

Los Galayos Madrid



UBICADO EN UNO DE LOS PUNTOS MÁS EMBLEMÁTICOS de Madrid, el restaurante Los Galayos ha contemplado el devenir de lustros y lustros desde su privilegiada situación, en uno de los laterales de la Plaza Mayor de la capital. Fundado en 1894 como Casa Rojo, hoy en día se encarga de su cocina el chef José Batalla, que mantiene la reputación de Los Galayos como asador de los mejores cochinitos y carnes rojas de la provincia, y añade al repertorio gastronómico del local toques de vanguardia y experimentación. Los Galayos es un espacio culinario honesto, tradicional y con un poso histórico que hará de cada velada una ocasión única, tanto para quienes buscan sabores tradicionales, como para aquellos deseosos en probar nuevas texturas.

Cuenta con una barra apta para el tapeo y las copas, y hasta cinco salones diferentes, con una capacidad que ronda los 180 comensales y en los que se garantiza privacidad y un ambiente selecto y elegante. La decoración es clásica, dominada por la madera y los colores lisos, con continuas referencias al Madrid de los Austrias y ecos de biblioteca y tertulia literaria; no en vano, fue en Los Galayos donde se tomó una instantánea histórica, con la mayoría de los miembros de la famosa Generación del 27, poco antes del inicio de la guerra, en 1936.

Entre su carta disfrutan de gran popularidad la Ensaladilla rusa, los Torreznos ibéricos y las diferentes hamburguesas caseras; pero sin duda los platos estrella son las carnes rojas: el Chuletón a la parrilla, el Solomillo de buey

asado a la parrilla, las Chuletillas de cordero de lechal y el imprescindible Cochinito asado. Otras especialidades son el Arroz de mariscos y las Puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos rojos y verdes fritos, así como pescados variados (el Lomo de merluza rellena de chipirones y setas con su tinta, el Bacalao al horno con pimientos y el las Albóndigas de rape a la marinera). La familia Grande ha consolidado, en su segunda generación, el valioso legado de la antigua Casa Rojo, gracias a su respeto casi reverencial por la historia y la tradición culinaria de uno de los locales con más prestigio de Madrid capital.

Su buen hacer en la ejecución de las especialidades de la cocina castellana y española le auguran, al menos, otros 100 años de buena vida gastronómica.

Dirección: Cl. Botoneras, 5
 Población: 28012 Madrid
 Teléfono: 00 34 913663028
 Web: losgalayos.net
 E-mail: losgalayos@losgalayos.net



Arriba: fotografía del chef Miguel Grande.



En las imágenes: distintas fotografías de los impresionantes salones del restaurante Los Galayos, donde rezuma el ambiente del Madrid de los Austrias.



LOMO DE BACALAO AL HORNO CON ALIOLI Y SALTEADO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Restaurante Los Galayos



PARA EMPLATAR SE SITUAN LOS PIMIENTOS EN EL FONDO DEL PLATO. ENCIMA, EL BACALAO CON LA CAPA DE ALIOLI, QUE DEBE HABER GRATINADO LIGERAMENTE. SOBRE EL ALIOLI SE ESPOLVOREAN LAS MIGAS DE AJO Y PEREJIL

INGREDIENTES

- 250 g de lomo de bacalao desalado.
- 4 ajos.
- Aceite de oliva virgen extra suave.
- Perejil picado.
- Para el alioli**
- 3 yemas de huevos de corral.
- 200 ml aceite de oliva virgen extra suave.
- 1 diente de ajo y sal.
- Para los pimientos**
- 200 gr de pimientos del piquillo.
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero.
- 1 cucharada de tomate frito concentrado.
- 15 ml aceite de oliva virgen extra suave.



ELABORACIÓN

- Del alioli**
- Escaldar los dientes de ajo tres veces en agua hirviendo, enfriando cada vez. Con esto se suaviza el sabor del ajo.
 - Hacer una mayonesa, emulsionando todos los ingredientes en la batidora.
- De los pimientos**
- Cortar los pimientos en tiras, saltearlos en el aceite, añadir el pimiento choricero y el tomate, poner a punto de sal y cocer durante 1 o 2 minutos.
- Del bacalao**
- Cortar el bacalao en cuatro porciones y cocer al horno a 180 °C, dejándolo poco hecho.
 - En una fuente de horno, poner los pimientos y, encima, los lomos de bacalao con la piel hacia arriba y cubiertos de alioli. Gratinar a máxima potencia hasta dorar el alioli.
 - Cortar los cuatro ajos en láminas finas y freír hasta dorarlos y escurrir. Enfriarlos, romperlos como migas y mezclar con el perejil picado.

