

HistoriaHistory

Desde que nuestro local abrió sus puertas en 1.894 siempre hemos intentado adaptar nuestro restaurante a los gustos de nuestros clientes según las distintas épocas que hemos ido atravesando, todo ello sin renunciar a la cocina tradicional y la calidad que siempre nos ha avalado.

Con el paso del tiempo no nos ha resultado fácil el ir plasmando todos y cada uno de los pequeños proyectos que podíamos aportar a nuestro local. Actualmente en Los Galayos pueden encontrar un espacio multifuncional, donde disfrutar desde un aperitivo en nuestra barra hasta disfrutar de nuestra carta en cualquiera de los cinco salones que tenemos a su disposición.

Los Galayos fue un importante centro de tertulias de Madrid, como las que mantuvieron la Generación del 27. Aquí celebraron su última reunión antes de la guerra civil en un banquete homenaje a Luis Cernuda un 29 de abril de 1936 para celebrar el éxito de su obra "La realidad y el deseo". Y así ha quedado plasmado en una fotografía donde están, entre otros, Vicente Aleixandre, Federico García Lorca, Pablo Neruda, Rafael Alberti...



Since the restaurant opened in 1894 always we have tried to adapt our restaurant to the tastes of our customers according to the different time we have been going through, all without giving up traditional cuisine and the quality that has always guaranteed us.

Over time it has not been easy for us to shape each and every one of the small projects that we could bring to our place. Currently in Los Galayos you can find a multifunctional space, where you can enjoy from an aperitif in our bar to enjoy our menu in any of the five rooms that we have at your disposal.

Los Galayos was an important center of gatherings in Madrid, such as those held by the 27' generation. Here they held their last meeting before the civil war in a banquet tribute to Luis Cernuda on April 29, 1936 to celebrate the success of his work "Reality and desire" and so it has been captured in a photograph where they are among other Vicente Aleixandre, Federico García Lorca, Pablo Neruda, Rafael Alberti...

Desde 1894
Los Galayos
Restaurante 





MENÚ

ENTRANTES

TO START

Jamón ibérico 100% bellota. Reserva 5 años

Iberian ham 100% Reserve 5 years

31€

**Tabla de cinco quesos artesanos nacionales
con frutas deshidratadas, nueces y uvas**

*Five Different kinds of Spanish cheese with nuts,
dried fruits and grapes*

19,5€

Anchoas de Santoña

con tomate rallado y tostas de pan (6 uds.)

Anchovies with tomato zest and crusty bread (6 units.)

24,9€

Tortilla Española cuajada al momento

The classic Spanish omelette

11,9€

Torreznos ibéricos con sal Maldón

Fried bacon rashers of iberian pork

10,5€

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico (4 uds.)

Iberian ham croquettes (4 units.)

7,9€

Croquetas de Dos quesos (Valdeón y Brie) (4 uds)

Cheese croquettes (4 units)

7,7€

Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi (4 uds)

Red prawn croquettes with kimchi mayonnaise

(4 units.)

9,5€

Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis

Fried squid andalusia style

22,5€

Pulpo asado con patatas Revolconas

Roasted octopus with olive oil and mashed potatoes with paprika

27€

Puntillas con huevos de corral

y juliana de pimientos fritos

Baby fried squids with eggs, red and green peppers

22€

Brandada de Bacalao con pan Tramezzini

Codfish Pudding with olive oil, garlic and bread toast

11€





ENSALADAS Y VERDURAS

VEGETABLES & SALADS

Ensaladilla rusa con bonito del norte y pan carasau **10,5€**
Spanish potato salad with tuna

Ensalada “kat” de endivias, rúcula, hojas de espinacas, aguacate, croutons de garbanzos y anacardos **16,5€**
“Kat” salad, endive, arugula, avocado, spinach leaves, chickpeas croutons and cashew

Ensalada de tomates variados con cebolla morada, ventresca de atún, aliño de vinagre afrutado y AOVE **19,9€**
Tomato salad with onion, tuna belly and dressing of fruit vinegar and olive oil

Ensalada César con lechuga romana, tiras de pollo crujiente y queso parmesano **15,5€**
Caesar salad with romaine lettuce, crispy chicken and parmesan cheese

Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal **24€**
(4 uds.)
Artichokes with “Idiazábal” cheese (4 units)

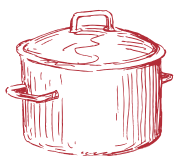
Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino **16,5€**
Green asparagus breaded with chives ali oli sauce

Salteado de seis verduras de temporada con emulsión de anacardos **18,5€**
Sauteed six seasonal vegetables with cashew emulsion

Pan, aceitunas y aperitivo. 2,20 € / por persona.
Si no lo desea comuníquese a su camarero.

