



Platos de HISTORIA

EL RESTAURANTE LOS GALAYOS OFRECE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS TRADICIONALES DE LA COCINA CASTELLANA ADAPTADAS A LOS TIEMPOS MODERNOS, QUE SE CARACTERIZAN POR LOS PRODUCTOS DE CALIDAD Y LA BUENA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO QUE PRESENTAN

El siglo XIX no está tan lejos. La historia, costumbres de la sociedad de aquel entonces, el mundo literario que tanto se caracterizaba por las famosas tertulias que formaban parte de su idiosincrasia artística y cultural, se conservan, afortunadamente, en el mundo de hoy. El placer de una buena sobremesa, sin prisas, y después de haber disfrutado de una mejor comida basada en la cocina tradicional española, principalmente castellana, que conjuga a la perfección la modernidad que le ha tocado vivir, es lo que ofrece el centenario restaurante madrileño **Los Galayos**, que abrió sus puertas en 1894 como **Casa Rojo**, y que tras el esfuerzo de **Miguel Grande** por

anuar, entender y continuar el cambio generacional de sus fundadores cedió la llave del negocio a sus hijos **Miguel, Fernando** y **Alicia**, cuarta generación de la familia, que regentan el local desde el año 1985.

Su privilegiado enclave en el Madrid castizo, en la calle Botoneras esquina con el número 1 de la Plaza Mayor, indica ya la solera de este majestuoso local reconocido con el sello de calidad **Madrid Excelente**. Adentrándose en él se respira la atmósfera de la historia de nuestra sociedad española, visualizándose una espectacular barra de madera tallada a mano al inicio del siglo XIX donde el tapeo es el rey, para dar paso a unos platos gastronómicos con

una inmejorable relación calidad-precio, otra de las grandes virtudes de este restaurante, que se pueden degustar en los diversos salones que posee. El salón llamado **Ávila**, del que emana un auténtico estilo castellano con cuadros y cerámicas inspirados en Don Quijote de La Mancha, el denominado **Salón del Duque** que llama la atención por las originales vidrieras de sus ventanas y por los magníficos techos de madera labrados manualmente, situado en la primera planta. Un espacio confidente de la última reunión que en él celebraron los miembros de la **Generación del 27** antes de la guerra civil española, como homenaje a la publicación de la obra 'La realidad y el deseo' de **Luis Cernuda**. Y, por último, el salón **Bodeguilla** que representa una auténtica bodega con las paredes de ladrillo visto, con una antesala de una cava panorámica de los vinos "que servimos a los clientes", señala Miguel Grande en el transcurso de nuestra conversación.

El restaurante también forma parte de la vida literaria de nuestro tiempo, así lo ha confirmado el escritor **Arturo Pérez Reverte** al decir que Los Galayos inspiraron su libro '**Las aventuras del Capitán Alatriste**'.

Pero el local se prolonga también en el exterior, ya que cuenta con dos terrazas, una situada en la entrada principal en la calle Botoneras y otra en su parte posterior, ubicada en la Plaza Mayor. En ambas se pueden saborear las recetas, "con el mismo precio" -comenta Miguel- que se sirven en el interior del restaurante y la oferta del tapeo, destacando entre otras propuestas 'Torriznos ibéricos', 'Espárragos trigueros "Galayos" con ali-oli', 'Brandada de bacalao', 'Jamón de Jabugo, Lomo Ibérico y Queso Manchego con nueces, almendra y picos de Cádiz', etc. Así como su oferta de pinchos, como por ejemplo, 'Pincho de Filadelpia con piñones, nueces y pasas', 'Pincho de pimiento relleno' 'Tosta de pimiento con anchoas u ajitos' o 'Pincho de Empanada gallega'.

La calidad de los productos es la protagonista de los platos que se sirven en el local deleitados por su amplia y asidua clientela que va más allá de las fronteras



nacionales como el 'Cochinillo asado a la segoviana de espirodo, guarnecido con pimientos de padrón y 'quenelle' de patatas revolconas', 'Chuletón de Lomo de Buey a la piedra con patata panadera', 'Lomos de merluza rellenos de chipirones y setas con su tinta', 'Suprema de salmón asado a la parrilla con salsa tártara, tomatitos cherry salteados y patata al vapor', o su 'Cocido madrileño en puchero de barro', que se sirve sólo en los almuerzos, entre otros. Y como broche final señalamos la 'Tarta de queso con frutos del bosque', las 'Milhojas de nata y crema con salsa de frambuesa' o el fabuloso 'Sorbete de manzana a la sidra', por ejemplo.

Otra de las ventajas que Los Galayos ofrece a su público es la posibilidad de saborear su cocina a cualquier hora del día, ya que la misma no cierra.

¿Qué platos no pueden quitar de la carta?

"El primero, diría que el cochinillo. Se trata de un plato muy logrado debido a que hemos investigado bastante sobre el modo de cocinarlo y creo que hemos conseguido un punto extraordinario. También los lomos de merluza son un clásico en la carta que no se puede eliminar, al igual que el jamón de Jabugo y los quesos manchegos, así como el cocido en los meses de invierno".

Un restaurante que lleva funcionando más de un siglo, ¿qué conserva desde entonces y qué ha innovado a lo largo del tiempo?

"Un restaurante que funciona ininterrumpidamente desde 1894 da para mucho. Se ha variado algo la decoración conjugando la decoración tradicional clásica con nuevas iluminaciones. En la cocina se ha

innovado en maquinaria, valiéndonos de nuevos elementos, de nueva tecnología para desarrollar los platos de toda la vida pero con una elaboración distinta con menos grasas y con nuevos aportes. Se han renovado las instalaciones introduciendo el aire acondicionado en la cocina. También los vinos los conservamos a la temperatura adecuada, algo que era impensable antiguamente, en una cava panorámica donde están almacenados y de donde se cogen para servirlos a los clientes. Se ha innovado en muchas facetas, pero hay que tratar las cosas con mucho cuidado para adaptar la restauración clásica a los tiempos futuros".

En el restaurante también se llevan a cabo eventos sociales, siendo posible también contratar el servicio de catering que brindan y el servicio de entrega a domicilio. Un restaurante al mando de tres hermanos sumergidos, desde pequeños, en el mundo de la hostelería, que "llevan en la sangre", como afirma Miguel, con un inmenso afán de superación en la labor que cada día ejercen en Los Galayos. ●



CARNET de identidad

RESTAURANTE LOS GALAYOS

C/ Botoneras, 5,
esquina Plaza Mayor, 1

28012 Madrid

Tel.: 91. 366 30 28

www.losgalayos.net

Nota: Abierto todo el año desde las 9.00 hasta las 00.30 horas, el bar. El restaurante abre desde las 12.00 hasta las 00.00 horas.

De lunes a viernes se ofrece un menú al mediodía por 10,50 euros.