

Lunes, 01 de Diciembre de 2014

IBEX MADRID 1.090,60 ▲  R/USD 1,24 ▲ PETRÓLEO 67,94 ▼ P.RIESGO 119,00 ▲ EURIBOR 0,33 ▼

Dirigentes

Los Galayos, premiado como mejor empresa hostelera

Adriana Andecochea - 29/11/2014

Compartir:          

La Federación Española de Hostelería (FEHR) ha entregado en Zaragoza al centenario restaurante madrileño el Premio Nacional de Hostelería. Un galardón que reconoce el buen hacer del establecimiento y lo señala como ejemplo a seguir.

Pasión, constancia, buen trato y una cocina tradicional excelente. Esa ha sido y es, la esencia de Los Galayos (desde que abriera sus puerta en 1894 como Casa Rojo. Tras el esfuerzo de Miguel Grande por continuar el cambio generacional de sus fundadores y atendiendo las demandas de su clientela, hoy llevan las riendas con mucho éxito sus hijos Fernando, Alicia y Miguel, dando de comer a más de 92.000 personas al año que salen satisfechas tras llenar el estómago con alguno de sus clásicos, con el Cocido madrileño en puchero de barro o su premiado Cochinillo con guarnición, jugoso y muy desgrasado, cocinado durante ocho horas en el horno y con un inmejorable sabor.

Este éxito acaba de ser reconocido por la Federación Española de Hostelería (FEHR), que en colaboración con su delegación zaragozana ha fallado a los que se llevarán el Premio Nacional de Hostelería, otorgados esta semana en el Teatro Principal de la capital maña.

De entre las 19 personas, restaurantes o entidades premiadas por "ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir", en esta VIII edición Los Galayos se ha hecho con el 'Premio Mejor Empresa Hostelera'. La FEHR destaca al centenario restaurante madrileño el ser un referente de la cocina castellana en la capital.

Una anécdota histórica que hace especial el restaurante y en particular, uno de sus salones, fue a convertirse en testigo de la última reunión de la Generación del 27 antes del estallido de la Guerra Civil; y por supuesto, en lo gastronómico, al haber sido durante 120 años, embajador de la cocina tradicional española de calidad para quienes pasean por la Plaza Mayor.

Por todo esto, Los Galayos es merecedor de este importante galardón que no hace más que reforzar el reconocimiento que día a día durante tantos años le han demostrado sus comensales. Esos que hacen de cada evento o jornada que realizan un éxito absoluto. Y es que aunque la tradición se respira en el ambiente, Los Galayos es un restaurante vivo que incorpora ideas y platos de hoy en día como el Tataki de bonito, sin deshacerse de señas como sus Torreznos, Ensaladilla Rusa y Langostinos Villarcayo o sus múltiples Jornadas como la de los Callos, el Bacalao, del Cochinillo o el Rabo de toro; el mes de los Arroz, el de la Carrillera de ternera... y un montón de eventos gastronómicos más en los que participan sin bajar ni un ápice la calidad.

Con este premio tan especial, Los Galayos, que ya anuncia el reconocimiento dedicándolo al equipo humano que lo ha hecho posible en su página web, tiene un motivo más para celebrar este aniversario tan especial y que pronto festejará por todo lo alto. Hasta que llegue el momento, la familia Grande espera con ilusión la llegada del martes 25 para recoger el galardón, que supone un estímulo para seguir haciendo las cosas como hasta ahora, como siempre.