

COMER EN ESPAÑA LOS GALAYOS, EL ASTÓRGANO, LA MÁQUINA DE LUGONES

Popurrí de platos de cuchara

Distintos tipos de cocido alegran diferentes restaurantes

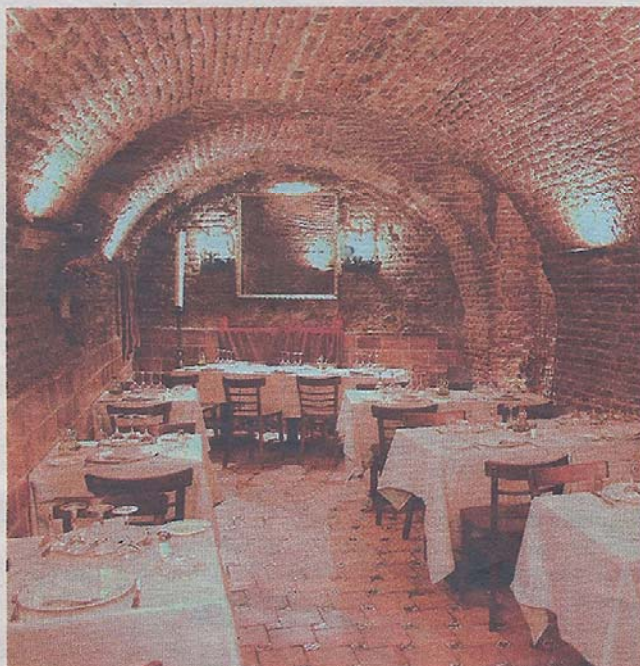
JOAQUÍN MERINO
MADRID

Después de las precedentes jornadas polares, ha llegado a Madrid, capital de España, un día oscuro, tristísimo, caracterizado por esas lloviznas fútiles y carentes de vocación que fingen regarnos, como los ruidosísimos camiones del Ayuntamiento, y nos dejan al final agua de borrajas, nunca mejor dicho.

¿Qué puede hacer un periodista en tales circunstancias? Escribir, carallo, e intentar curarse la mayestática bronquitis que se ha agarrado, al tiempo que trata de instruir deleitando (Constancio C. Vigil) al lector. Y en eso estoy: Los Galayos (calle Botoneras, 5, esquina plaza Mayor 1, Madrid, teléfono 913 66 3 028) tiene la oferta más variada, me parece a mí, y, sobre todo, la más adecuada para curar el *spleen* partiendo de su cocido madrileño en puchero de barro, impecable en sabor, olor y composición. El precio es de 19,70 euros (IVA y postre incluidos) y la propuesta estará vigente todos los días de la semana, incluidos domingos, hasta fines de febrero.

Viajes culinarios

Sin moverse de Botoneras, el lunes empiezan los viajes culinarios a Astorga con el cocido maragato, en tres vuelcos y por orden inverso, ya se sabe, el martes nos trasladamos a Can-



El restaurante Los Galayos tiene la oferta más variada

tabria y nos ponemos ciegos de cocido lebaniego, el miércoles desembarcamos en Galicia, ¡ay, Carballeira!, con un prodigioso cocido gallego, el jueves navegamos hasta Valencia y su olla de recapte, el viernes nos vamos cantando la Moreneta a Cataluña, el sábado se consagra al murciano cocido de pavo con pelotas, y el domingo nos convertimos en Pantagruelles, para devorar la medieval olla podrida burgalesa.

Pero no sólo de garbanzos vive el hombre, como nos enseña

la biblia, y la rica fabada asturiana nos aguarda en La Máquina de Lugones (paseo de la Habana, 107, Madrid, teléfono 913 430 538), heredera de todas las glorias culinarias de su legendaria «abuelita» en el pueblo asturiano de Lugones.

La oferta originaria de este establecimiento resultaba un poco escueta, ya que se basaba exclusivamente en la fabada y el arroz con leche. Sin embargo, Luis Gómez, alma mater de la casa, ha incrementado sus encantos con unas hermosas pie-

zas de lomo alto de carne roja a la plancha, servido con patatas fritas aderezadas con ajo, laurel y pimientos de Guernica.

El precio de esta opción es de 21,75 euros, y el de la fabada, que continúa siendo legendaria, y así lo pregonarán los vates futuros, es de 29,75 euros, incluyendo una fastuosa selección de quesos asturianos o su siempre inefable arroz con leche.

Regalo para a vista

El restaurante tiene hoy en día 70 plazas y su decoración ferroviaria (viejas máquinas de tren primordialmente) resulta no sólo adecuada sino nostálgica. Horario de apertura del establecimiento: de martes a domingo de 13:00 horas a 17:30 horas.

Del Astorgano he escrito hace poco, pero parece justo y necesario exhumarlo para esta ocasión. Se encuentra en la calle del Pensamiento, 25, Madrid, teléfono 915 796 261, y sus dueñas y cocineras Ana y Silvia Fuertes, constituyen un regalo para la vista.

Si todavía existiera el misterioso brebaje (medieval o vaya usted a saber) «guindado con gancho», todos los hombres caerían rendidos al influjo de Ana y Silvia, según es fama. Sin brebaje, resulta difícil no hacerlo. La casa puede acoger 40 clientes, más 15 en el reservado. El horario de apertura es de lunes a sábado de 13:30 horas a 16:00 horas.