Bread and aperitive olives. 2,20€ / per person.
If you don't want, please tell the waiter.





PLATOS DE CUCHARA

WITH THE SPOON

Sopa castellana: Jamón ibérico, chorizo ahumado, huevo, pan de leña, pimentón de la vera y ajo de Chinchón

The classic castilian soup with garlic, ham, smoked sausage, bread and egg

11,5€

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, huevo cocido y perlas de aceite de oliva virgen extra

"Salmorejo Cordobés" Typical Andalusian cold cream with iberian ham

12€

Sopa Marinera con pescado y marisco del Cantábrico

Seafood and fish soup

21€

Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro

(Solo en comidas) No disponible en algunos festivos

"Cocido" The Classic Stewed from Madrid

(Only in lunch time) Not available on some holidays

25,5€



Salón El Atillo
(hasta 12 comensales)



Salón Duque
(hasta 110 comensales)

**Cada
momento
merece
su espacio**

*Consúltenos para
disponibilidad y
reservas*



Salón El Refugio I
(hasta 28 comensales)

www.losgalayos.net

**Salones y
terrazas
para cada
ocasión**



**Terraza
en la Plaza Mayor**

+34 91 366 30 28





CARNES

MEATS & ROAST

Cochinillo lechón asado a baja temperatura <i>Nuestra especialidad</i> <i>Suckling pig roasted to the traditional style</i> <i>Our specialty</i>	31€
Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional <i>Roasted baby lamb shoulder</i>	36,5€
Chuletitas de cordero lechal a la plancha <i>Grilled baby lamb chops</i>	24€
Lomo bajo de vacuno mayor 350 g <i>Beef major 350 gr</i>	28€
Chuletón de vaca charra madurada (45 días) 1 kg. <i>“Charra” Beef Tomahawk 1 kg with 45 days of maturation</i>	92€
Solomillo de vaca mayor con foie y salsa de Oporto <i>Roasted beef sirloin with foie and Port sauce</i>	34€
Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera <i>Iberian pork meatballs with our homemade barbecue sauce</i>	25€
Rabo de ternera guisado al estilo tradicional <i>Oxtail stew with sauce</i>	27€
Hamburguesa casera de vacuno 300 g con queso Brie, bacon y rúcula <i>House beef hamburger 300 gr with bacon and brie cheese and arugula</i>	19€
Callos de ternera a la madrileña con pata y morro <i>Tripes “Madrileña” Style</i>	19,9€





PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos
Fishballs of monkfish in sauce with king prawns

26€

**Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado
y pimientos del piquillo salteados**
*Baked codfish with garlic mayonnaise gratinand
and red peppers sautted*

27€

Lomitos de merluza a la romana con pisto manchego
Buttered fried hake in olive oil and spanish ratatouille

27,9€

Chipirones de Huelva a la plancha con sus rejos fritos
Grilled squids from Huelva with their fried legs

24,9€

Rodaballo al horno con patatas panaderas
Turbot at the oven with baked potatoes

38€

Cocina abierta ininterrumpidamente de **12:00h a 23:30h**

IVA INCLUIDO

Kitchen open continuously from **12:00 PM to 11:30 PM**

VAT included





ARROCES Y PASTAS

PASTA & RICE

Todos los arroces se elaborarán para un **mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 min**

All rices are at **least for 2 people and needs 25 min. to prepare**

Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo 23,9€
de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso azul
Cannelloni size "XXL" filled with beef and blue cheese sauce topping

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano 16€
Bolognese noodles with parmesan cheese

Paella de pollo, verduras y garrofones 19,9€
Chicken and Vegetables Paella
precio por persona/
Mínimo para dos personas/2 people minimum price for person

Paella de pescado y marisco 27,5€
Seafood and fish Paella
precio por persona/
Mínimo para dos personas/2 people minimum price for person

Paella de la huerta 18,5€
Vegetarian Paella
precio por persona/
Mínimo para dos personas/2 people minimum price for person

Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas 22€
Fideuá with grilled squid including its legs
precio por persona/
Mínimo para dos personas/2 people minimum price for person

Arroz negro con gambas y calamares 22€
Black Rice with Shrimps and Squids
precio por persona/
Mínimo para dos personas/2 people minimum price for person





POSTRES

DESSERTS

Flan “Dudu” con crema de cítricos **6,8€**
Caramel Custard with citrus cream

Sopa de mango con frutos rojos y petazetas **8,9€**
Mango soup with red fruits and “petazetas”

Milhojas de crema y nata con salsa de frutos del bosque **7,8€**
Mille-Feuille of vanilla custard and cream

