



MADRID
COMUNIDAD DE MADRID

Restaurante Los Galayos

*Un rincón centenario; comer como
un rey, sentir como un poeta*

En el año 1894, en el corazón del Madrid de los Austrias, nació un restaurante para la historia de nuestro país. Sus paredes, colindantes con la Plaza Mayor y la Puerta del Sol, guardan algunos de los secretos más relevantes del reino de España. Por él han pasado cuatro generaciones de hosteleros en dos linajes distintos: La saga de los Rojo y la familia Grande, que hoy son los encargados de seguir elevando la comida castellana a la categoría que se merece, ampliando su recetario de platos y tapas mediante la innovación de una cocina que sigue siendo exquisita, de referencia y de renombre por más que pasen los años.

Su estructura descarga su potente esencia ancestral. En el restaurante Los Galayos poco ha cambiado desde que se inauguró. Además de las terrazas y de sus dos barras, donde los clientes pueden disfrutar de exquisitos pinchos y tapas, tiene 5 salones decorados de forma distinta en pro de crear ambientes diferentes al gusto del comensal.

Cada salón tiene su propio nombre. El Salón Ávila está decorado al más puro estilo castellano, con grandes vigas de madera, cuadros históricos y cerámicas con motivos de El Quijote. El Salón Duque destaca por sus techos labrados artesanalmente y sus maderas rústicas. El Salón Bodeguilla traslada a los visitantes a una auténtica bodega castellana, rodeado de amplias referencias de la más alta calidad, algunas de largas añadas, en un ambiente tranquilo, familiar y cercano. Los salones El Refugio y El Altillo son nuevas construcciones creadas para potenciar el ambiente sosegado que irradian Los Galayos, ideales para celebraciones privadas con todos los medios audiovisuales.

Además, la barra de la entrada principal por la calle Botoneras es uno de los elementos de más valor de este restaurante. Fue tallada a mano en el siglo XIX y pertenecía al otro local de la familia actual: el Púlpito, donde el Rey Alfonso XIII paraba de forma habitual a degustar sus tapas con una buena y abundante copa de vino.

Casa Rojo era como se llamó a este restaurante durante dos generaciones. Debido al poder adquisitivo de una España empobrecida, únicamente se servían tapas y pequeños aperitivos que acompañaban a las cañas mejor tiradas del Madrid de antaño. Poco a poco, con

la ayuda de Don Miguel Grande, la cervecería pasó a convertirse en un restaurante con clase y glamour, donde personajes ilustres de todos los ámbitos se sentaban a probar sus productos de la mejor calidad cocinados con la mejor mano. Finalmente, Don Miguel, decidió tomar las riendas del negocio, aunando lo mejor de los Rojo, entendiendo y captando lo que aporta el paso del tiempo, sumando horas de esfuerzo y sacrificio y transmitiendo los mismos valores a sus hijos, que con idéntica constancia siguen manteniendo a Los Galayos en la élite de la gastronomía. "Mi padre nos enseñó que hacer las cosas bien supone el mismo esfuerzo que hacerlas mal, y esa es la línea que tratamos de seguir cada día. Por supuesto, también nos transmitió su amor por la hostelería que, para nosotros, aunque supone un trabajo diario de muchas horas y una gestión muy grande, es una de las profesiones más agradecidas que existen. Engancha y enamora", dice Miguel, su hijo mayor.

Esta vocación y pasión ha enamorado también, durante generaciones, a los que más entendían de sentimientos. Aquí se celebró la última reunión que mantuvo la Generación del 27 antes de la guerra civil, en un homenaje a Luis Cernuda por su libro *La realidad y el deseo*. Fue el 29 de abril de 1936 cuando en los salones de Los Galayos se tomó la última fotografía antes de que la guerra acabara con el fusilamiento del genio Federico García Lorca. Entre los invitados también estaban Vicente Aleixandre, Pedro Salinas, Rafael Alberti, Pablo Neruda, Miguel Hernández, José Bergamín, Manuel Altolaguirre, María Teresa León y Concha Méndez.

