

► Gastronomía

# terrazas

Placeres de verano

La buena mesa sale a la calle. Nuevas creaciones, platos tradicionales, cocina internacional o picoteo informal, en las terrazas de Madrid

Por Víctor M. Feliú Fotografía Agencias

Superando viejos estereotipos que podían ligarlas con cenas más informales, con raciones, pinchos o tapas, las terrazas vuelven un verano más para demostrar que la buena mesa no está reñida con el comedor abierto. Disfrutar de las últimas creaciones de Paco Roncero –La Terraza del Casino–, de una cena tradicional con vistas al Prado –El Mirador del Thyssen–, del ambiente de la Plaza Mayor –Los Galayos–, el tapeo más *gourmet* –Juan Bravo 25–, selectos platos de la cocina cantonesa y japonesa –Zen Central–, la gastronomía asturiana –El Oso– o los mejores combinados de Javier de las Muelas –Dry Cosmopolitan Bar– son algunas de las propuestas más sugerentes para este verano.





# Los Galayos

**A**biertas los 365 días del año, desde las 09.00 a las 00.30 horas, las dos terrazas de Los Galayos –Botoneras, 5, esquina Plaza Mayor, 1– son todo un clásico gracias a su interesante propuesta gastronómica y su incomparable enclave, con vistas a la Plaza Mayor, ‘zona cero’ del turismo en la capital.

A su amplia y completa carta, este restaurante centenario añade para esta temporada dos interesantes propuestas con el conejo y el pollo como protagonistas, carnes habituales en las mesas españolas, olvidadas en ocasiones por la alta cocina. Platos originales si la elección pasa por el conejo: *Ensalada de conejo blanco en escabeche*; *Arroz con conejo y caracoles*; y *Conejo rojo guisado a la castellana*, con *Tarta de queso con frutas del bosque* o *Brocheta de frutas con fondue de chocolate blanco y negro* como broche final.

Quienes se inclinen por el pollo degustarán *Ensalada templada de pollo de corral* o *Picasuelos con salmorejo*; *Arroz cremoso con pollo, gambas y secreto ibérico*; y *Pepitoria de campero con pastel de manzana y boletus edulis*. El postre, a elegir entre *Leche frita flambeada con anís de Chinchón* o *Sorbete de manzana reineta con sidra natural*.

Una excusa más para pasarse por Los Galayos a disfrutar de una buena mesa y unas incomparables vistas.



Las propuestas de Los Galayos van desde sus tradicionales pinchos –imagen de la derecha– a menús completos e innovadores, como el de conejo –sobre estas líneas–.

## LOS GALAYOS

**Dirección:** Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1.

**Tel:** 91 366 30 28.

**Web:** [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net).