Torrija de leche con helado de avellanas **6,8€**
Milk french toast with hazelnut ice cream

Nuestra tarta de queso cremosa con coulis de frambuesa **7€**
Cheese cake with forest fruits

Tarta de manzana templada con helado de vainilla **7,8€**
Galayos apple tart with vainilla ice-cream

Cremoso de Nutella con salsa de chocolate blanco y nueces garrapiñadas **8€**
Creamy Nutella cake with white chocolate sauce and candied walnuts

Selección de helados: **2,9€**
cereza Amarena, pistacho, chocolate con **Precio por bola/**
pepitas de chocolate Belga **price per scoop**
Selection of ice creams: Amarena Cherry, pistachio or Chocolate with Belgian Chocolate chips

Sorbete de limón al cava **6€**
Lemon sherbet with champagne

Sorbete de manzana a la sidra **6€**
Sherbet green apple with cider





SPEISEKARTE

VORSPEISEN *Entrantes*

Iberico Schinken Jamón ibérico 100% bellota	31€
Spanische Käseplatte Tabla de quesos artesanos nacionales	19,5€
Anchovis (Sardellen) mit knusprigem Tomatenbrot (6 Stück) Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan	24,9€
Spanische Tortilla (Kartoffelomelett) Tortilla española cuajada al momento	11,9€
Gebratener Bauchspeck vom Iberico Schwein Torreznos ibéricos con sal Maldon	10,5€
Hausgemachte Krokette mit Iberico Schinken (4 Stück) Croquetas de jamón	7,9€
Hausgemachte Käse-Krokette (4 Stück) Croquetas de dos quesos	7,7€
Krokette mit Carabineros (Rote Riesengarnele) und Kimchi-Mayonnaise (4 Stück) Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi	9.5€
Tintenfischringe auf andalusische Art mit zwei Arten von Alioli Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis	22,5€
Gebratener Oktopus mit Kartoffelpüree mit Paprikagewürz Pulpo asado con patatas revolconas	27€
Kleine gebratene Tintenfische mit Paprika und Eiern Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos	22€
Kabeljau Pastete mit Tramezzini Brot Brandada de bacalao con pan Tramezzini	11€

Brot, Oliven und aperitivo . 2,20 € / pro Person.
Wenn Sie es nicht wünschen,
teilen Sie es bitte Ihrem Kellner mit.

Pan, aceitunas y aperitivo. 2,20 € / por persona.
Si no lo desea, comuníquese a su camarero.





SALATE UND VEGETARISCHE GERICHTE *Ensaladas y verduras*

Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Bonito

(Weisser Thunfisch) und Fladenbrot

10,5€

Ensaladilla rusa con bonito del norte y pan carasau

“Kat” Salat mit Chicorée, Rucola, Spinatblätter, Grünkohl, Avocado,

Kichererbsen und Cashewkernen

16,5€

Ensalada “kat” de endivias, rúcula, hojas de espinacas y aguacate con croutons de garbanzos y anacardos

Tomatensalat mit Zwiebeln, Thunfisch und einem Dressing aus Fruchtessig und Olivenöl

19,9€

Ensalada de tomates variados con cebolla morada, ventresca de atún, aliño de vinagre afrutado y AOVE

Caesar Salad mit Römersalat, knusprigem Hähnchen und Parmesankäse

15,5€

Ensalada César con lechuga romana, tiras de pollo crujiente y queso parmesano

Artischocken mit Idiazabal Käse (4 Stück)

24€

Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal

Panierter Grüner Spargel mit Ali-Oli-Sauce

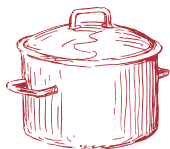
16,5€

Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino

Sechs Gemüsearten (nach Saison) gebraten mit einer Emulsion aus Cashewkernen

18,5€

Salteado de seis verduras de temporada con emulsión de anacardos



AUS DEM SUPPENTOPF *Platos de cuchara*

Kastellanische Knoblauchsuppe mit Schinken, Chorizo,

Ei, Brot, Paprikagewürz und Knoblauch aus Chinchón

11,5€

Sopa castellana: Jamón ibérico, chorizo ahumado, huevo, pan de leña, pimentón de la Vera y ajo de Chinchón

Salmorejo Cordobés– andalusische kalte Crème mit

Schinken und hartgekochtem Ei

12€

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, huevo cocido y perlas de aceite de oliva virgen extra

Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten

21€

Sopa de pescado y marisco

“Cocido Madrileño”, Eintopf aus Madrid mit Kichererbsen und verschiedenen Fleisch- und Wurstspezialitäten

(nur mittags) An manchen Feiertagen nicht verfügbar

25,5€

Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro.

