

Los Galayos, castizo y centenario

Gastronomía ♦ La Generación del 27 celebraba sus reuniones en este local de la Plaza Mayor de Madrid

ANDRÉS SÁNCHEZ MAGRO
redaccion@negocio.com

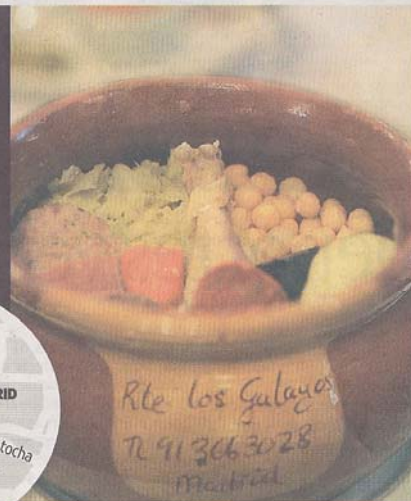
Dónde: No hay en Madrid sitio más castizo. Es uno de los pocos restaurantes de la capital con terraza en la céntrica Plaza Mayor, ocupando un lugar privilegiado en un inmueble de tres plantas. También tiene entrada por la calle Botoneras.

Por qué: Primero, porque es uno de los 13 restaurantes centenarios de Madrid. Segundo, porque sus salones siguen respirando la poética que dejaron los artistas de la Generación del 27 (Lorca, Alberti, Aleixandre, Cernuda, Neruda...) tras sus múltiples reuniones en el restaurante justo antes del estallido de la Guerra Civil. Y tercero, porque su cocina hereda esa historia y la presenta renovada tanto en sus magníficas terrazas y en sus barras como en cualquiera de sus tres imponentes comedores.

Quién: Al frente del negocio y de sus fogones aparecen actualmente tres descendientes de uno de los padres de Los Galayos. Miguel Grande fue la mano derecha de la familia Rojo (en sus inicios, el local era una cervecería llamada Casa Rojo) en los años de crecimiento y promoción del negocio, y ahora son sus vástagos, Miguel, Fernando y Alicia, quienes dirigen el restaurante. Herederos de la mejor tradición gastronómica y hostelera española pero formados con titulación, los tres Grandes



■ **Arturo Pérez Reverte** idóo en sus salones 'El capitán Alatriste'. Es uno de los pocos restaurantes con terraza en la mismísima Plaza Mayor de Madrid.



aúnan a la perfección respeto culinario y modernidad.

Cómo: Con la experiencia que le aportan los años de liderazgo en la cocina madrileña, Los Galayos presenta un concepto castizo de local, donde degustar la mejor comida española ininterrumpidamente durante todo el día tanto en el bar como en el restaurante. El primero, dotado con una barra de madera tallada a mano del siglo XVIII, ofrece una vasto surtido de tapas y pin-

chos, desde los más clásicos a los más sofisticados, pudiendo siempre ser acompañados de los mejores vinos del país. El restaurante, por su parte, presenta en tres espacios diferentes, y conectados mediante pasillos y escaleras laberínticas, el mismo producto pero en creaciones más elaboradas. El ambiente, tanto en uno como en otro, permanece intachable y emana de la mejor tradición madrileña. El local se completa con sendas te-

rrazas (Plaza Mayor y calle Botoneras) y con servicio de comida a domicilio.

Qué: En Los Galayos se pueden degustar platos cuidadosamente elaborados a partir del mejor producto y salpimentados con guisos mediterráneos. Se han convertido en clásicos su premiado cochinillo con patatas revolconas, el chuletón de lomo de buey a la piedra con patata panadera, la sopa marinera de pescados y mariscos del día, los

lomos de merluza rellenos de chipirones y setas o el cocido madrileño en puchero de barro (solo para almuerzos). Destacan, además, su surtido de entrantes, sus ensaladas, su gama de pastas comandadas por los tallarines de sémola de trigo duro y sus postres, todos caseros, como las millojas de nata y crema con salsa de frambuesa o la tarta de queso con frutos rojos del bosque.

Cuánto: El precio medio en la

barra de tapas es de 15 euros, y en el restaurante a la carta, 40 euros. De lunes a viernes al mediodía ofrece un menú por 10,50 euros.

Cuándo: Abre todo el año de 9 h. a 0.30 h. el bar, y de 12 h. a 0 h. el restaurante. ♦

Los Galayos

Dirección: Calle Botoneras,

5-Plaza Mayor, 1

Teléfono: 91 366 30 28

Web: www.losgalayos.net