



Los Galayos, un participante centenario

Direcciones

www.lasemanadelcomercio.es

Castaño y Caramelo. Galileo, 21. ☎ 91 447 11 69. La Cosecha de Baco. Serranillos, 4. Getafe. ☎ 91 695 78 61. El Cortijo. Real de Pinto, 158. ☎ 91 796 11 83. Los Cigarrales. Antonio López, 52. ☎ 91 469 74 52. Lhardy. Carrera de San Jerónimo, 8. ☎ 91 522 22 07. Los Galayos. Botoneras, 5. ☎ 91 366 30 28.

La Semana del Comercio y de la Hostelería congrega propuestas anticrisis en más de un centenar de locales

Plan de incentivos

EMMA SUEIRO

La Comunidad de Madrid está rematando el año con interesantes iniciativas para animar al consumidor a que salga a la calle, se ensanche un poquito el cinturón y disfrute de la vida. Una de ellas es la Semana del Comercio y la Hostelería de Madrid, que se celebra del 17 al 24 de este mes, organizada por la Comunidad de Madrid, a través de la Consejería de Economía y Hacienda, la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid y CEIM, la Confederación Empresarial de Madrid, CEOE, con el patrocinio de Respuesta Profesional de Movistar. En ella participan 150 establecimientos, que realizarán suculentas promociones como menús a precios

absolutamente generosos, descuentos y alguna que otra sorpresa a su clientes sobre la oferta habitual.

Ejemplos: en Castaño y Caramelo, restaurante que hace un mes ha abierto Miguel López Castanier (La Taberna de Liria), preparan un menú degustación por 18 € (sin IVA), basado en ensaladilla de manzana y cecina; croquetas de jamón, arroz a la zanahoria y soldaditos de Pavía. En La Cosecha de Baco, raciones de magro con tomate, boquerones a la bilbaína; mejillones en salsa o tigres, pescado adobado, ibéricos; chorizo a la sidra o oreja a la plancha por 5 € con Rioja de la Casa o 9 € si optan por un Ribera de Duero. En El Cortijo, de lunes a viernes preparan un menú gourmet

a 15,50 con tres primeros y tres segundos a elegir, pan, bebida, postre y café. En Los Cigarrales encontramos un menú degustación, que habitualmente cuesta 50, por 25 €. Para un mínimo de dos personas, incluye entrantes para compartir como pimientos rellenos de rabo de toro; huevos rotos con virutas de jamón ibérico; ensaladilla de bonitos escabechado y asadillo. Entre los segundos, entrecot de ajo o lubina a la bilbaína. Y hay muchos restaurantes centenarios, como Lhardy o Los Galayos, que regalan un delantal por una consumición mínima de 15 €. Pero esto es tan sólo un aperitivo, para ver todas las propuestas es necesario consultar www.lasemanadelcomercio.es