

PLÁCET

El restaurante Los Galayos data de 1894 y su barra principal es una obra tallada a mano del siglo XVIII.



DESTELLOS DE CALIDAD EN LA PLAZA MAYOR

por Pablo Varela

Si usted decide acercarse al restaurante Los Galayos debe tener claras un par de cosas. Primero, que no se trata de un restaurante al uso de la zona, donde sólo se busca la visita rápida del turista sediento. Segundo, que forma parte del selecto club de los restaurantes centenarios (aquellos que cuentan con más de un siglo de trayectoria) por lo que no cabe esperar destellos de modernidad en el ambiente. Por lo tanto, el resultado sólo puede ser el de una cocina cuidada, realizada con productos de calidad, servida en un ambiente clásico; y a un precio razonable, aunque esto siempre depende el vino que se elija.

Los Galayos, como la propia ciudad, presenta una cocina repleta de matices procedentes de todos los rincones de España. Por ejemplo, las puntillitas, fritas a la perfección, se acompañan por unos huevos de corral y una fritura de pimientos rojos y verdes cortados en juliana. Una auténtica delicia. Más sencillos, pero igualmente deliciosos, son los torreznos de cerdo ibérico; sin pizca de grasa.

El cocido madrileño y la sopa castellana forman el eje central de los platos de cuchara en la carta de esta nueva temporada de otoño invierno. Y entre los platos principales, destaca el cochinillo asado, servido con pimientos de Padrón y patatas revolconas (aunque los pimientos son perfectamente prescindibles).

Para terminar, no se puede dejar de probar la tarta de queso con frutos del bosque.

NOMBRE: Los Galayos
PRECIO MEDIO: 40 €.
MENÚ: 10,50 €.
APARCACOCHE: NO
DIRECCIÓN: c/ Botoneras, 5,
Plaza Mayor.
RESERVA: 91 366 30 28