

Los Galayos, “oculta” sabrosas sorpresas

En las dos últimas plantas, presenta dos nuevos espacios que realzan la suculencia de este restaurante centenario de la Plaza Mayor

Los clientes se deleitan con su absoluta privacidad y propuestas a medida. Sus deseos son órdenes para los hermanos Grande...



Inquietos, hiperactivos y exigentes con su trabajo. Los hermanos Grande, propietarios de Los Galayos (C/ Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1. Madrid. www.losgalayos.net) no se conforman con una fórmula que funciona desde hace más de un siglo, e inauguran dos nuevos espacios gastronómicos. Privados, con infinitas posibilidades y una estética que marca un punto y aparte respecto al resto del inmueble, son El Refugio y El Altillo, salones que ‘rozan’ el cielo madrileño.



Porque precisamente, son las dos últimas plantas –hasta ahora, sin utilizar- de este edificio de la bellísima Plaza Mayor las que se han transformado para citas realmente íntimas. Es decir, desayunos, almuerzos, cenas, fiestas de carácter profesional o personal y en las que los protagonistas siempre son los clientes. Ellos disfrutan de la privacidad de esta nueva apuesta de Alicia, Fernando y Miguel Grande.

El Refugio acoge a 22 personas y El Altillo, 16. Se reservan para citas únicas y los camareros tan sólo aparecen cuando es preciso, es decir, si los comensales requieren su presencia, previa llamada.

Acogedores, sencillos, vestidos en blanco y con apenas ornamentos. Tan sólo las inscripciones sobre la historia del establecimiento, las cariñosas dedicatorias que célebres visitantes les dejaron y una curiosa escultura de la que cuelgan cucharas, tenedores y otros útiles de cocina. Además, existe una pequeña terraza desde la que admirar las alturas del corazón madrileño. En definitiva, detalles que otorgan una originalidad inusitada y que supone una apuesta transgresora que traslada al comensal desde el siglo XIX, de las plantas inferiores, hasta el XXI de éstas.

A salvo de las miradas, es posible contar con una barra de cócteles, el entretenimiento de un mago especializado en trucos para adultos y niños así como un karaoke. Todo a medida y según los deseos de los clientes, porque el objetivo es que el encuentro o evento –también bodas, comuniones...- resulte inolvidable. Por ello, hay más propuestas tan divertidas como la posibilidad de poner su propia música y, sin olvidar, otras ventajas como las últimas tecnologías (WIFI, proyector...)

al servicio del ocio y de las obligaciones laborales. Y es que en ambos las presentaciones empresariales tienen un marco único así como las celebraciones navideñas, que salpicarán la agenda de diciembre con encuentros ineludibles.

En cuanto a la oferta culinaria, la calidad domina en una carta tradicional pero salpicada de notable originalidad mediterránea. Como su premiado Cochinillo D.O. Segovia asado a baja temperatura y el Cocido madrileño en puchero de barro (solo en los almuerzos). También los Lomos de merluza rellenos de Chipirones y Setas con su tinta, y sus postres, todos caseros, como la Tarta de queso con frutos rojos del bosque. Si bien, diseñan menús personalizados.



Así, a sus singulares salones Ávila -50 personas-, Salón Duque -70- y la Bodeguilla -40- se suman, ahora, dos escenarios realmente sofisticados. El precio medio en la barra de tapeo es de 15 € y a la carta de 40 €. Abre todo el año ininterrumpidamente de 09.00 a 00.30 horas, el bar, y de 12.00 a 00.00 horas, el restaurante. Cuenta con varios aparcamientos públicos cercanos. Desde el aperitivo y hasta las copas de la sobremesa, en Los Galayos se roza el cielo...