(Solo en comidas) No disponible algunos festivos





UNSERE FLEISCHGERICHTE *Carnes*

Geschmortes Spanferkel

Unsere Spezialität 31€

Cochinillo lechón asado a baja temperatura

Traditionell geschmorte Keule vom Milchlamm 36,5€

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional

Gregillte Koteletts vom Milchlamm 24€

Chuletillas de Cordero a la plancha

Rinderfilet, - 350 gr 28€

Lomo bajo de vacuno mayor 350 g

Rinderkotelett 1 Kg mit 45 Tagen Reifezeit 92€

Chuletón de vaca charra madurada (45 días) 1 kg

Rinderlendenbraten mit Foie und Port sauce 34€

Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto

Iberische Schweinefleischbällchen in einer hausgemachten

Barbecue Soße 25€

Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera

Geschmorter Oschsenschwanz 27€

Rabo de ternera guisado al estilo tradicional

Hamburger des Hauses 300 gr mit Brie, Bacon und Rucola 19€

Hamburguesa casera de vacuno 300 g con queso brie, bacon y rúcula

Kutteln "Madrider Art" 19,9€

Callos de ternera a la madrileña con pata y morro



FISCH UND MEERESFRÜCHTE *Pescados y mariscos*

Seeteufel-Frikadellen nach Seemansart 26 €

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos

**Kabeljaufilet aus dem Ofen, gratiniert mit Alioli
und Paprikagemüse** 27€

Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado y pimientos
del piquillo salteados

Seehechtfilets gebraten mit Ratatouille und Kartoffeln 27,9€

Lomitos de merluza a la romana con pisto casero y patatas primor

Kleine gegrillte Tintenfische aus Huelva 24,9€

Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas

Steinbutt aus dem Ofen 38€

Rodaballo al horno





NUDEL - UND REISGERICHTE *Arroces y pastas*

**Alle Reisgerichte für mind. 2 Personen
und Zubereitungszeit von mind. 25 min**

Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas
y necesitan al menos 25 min

**Cannelloni Große XXL mit Ochsenschwanz,
Rindfleisch und Käsesoße**

23,9€

Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera
con reducción de su jugo y salsa de queso azul

**Nudeln mit Bolognese Soße Parmesankäse
und Parmesankäse**

16€

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

Paella mit Hähnchen und Gemüse (Für mind. 2 Personen)

19,9€

Paella de pollo, verduras y garrotones.
(Mínimo para dos personas)

preis pro person

**Paella mit Frischem Fisch und Meeresfrüchten
(Für mind. 2 Personen)**

27,5€

Paella de pescado y marisco. (Mínimo para dos personas)

preis pro person

Vegetarische Paella (Für mind. 2 Personen)

18,5€

Paella de la huerta. (Mínimo para dos personas)

preis pro person

**Fideuá mit kleinen gegrillten Tintenfischen
(Für mind. 2 Personen)**

22€

Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas
(Mínimo para dos personas)

preis pro person

**“Arroz negro” (mit Tintenfischfarbe gefärbter Reis)
mit Calamares und Krabben (Für mind. 2 Personen)**

22€

Arroz negro con gambas y calamares.
(Mínimo para dos personas)

preis pro person





DESSERTS

Postres

Pudding mit Zitruscreme

Flan con crema de cítricos

6,8€**Mango-Suppe mit roten Früchten und Knallbrause**

Sopa de mango con frutos rojos y petazetas

8,9€**Blätterteig mit Sahne und Vanillecreme gefüllt**

Milfei de milhoja de crema y nata

7,8€**Torrija (gebratene MilchBrot) mit Haselnuss-Eis**

Torrija de leche con helado de avellanas

6,8€**Käsetorte mit Himbeeren**

Nuestra tarta de queso con frambuesa

7€**Apfeltorte "Galayos" mit Vanillesoße**

Tarta de manzana con helado de vainilla

7,8€**Nutella-Mousse mit weißer Schokoladensoße und Nüssen**

Cremoso de Nutella con salsa de chocolate blanco y nueces garrapiñadas

8€**Auswahl an Eis: Amarena-Kirsche, Belgische Schokolade oder Pistazi**

Selección de helados: Cereza Amarena, pistacho o chocolate belga. Precio por bola

2,9€

preis pro kugel

Zitronensorbet mit Sekt

Sorbete de limón al cava

6€**Apfelsorbet mit Cidre**

Sorbete de manzana a la sidra

6€

Küche durchgängig geöffnet von 12:00h a 23:30h / MWST inkl.

Cocina abierta ininterrumpidamente de 12:00h a 23:30h / IVA INCLUIDO

