



Los Galayos: el éxito de la tradición

UNO DE LOS GRANDES TEMPLOS CULINARIOS DE LA COCINA TRADICIONAL CASTELLANA SE ENCUENTRA EN EL VIEJO MADRID DE LOS AUSTRIAS. LOS GALAYOS OCUPA PARTE DE UN EDIFICIO DE PRINCIPIOS DEL SIGLO XVII QUE DA A LA PLAZA MAYOR Y EN EL QUE SE MIMA LA ELABORACIÓN DE PLATOS COMO EL COCHINILLO ASADO, EL CHULETÓN DE BUEY O EL COCIDO SERVIDO EN PUCHERO DE BARRO. UNA COCINA DE SIEMPRE EN LA QUE NO FALTAN RACIONES Y PINCHOS PARA POBLAR SUS SIEMPRE ABARROTADAS BARRAS DE TAPEO.



La terraza de la calle Botoneras está habilitada para todas las estaciones del año; la vistosa barra de madera labrada, dos de los salones castellanos y una bodega de la familia Grande, continuadora de la tradición gastronómica de Los Galayos.

Es una gran suerte tener la posibilidad de disfrutar de las grandes recetas de toda la vida sin menoscabo de su calidad, o sea, en su elaboración más auténtica.

Por eso hay restaurantes que merecen un recordatorio periódico de su existencia, de su buen hacer en los fogones, de su respeto por la cocina de siempre. Normalmente, detrás de estos templos del buen yantar se encuentra una familia, una empresa familiar que lleva a gala continuar la línea iniciada por generaciones anteriores. Es el caso de la familia Grande. El padre, Miguel, se convirtió en el cambio generacional que necesitaba el local, inaugurado en 1894 con el nombre de Casa Rojo. Hoy son sus hijos, Fernando, Miguel y Alicia quienes continúan las directrices marcadas por el patriarca familiar.

La carta de Los Galayos está basada en las grandes recetas de la cocina castellana, desde el cocido madrileño al cochinillo, en todo su esplendor y pureza, pero a las que se ha aplicado la técnica más actual para conseguir que

ambos platos lleguen a la mesa sin exceso de grasa. Una combinación imprescindible hoy en día y llevada a la perfección en Los Galayos: el sabor y la textura de siempre pero sin calorías innecesarias.

UN LOCAL HISTÓRICO

Pero las recetas de siempre no son las únicas que este céntrico restaurante y taberna madrileño ofrece a sus parroquianos y los Grande han ampliado las opciones con una gran variedad de pinchos y tapas servidos en sus exclusivas barras, que son dos. Porque una de las peculiaridades de Los Galayos es que tiene entrada por la Plaza Mayor, pero también por la calle de Botoneras. Y entre ambas, existe una sucesión de salones a cual más llamativo y conciliador con la tradición. Los hay adaptados al ambiente de un casa de comidas de cocina ilustrada, pero también el típico castellano, de vigas de madera, que recuerda la época de Don Quijote, o el que recuerda una bodega, habilitado en una de

las muchas cuevas abovedadas que recorren el subsuelo del centro de Madrid.

En uno de sus salones celebró su última reunión literaria la Generación del 27, con motivo de la presentación de un libro de Cernuda. En la foto recordatorio aparecen Aleixandre, García Lorca, Salinas, Bergamín, Alberti, Neruda, Altolaguirre, Miguel Hernández...

Pero los hermanos Grande han creado también un par de salones modernos recuperando la planta alta del dentro de poco cuatrocenenario edificio para adaptarse a la nueva normativa antitabaco en los locales de ocio. Son salones abiertos que permiten al comensal cerrar una gran comida con un buen puro. Y un *gin tonic*, en cuya preparación es una gran experta la chica de la familia: Alicia, que se ha afanado en llevar a las estanterías decenas de marcas de ginebra premium y un amplio surtido de tónicas.

SALONES EN LA CALLE

Pese a lo contortables que puedan ser sus salones interiores, uno de los grandes disfrutes que proporciona una comida en Los Galayos es degustarla en una de sus dos terrazas, que están acondicionadas para gozar a lo grande, tanto en invierno como en verano. Son dos auténticos salones externos en los que la degustación de los sabrosos platos y pinchos de la carta tiene un plus de disfrute.

Porque, no nos olvidemos, lo más importante de Los Galayos es su cocina, con entrantes como las morcillonas (patatas pochadas en aceite de oliva y salteadas con huevos de corral y morcilla de Burgos), las puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos, los espárragos trigueros empanados y fritos acompañados de salsa alioli con cebollino, el chuletón de lomo de buey, los lomos de merluza rellenos de chipirones con su tinta y setas, además, de los ya citados cochinillo asado al estilo segoviano con sus patatas panaderas o el cocido servido en puchero de barro. Y de postre, por ejemplo, una tarta de queso o un digestivo sorbete de manzana a la sidra o una ración de queso manchego para apurar el vino de la comida.

Porque la bien surtida bodega de Los Galayos guarda las suficientes referencias para dar con el caldo más adecuado a cada plato. O con una caña de Mahou tirada al estilo tradicional si se trata de tapear en su barra: salmorejo, torreznos ibéricos, patatas bravas, pulpo a la gallega, gambas a la plancha, calamares a la andaluza, croquetas de jamón...

¡Ah!, que se me olvidaba, también se puede disfrutar de dos menús especiales, centrados en el conejo y en el pollo (24,50€) o el menú del día a elegir entre cuatros primeros, cuatro principales y cuatro postres (10,90€). Cualquiera que sea la opción elegida, el acierto es seguro. ❶

DIRECCIÓN

c/ Botoneras, 5 /
Plaza Mayor, 1
28012 Madrid
Tel.: +34 91 366 30 28
Fax: 91 365 62 22

WEB

www.losgalayos.net

DÍAS DE CIERRE

Abre los 365 días del año (366 en 2012, que es bisiesto). Horario de cocina (taberna + restaurante): de 09,00 h a 24,30 h

AMBIENTE

Parroquianos asiduos se confunden con turistas y madrileños conoedores de la cocina tradicional.



El menú de pollo
servido en la
terrace de la Plaza
Mayor, y dos de
los platos estrella
de Los Galayos:
cochinillo asado al
estilo segoviano y
albóndigas de rape.