

Los Galayos, un aniversario de 35 euros

P. ÁLVAREZ *Madrid*

Uno de los locales más emblemáticos de la Plaza Mayor de Madrid, Los Galayos, cumple 121 años, y lo festeja todo este mes de noviembre con un competitivo menú de celebración por 35 euros. En 1894 abrió sus puertas y desde entonces ha ido pasando de generación en generación de la familia de Miguel Grande.

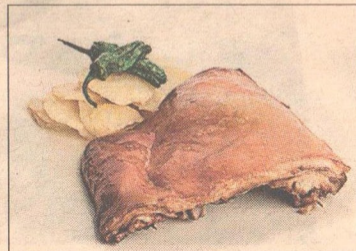
El menú comienza con la cerveza de Madrid por excelencia, una caña de Mahou, acompañada de unas chacinas (chicharrón, cabecero

de lomo y morcón) entre los entrantes, donde tampoco faltan los casi olvidados soldaditos de Pavía (bastoncitos de bacalao rebozados) en tempura, ni la alboronía madrileña, ni las migas (aquí con trozos de pan un poco más grandes de lo habitual en este plato) con sardina ahumada.

Entre los platos fuertes, el arroz, las delicias de perdiz con polvo de maíz tostado y la gran estrella, el cochinillo preparado a baja temperatura servido con patatas revolconas, un clásico en Los Galayos. Cierra este menú un surtido de postres clásicos:



Sala de Los Galayos; debajo, cochinillo confitado, uno de los platos estrella.



bartolillos madrileños, torrija con helado de leche merengada, puches dulces y picatostes con zurrapote. Se incluyen los vinos, además de una copa de champán Perrier Jouët Grand Brut y el café.

Los Galayos: Botoneras, 5. Madrid.
Teléfono 913 663 028.