

## COMER Y BEBER EN MADRID



# COMER EN MADRID

## REGIONAL ESPAÑOLA

Siempre se ha elogiado de Madrid su capacidad integradora hacia los diversos colectivos y sensibilidades que conviven en nuestra vieja piel de toro. En realidad, la gastronomía de la capital, a excepción de los callos, el cocido y unos pocos platos más, es la suma de las ricas y variadas cocinas de los distintos territorios del país. Cantábrico y Mediterráneo, mar y tierra adentro, norte y sur componen una oferta plural y deslumbrante a la hora de comer. Porque la Villa y Corte ha sido, desde su fundación, la ciudad de todos...



### LOS GALAYOS. Botoneras, 5.

◊ Sol. ☎ 91 366 30 28. 🌐 [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net). De 12:00 a 00:00. **Cie-**

**rra:** No. **Precio medio:** 40€. **A domici-**  
**lio:** Néstor Mayordomo. 📍 📞 📧 📺 📺

Fundado en 1894 por la familia Rojo y regentado hoy por los sucesores de Miguel Grande, continuador del negocio. En este restaurante entre castellano y castizo se ha escrito una parte de la historia de la Villa y Corte. Salvando algunas especialidades puramente castellanas (cochinillo, paletilla de cordero al horno de leña), la carta -abundante en tapas, raciones y entrantes- es hoy un escaparate de los platos regionales del país, desde la paella hasta bacalao al pil-pil, desde el cocido madrileño hasta el pulpo a la gallega o los inolvidables torreznos. Bodega importante y atenta a las novedades, con Rioja y Ribera como epígrafes destacados. **MAPA 14 C15**