



Los Galayos: salones privados para comer de lujo

Dijo Einstein que "en tiempos de crisis, vale más que nunca la imaginación". Renovarse o morir, que se diría ahora. Esto es lo que han hecho los hermanos Grande, Miguel, Fernando y Alicia, al frente de uno de los restaurantes más emblemáticos de Madrid, Los Galayos, en pleno centro y uno de los sitios donde siempre puedes comer, a todas horas, un arroz de verduras, un buen bacalao o un cocido reconstituyente. No es que estén evitando la crisis, porque a ellos parece que no les afecta (doy fe de que llenan...). Simplemente ha llegado el momento de abrir dos pisos que encima del restaurante andaban sin usar. Con una buena idea: abrir dos salones minimal desde los que sobrevolar con la mirada las alturas de la Plaza Mayor. El Refugio y El Altílo son dos espacios para comidas y cenas íntimas (los camareros solo aparecen cuando tú los necesites), reuniones de negocios, conferencias (todo lo técnico lo tienen preparado) o celebraciones de fiesta. Y con terraza, para darte un respiro...

Los Galayos está en...
C/ Botoneras, 5-Plaza Mayor, 1.
Tel. 91 366 30 28.
Abierto: 365 días, excepto la noche del 24 de diciembre.
www.losgalayos.net

MENÚ PARA CELEBRAR

Entradas:

Croquetas de Gambas con Salsa
"Mojo de Marisco"
Las Tradicionales Patatas Revolconas de Ávila
con Chorizos y Torreznillos.
Espárragos Blancos de Aranjuez a la Plancha
con Láminas de Salmón Ahumado

Primer Principal:

Sapito de Mar con Arroz Bomba a la Marinera

Plato Principal:

Corte de lomo de Cebón (300 gr.) a la brasa con
tomatitos salteados al comino y Patatas Fritas Caseras

Postre:

Brocheta de Frutas con Chocolate blanco y Fondue
de Chocolate Negro

Café Natural Arábica 100% Colombia o Infusión
Pastas de Te Artesanas.

Bebidas:

Crianza de la Casa. Rioja D.O
Blanco de la Casa. Rueda D.O
Aguas Minerales

PRECIO: 48,40 €