Además, Los Galayos han servido de inspiración a escritores más actuales pero igualmente extraordinarios como Arturo Pérez-Reverte. Fue aquí donde éste dejó volar su imaginación para dar vida a *El Capitán Alatriste*.

Esto sólo es posible porque el restaurante Los Galayos no pasa de moda. Sigue siendo un referente y un clásico de la cocina madrileña y española más refinada y exquisita. Aunque, según afirma el propio Miguel, se han ido renovando a lo largo del tiempo, adaptándose a las nuevas tendencias gastronómicas porque hace 115 años la gente no tenía los mismos gustos que ahora. Eso sí, nunca alterando el producto y siempre manteniendo una materia prima de calidad.





Miguel Grande
Gerente



Generación del 27, banquete ofrecido a Luis Cernuda para festejar el éxito de su obra, *La realidad y el deseo*

Los Galayos

Desde 1894
Restaurante

C/ Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1
28012 - Madrid
T. 91 366 30 28. Fax: 91 365 62 22
www.losgalayos.net
losgalayos@losgalayos.net



RESTAURANTE LOS GALAYOS, ESTA CASA, SU CASA, ES "GRANDE"

Aunque por su ubicación el Restaurante Los Galayos es visitado por muchos turistas, su comida está orientada al paladar español, a donde acuden a menudo los vecinos del barrio o fieles comensales de toda la vida para degustar especialidades como: los "morcillones", patatas pochadas en aceite de Oliva con huevos de corral y morcilla de Burgos; langostinos Villaray con Queso Brie y salsa de mayonesa de pimientos del piquillo; cocido madrileño de la Casa en puchero de barro; espárragos trigueros ligeramente empanados y fritos acompañados de salsa alioli y cebollino; lomos

de merluza rellenos de chipirones y setas en su tinta; chuletón de buey a la piedra acompañado de guarnición; cochinillo asado lentamente al horno con guarnición, jugoso y muy desgrasado; o un estofado de rabo de toro.

"Además, hoy, la carta de Los Galayos está muy viva. Se debe al mercado y a la innovación que, en equilibrio con nuestra esencia, nos lleva a platos como: unos exquisitos callos de bacalao con la misma salsa madrileña de los callos originales y unos garbanzos de Pedro Sillano. Lo mismo ocurre con los postres, preparamos





Calle Juan Bravo, 26. 28006 Madrid
T. 915 756 010



Avenida de Casa Quemada, 1. 28023 Madrid
T. 913 07 62 87

de los diferentes establecimientos es la misma: los arroces, una oferta que se ha ampliado con las mejores carnes y pescados además de entrantes espectaculares, esencia en definitiva de la mejor tradición mediterránea.

El restaurante Saint James Juan Bravo presenta un agradable ambiente con sabor a costa y ofrece más de 30 variedades de arroces además de una completa carta que incluye entrantes, ensaladas, verduras, platos de cuchara, marisco, pescado y carne, además de una surtida carta de postres todos elaborados artesanalmente. El local tiene un servicio atento y muy profesional y magníficos espacios, cómodos y elegantes decorados con elementos marinos.

El Saint James Rosario Pino presenta una cocina de elaboración moderna, tradicional, renovada y de temporada y un ambiente selecto, romántico, tranquilo e informal. El establecimiento tiene cinco salas, medio centenar de mesas y capacidad para más de 200 personas.

Finalmente, el restaurante Saint James Casa Quemada ofrece toda la calidad de los restaurantes Saint James en unos espacios únicos e ideales para llevar a cabo cualquier reunión o celebración. A pocos kilómetros del centro de Madrid, el restaurante está enclavado en una antigua casona junto a la Carretera de la Coruña, que ofrece además una maravillosa terraza y agradables jardines.

