

Entradas

DE NUESTRA DESPENSA

Jamón Ibérico de Bellota	28,50 €
Tabla Variada de Quesos Artesanos Nacionales con Fresas y Uvas	18,90 €
Anchoas de Santoña Doble Cero con Tomate Rallado y Pan Crujiente	18,50 €

DEL CORRAL

Tortilla Española Cuajada al Momento	10,95 €
Torreznos Crujientes con Sal Maldon	8,95€
Croquetas de Jamón Ibérico y dos Quesos (Cabrales y Brie)	10,50 €
Virutas de Foie de Pato con Crema Balsámica, Cebolla Caramelizada y Hojas de Pan Crujiente	18,00 €

DEL MAR

Puntillitas con Huevos de Corral y Juliana de Pimientos Rojos y Verdes Fritos	16,00€
Cazuela de Gambas al Ajillo y Toque Picantito	24,00 €
Brandada de Bacalao Gratinada con sus Tostas	11,50 €
Pulpo Asado, con Revolconas y Aceite de Pimentón de la Vera	20,50 €
Calamar de Potera en Aritos Fritos con dos Aliolis	16,50 €
Langostinos Villaroy con Queso Brie y Mayonesa de Mojo	17,50€

DEL HUERTO

Espárragos Trigueros Empanados con Alioli de Cebollino	12,95 €
Wok de Diez Verduras con Pasta de Arroz y Salsa Teriyaki	14,00 €
Corazones de Alcachofas Naturales de Navarra con Queso Idiazabal	17,00 €



Ensaladas

Ensalada César con Lechuga Romana, Tiras de Pollo Crujiente y Queso Parmesano	13,95 €
Ensalada de Tomates del Huerto con Cebolla de Fuentes, Ventresca de Atún, Aliño de Vinagre Afruitado y AOVE	18,95 €
Ensalada de Queso Cremoso de Straciatella con Caponata	16,95 €
Ensalada Mixta con Lechuga, Tomate Pata Negra, Huevo, Tronco de Bonito y Piparras	11,95 €

Platos de Cuchara

Cocido Madrileño de la Casa en Puchero de Barro (Solo en Almuerzos y en Temporada)	21,00 €
Sopa de Pescados y Mariscos	12,50 €
Sopa de Verduras Aromatizada con Mejorana y Alubias Pochas	9,00 €
Sopa Castellana: Jamón Ibérico, Chorizo Ahumado, Huevo, Pan de Leña, Pimentón de la Vera y Ajo de Chinchón	9,50 €
Salmorejo Cordobés con Hilos de Jamón Ibérico, Huevo Cocido y Perla de Aceite de Oliva Virgen Extra	8,50 €

Pasta

Tallarines blancos y verdes con salsa de tomate natural y queso burrata.	12,95 €
Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso	17,50 €



Arroces



Todos los arroces se elaboran para un mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 minutos para su elaboración.

El precio indicado es por persona.

Paella de Pollo, Verduras y Garrofonos

17,20 €
(por persona)

Paella de Pescado y Mariscos

24,95 €
(por persona)

Arroz Negro con Gambas y Calamares

19,90 €
(por persona)

Paella de la Huerta

16,50 €
(por persona)

Pescados

Tacos de Merluza a la Romana con Pisto Casero y Patatas Primor

23,95 €

Lomo de Bacalao al Horno con Alioli
Gratinado y Pimientos del Piquillo Salteados

22,50 €

Albóndigas de Rape en Salsa Marinera con Langostinos

23,50 €

Lubina de Anzuelo al Aceite de Oliva con Verduras Naturales

49,50€
(para 2 personas)



Carnes

Como es Tradición en Los Galayos... Chuletón de Vacuno Mayor a la Piedra con su Guarnición 28,00 €

Mínimo para dos personas

(Precio por Persona)

Solomillo de Vaca con Foie y Salsa de Oporto, patatas al mojo y tomatitos cherry 27,00 €

Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo Tradicional 28,95 €

Chuletilas de Cordero Lechal a la Plancha con su Guarnición 21,95 €

Albóndigas de Secreto Ibérico en Salsa Barbacoa Casera 19,95 €

Cazuela de Callos de Ternera al Estilo de Madrid 16,50 €

Nuestra Gran especialidad: Cochinillo Lechón Asado Lentamente al Horno, Jugoso y muy Crujiente, Servido con su Guarnición



24,95 €

Hamburguesa Casera de Vacuno (300gr) con Queso Brie, Cebolla Confitada, Tomate Parrilla y Bacon Crujiente con Guarnición de Patatas Fritas Españolas 16,95 €

Rabo de Ternera Guisado al Estilo Tradicional 18,95 €

Cocina abierta ininterrumpidamente de 12.00 a 00.00

Disponemos de Salones Privados para reuniones y eventos con Wi-Fi y multimedia.

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados cocinados en fresco se les hará superar los 60 °C al núcleo de los mismos, si se sirviera algún pescado crudo, estos serían congelados a -23 °C.

Elder Analítica, laboratorio independiente de control de calidad alimentaria certifica que este establecimiento es sometido periódicamente a controles analíticos para garantizar la máxima seguridad y calidad en sus productos

*Pan, aceitunas y aperitivo
2,20€ por persona*

Si no lo desea comuníquesele a su camarero

Los precios incluyen IVA



SALONES Y TERRAZAS DE LOS GALAYOS

*Facilidades Audiovisuales

*Salón Refugio
hasta 27 Comensales



Salón Duque
hasta 120 Comensales



*Salón Bodeguilla
hasta 40 Comensales



Salón Avila
hasta 40 Comensales



*Salón El Altillo
hasta 14 Comensales



Terraza en la Plaza Mayor



Terraza Calle Botoneras



Cuente con nosotros para organizar cualquier tipo de evento o comida de empresa.

We can organize any type of event or business lunch for you or your company.

Un poco de historia



Cuando nuestro local abrió en 1.894 nadie de nosotros podría haber llegado a adivinar lo tradicional, variado, diferente y adaptado a los gustos de hoy, que es en la actualidad, todo sin por ello renunciar a la calidad que siempre nos ha avalado. Con el paso del tiempo no ha sido nada fácil el ir plasmando todos los pequeños proyectos que podíamos aportar a nuestro local.

Actualmente en Los Galayos podéis encontrar, un espacio multifuncional, donde disfrutar desde un aperitivo en nuestra barra o disfrutar de nuestra carta en cualquiera de los cinco distintos salones. Los Galayos fue un importante centro de tertulias de Madrid, como las que mantuvieron la Generación del 27. Aquí se celebró su última reunión antes de la guerra civil para celebrar un homenaje al poeta Luis Cernuda un 29 de abril de 1936.

Y así ha quedado plasmado en una fotografía donde están, entre otros, Federico García Lorca, Miguel Hernández, Pablo Neruda, Rafael Alberti,...



Botoneras,5 y Plaza Mayor, 1 - 28012 Madrid

Tel.: 91 366 30 28

www.losgalayos.net

Facebook | [restaurante.losgalayos](https://www.facebook.com/restaurante.losgalayos)

Twitter | [@losgalayos](https://twitter.com/losgalayos)