

COMER EN ESPAÑA TERRAZAS DE LOS GALAYOS

## Nuevos platos y precios

*Un restaurante bastante castizo, familiar y centenario*

JOAQUÍN MERINO  
MADRID

*To be or not to be*, pollo o conejo, es la alternativa que esta añosa casa ofrece en primavera a su fiel clientela tras la apertura de sus hermosas terrazas en la calle Botoneras y en la mismísima plaza Mayor, que de hecho permanecen abiertas todo el año con las ayudas tecnológicas, estufas, toldos, sutiles aspersiones, que haya menester.

Y tiene gracia la cosa, porque recuerdan ustedes la recomendación de nuestro ínclito presidente para tiempos de crisis, como la que estamos padeciendo a título ya vitalicio? Consumir carne de conejo, tan barata y tan llena de virtudes dietéticas y patrióticas; y ya estamos en ello, ¡chupí!

Pero descendamos a la praxis, que está muy abandonada: el menú de Los Galayos (Botoneras, 5, esquina plaza Mayor 1, Madrid, teléfono 913 663 028) y la terraza aneja en la propia plaza, basado en el pollo empieza por una refrescante ensalada templada de pollo de corral o picasuelos con salmorejo, prosigue por el arroz cremoso con pollo, gambas y secreto ibérico (*énouvelle cuisine* del Viejo Madrid?) y culmina con la elocuente pepitoria de campero, pastel de manzana y boletus edulis. Postre, a elegir entre leche frita flambeada con anís de Chinchón o el sorbete de manzana reineta.



Las terrazas de Los Galayos están abiertas todo el año.

Los derroteros conejiles discurren por la ensalada de conejo blanco en escabeche, el arroz con conejo y caracoles y el conejo rojo guisado a la castellana. Postres, tarta de queso con frutas del tiempo o brocheta de frutas con fondue de chocolate blanco y negro. El precio de ambas alternativas es muy tranquilizador, 24,50 euros, IVA incluido, bebidas aparte.

Claro que los atractivos sápidos de Los Galayos no terminan aquí. Los fogones no descansan, la carta deja pocas fisuras y exis-

ten otras gangas, como el precio medio de las tapas de la barra, que no pasa de 15 euros, y el del restaurante, que se sitúa en 40. No solo de pan vive el hombre, ya se sabe, o sabía (ahora ya no lo tenemos tan claro), y la contemplación de la animadísima plaza Mayor desde un cómodo asiento, protegido por un benévolo toldo (mi visita tuvo lugar el martes 10 de mayo, el día en que la canícula cayó sobre Madrid), nos proporciona una confortable y ridícula sensación de superioridad, alegría de vivir,

qué sé yo.

Encima, tuve el honor y el privilegio de que me sirviera la gentil Alicia, benjamina de la familia propietaria y única hembra de su generación, quien incluso me endilgó un tinto Carmelo Rodero 2009, que acepté con una sonrisa de bienaventuranza y sin proferir la más riquísima queja, ¡un ángel! (*both of us*).

### Plano espiritual

Mientras tanto, las churris de las mesas próximas se iban aligerando de ropa a medida que aumentaba el calor, y, en fin... Y la propia plaza Mayor, ya en un plano más espiritual, es un pedazo de la historia de España que estimula la remembranza. ¡Cuántos toros alanceados en su coso, cuántos mártires de la Santa Inquisición torturados y ejecutados en su recinto, cuánta fiesta bárbara! Y la evocación de Fortunata, la rival de Jacinta, hombre, que en una de sus casas habitaba su territorio de ficción.

¿Y sabían ustedes que el cabalote de la estatua, el que sustenta a don Felipe III, se papó los gorriones de la plaza? El pobre era estrecho de glotis en su primera versión y las avicillas no encontraban el camino de retorno: hubo que practicarle una vía de ida y vuelta. Y así sucesivamente, porque Madrid, rompeolas de las Españas y tal, es interminable. ¿A que fue una jornada de gastronomía y cultura muy bonita?