



Los Galayos, cocina tradicional castellana en el Madrid clásico

El local inicial abrió sus puertas en 1894, aunque todavía no adoptaba el nombre por el que es conocido en la actualidad. Entonces operaba como Casa Rojo.

Esto cambiaría con la llegada de Miguel Grande que, se hizo con el negocio en 1974, a pesar de haber trabajado en él a lo largo de años anteriores y que, más tarde, daría el relevo a sus hijos, Fernando, Miguel y Alicia, que lo regentan en la actualidad y que han conjugado el recetario tradicional castellano con notas más modernas. Así, el restaurante está avalado por el sello de calidad Madrid Excelente y un escenario urbano como la Plaza Mayor, lo que lo convierten en un punto frecuentado tanto por aquellos que hacen un alto en la jornada laboral o desean disfrutar de una cita especial, como por aquellos que pasean por placer por el Madrid de los Austrias, y también por grandes figuras de la sociedad, la política y las letras. De hecho, Los Galayos es un lugar habitual de tertulias y que acogió la última reunión que los integrantes de la Generación del 27 mantuvieron antes de la guerra civil. También en él, Arturo Pérez-Reverte inspiró su obra *Las aventuras del Capitán Alatriste*.

Cocina castellana

En Los Galayos se pueden degustar platos cuidadosamente elaborados a partir del mejor producto y salpimentados con guiños mediterráneos. Se han convertido en clásicos su premiado cochinillo con patatas revolconas y el cocido madrileño en puchero de barro (solo en los almuerzos), además de los lomos de merluza rellenos de chipirones y setas con su tinta, o sus postres, todos caseros, como las milhojas de nata y crema con salsa de frambuesa o la tarta de queso con frutos rojos del bosque.

Además, el establecimiento brinda a quien lo desee la opción de tapear en lugar de degustar una comida propiamente dicha. El restaurante cuenta en su interior con dos barras y dos terrazas fuera, abiertas todos los días del año, en la que la oferta también es de lo más variado: desde pinchos y tapas, tanto clásicos como sofisticados, acompañados de cerveza bien tirada y vinos por copas. Algunos ejemplos los constituyen las puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos, la brandada de bacalao gratinada, los espárragos trigueros ligeramente empanados con alioli o los torreznillos crujientes de cerdo ibérico. La cocina permanece abierta todo el día para quienes les apetezca comer a horas intempestivas y la sobremesa está garantizada para aquellos que tienen tiempo y deseen charlar relajadamente mientras toman una buena copa. Los Galayos tiene capacidad para 160 comensales (Salón Ávila, 50 personas, Salón Duque, 70, y la Bodeguilla, 40). El precio medio en la barra de tapeo es de 15 euros y en el restaurante a la carta de 40 euros.

Tres espacios

La entrada al local, en la calle Botoneras, da paso a una de las barras, tallada manualmente en madera a principios del siglo XIX. En el interior las sorpresas decorativas continúan dándose cita en los tres comedores. El denominado 'Ávila', representa el ambiente castellano más puro a través de madera, cuadros y cerámicas inspirados en Don Quijote de la Mancha. En el 'Salón Duque' son los techos labrados los que atraen todas las miradas y, finalmente, el 'Salón Bodeguilla' recibe su nombre por tratarse de una auténtica bodega castellana y ser un original marco para catar caldos y viandas.

Los tres espacios acogen eventos de carácter social y se adecuan a las necesidades de aforo y preferencias del cliente: servicio en mesa, cóctel, catas, etc. Asimismo y como respuesta a las necesidades actuales, es posible contratar el catering, que permite degustar su cocina y contar con el equipo necesario para todo tipo de celebraciones, y el servicio de entrega a domicilio.