

¿QUÉ CUENTAN? | Miguel Reina (Restaurante Los Galayos / Madrid)

## «Cuando regresé de EE. UU. me cargué los hornos de leña»

Es madrileño, tiene 41 años y su restaurante es un emporio de tradiciones y suculecias, con una ubicación ideal y unas vivencias literarias que me recuerdan las del Mesón del Segoviano, precursor de Casa Lucio. Si en aquél gravita aún el recuerdo de los Tres Ramones (Gómez de la Serna, Pérez de Ayala y María del Valle Inclán), convocados por un escritor llamado Grandmontaigne, cuyo nombre me temo que no ha pasado a la historia; en éste, lugar habitual de tertulias y alguna conspira-

ción que otra, perdura el recuerdo de aquella melancólica despedida de la Generación del 27 en vísperas de la guerra civil española. Pero vayamos al grano: Los Galayos (Botoneras, 5, esquina a la plaza Mayor, 1, teléfono 913 663 028)... pero será mejor que nos lo cuente el líder.

—**Hola, Miguel, cuéntamelo todo, ¡anda!**

—Pues éste es un restaurante familiar, inaugurado en 1894 como Casa Rojo, cuya generación



actual está constituida por mis hermanos, Alicia y Fernando, y un servidor. Todos hacemos de todo, tenemos 42 personas en plantilla, incluso en las épocas sin terraza (que ahora sufre la cercanía de los puestos navideños), y económicamente nos ha ido mucho mejor que el año pasado. Yo, autodidacta, fui sin embargo a la Escuela de Hostelería de Madrid, a los 13 años servía cerveza aquí, en casa, o fregoteaba el mostra-

dor subido en una caja de coca-cola. Y luego, en pos del inglés, me fui a la Universidad de North Carolina, trabajé en un lugar llamado John's Fish&Chips, después a Minneapolis (Jax Café) con 300 plazas, al volver curraba en José Luis todos los fines de semana y, bueno, me hice hombre, que se dice. Cuando ya mandaba aquí un poquito, suprimí el horno de leña (venía de América cargado de tecnologías revolucionarias), y bueno... Tenemos tres salones, dos terrazas, barras, la monda.

### Cocina castellana con innovaciones

—¿Y cómo definirías vuestra cocina?

—Más bien como castellana con innovaciones, pero si lo pienso más despacio, constituye un todo más amplio: española, mediterránea, madrileña, por supuesto. Concéntrate en el cochinillo con patatas revolcones, el cocido madrileño en puchero de barro, la merluza rellena de chipirones y setas en su tinta, las milhojas de nata y crema, la tarta de queso con frutos rojos del bosque, y a lo mejor tienes una definición mejor.