones huele a historia, pero también a cocina tradicional, a los fogones de toda la vida que en pocas ocasiones decepcionan y que no tienen por qué suponer un agujero en el bolsillo. Hasta octubre, el Menú Esencia de Los Galayos invita al comensal a chuparse los dedos con sus platos más representativos servidos en la terraza por sólo 28 euros.

Para abrir boca llegan a la mesa los torreznos ibéricos, puntillitas con huevo de corral y fritura de pimientos, albóndigas de rape y ensaladilla rusa. Como plato principal se puede optar por el lomo de merluza relleno de setas y chipirones con su tinta o el cochinitillo asado con su guarnición -una delicia para los carnívoros-. Cualquier opción está a la altura de las circunstancias. En cualquier caso, hay que guardar hueco para el postre: tarta de queso con frutos rojos o sorbete de manzana verde a la sidra.