



## Los Galayos, en esencia y bajo el cielo madrileño

**Madrid, junio de 2010** .- Si de algo puede presumir Madrid es de contar con bellísimos rincones. Y entre todos, hay uno en el que se fijan todas las miradas: **la Plaza Mayor**. Centro de la vida de la ciudad y parada obligatoria para quienes la visitan, ahora con el buen tiempo es un gran lugar para reunirse y disfrutar de una buena mesa. Si, además, se busca una **excelente relación entre calidad y precio**, la pista ineludible es **Los Galayos (Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1**. Madrid. Tel. **91 366 30 28**), que reúne en el 'Menú Esencia' aquellos platos que, tras más de un siglo, le han convertido en una institución gastronómica y que **puede degustarse en sus dos terrazas**, la de la plaza más emblemática de la capital y la de la calle Botoneras.



Son **dos escenarios únicos e irresistibles** para un **almuerzo y cena** realmente especiales. Es decir, bajo el cielo madrileño, aquel que de día sorprende a propios y extraños por su luminosidad, brillo y color, y que llegada la noche, cubre la capital con su manto de estrellas. Así pues, a sus pies y disfrutando de la temperatura idónea, dado que ambas terrazas están acondicionadas, se puede tomar este **novísimo menú, contundente y sabroso**, por tan sólo **28 €** (IVA incluido. Bebidas aparte) y diseñado para un **mínimo de dos personas**. Estará disponible **hasta octubre**, si bien, **las terrazas permanecen abiertas todo el año**.

Para abrir boca y presentados de forma atractiva sobre una bandeja de metacrilato, llegan a la mesa los entrantes favoritos de la clientela. Esto es, **aceitunas, torreznos ibéricos, Puntillitas con huevo de corral y fritura de pimientos, Langostinos villaroy con mahonesa de pimientos del piquillo, Albóndigas de rape con sus adornos, croquetitas de jamón ibérico** y su célebre y, según afirman los propietarios, 'esmerada' **ensaladilla rusa**.



Como plato principal se puede elegir entre **Lomo de merluza rellena de setas y chipirones con su tinta** o el **Cochinillo asado a baja temperatura con su guarnición**, estrella indiscutible de la casa. Para concluir, la elección resulta bien difícil, nada más y nada menos que entre la **Tarta de queso con frutos del bosque** o el **Sorbete de manzana verde a la sidra**. Son recetas que resumen la esencia, castellana, fundamentalmente clásica, pero

también creativa de este restaurante **fundado en 1894**, entonces como Casa Rojo, y que, desde principios de los años 70, está **en manos de la familia Grande**. Además del nuevo '**Menú Esencia**', en las dos terrazas **también se puede comer y cenar a la carta** y, cómo no, **tapear**.



La cocina de **Los Galayos** permanece **abierta los 365 días del año** de 09.00 a 00.30 horas. Así que cada uno encuentra el momento más apetecible para, bajo el cielo madrileño, conocer la esencia de uno de los restaurantes más reputados de la Plaza Mayor gracias, sin duda alguna, a su **apuesta por la calidad y buen precio**, de hecho, el **ticket medio en la barra de tapeo es de 15 € y en el restaurante, a la carta, de 40 €**. Cuenta con varios aparcamientos públicos

cercanos.