

La chistorra de Los Galayos



Refugiarse en una barra con secretos históricos y literarios tiene su misterio. Tanto, que si estas paredes hablaran se sabría exactamente qué se coció en la popular última reunión que mantuvieron aquí los miembros de la Generación del 27 antes de la Guerra Civil. En los Galayos se respira una atmósfera bohemia que engancha a escritores, entre ellos, Arturo Pérez-Reverte,

ya que, según afirmó, este lugar, situado a un tiro de piedra de la Plaza Mayor, inspiró su obra «Las aventuras del Capitán Alatriste», pero también a turistas, «gourmets» y a apasionados del tapeo de siempre, alejado de fusiones imposibles. Así, la carta se divide en diferentes sectores. Entre los pinchos, vuela desde el mediodía la banderilla de chistorra con pimientos del padrón, la brocheta de pulpo a la vinagreta, la empanada gallega y el cangrejo con langostinos. Las propuestas de picoteo sugieren un platito de torreznos ibéricos, setas al ajillo, patatas bravas y la chistorra, un bocado que nunca falla, igual que la famosa paleta ibérica con salmorejo y aceite de oliva. En esta barra la brandada de bacalao con pimientos del piquillo se bebe en mini vasitos, igual que el tomate con queso parmesano y albahaca. Las patatas morcillonas y los chopitos con huevos y juliana de pimientos son un clásico y los callos a la madrileña se llevan la palma. Disfrútelos con el chato de la casa.

Dirección: Botoneras, 5. Madrid.

Tel: 91 366 30 28.

Precio medio: desde 20 euros.

Plato estrella: la banderilla de chistorra.