



POSTRES

Torrija de leche con helado de turrón	5,85 €
Nuestra tarta de queso con frutos del bosque	5,75 €
Tarta de manzana con salsa de vainilla	5,50 €
Bocaditos de brownie con helado de vainilla y nueces	5,75 €
Sorbete de limón al Cava	4,90 €
Sorbete de manzana a la sidra	5,00 €
Profiteroles de nata con chocolate caliente	4,90 €



Pan, aceitunas y aperitivo 2,20 € por persona.
Si no lo desea comuníquese a su camarero.
Los precios Incluyen IVA.

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene
Para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto

Los Galayos
Desde 1894
Restaurante



C/ Botoneras, 5 – Plaza Mayor, 1. 28012
Madrid (España)
Tel: +34 91 366 30 28
Fax: +34 91 365 62 22
losgalayos@losgalayos.net



Los Galayos
Desde 1894
Restaurante



APERITIVOS

Copa de Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Reserva	4,00 €
Copa de Champagne	8,25 €
Aperol Spritz (Aperol con Cava)	6,50 €
Vermut Galayos	3,70 €
Kir Royal (Crema de Casis con Cava)	5,25 €
Copa de sangría	4,50 €
Vermut Lustau (Rojo)	4,25 €
Fino Bodegas tradición	5,50 €

COCKTAILS CON ALCOHOL

Mojito	9,50 €
Piña colada	9,50 €
Sex on the beach	9,50 €
Daiquiri Frozen limón o fresa	9,50 €
Margarita	9,50 €

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Batida brasileña (Piña colada)	7,50 €
Pantera rosa (granadina, limón y coco)	7,50 €
San Francisco (granadina, zumo de naranja, melocotón y limón)	7,50 €

ZUMOS ANTIOXIDANTES

TROPICAL Mango, kiwi, piña y melón	6,50 €
DRENANTE Brócoli, apio, espinacas, plátano y piña	6,50 €





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 €
- ## LOS CLÁSICOS DE LOS GALAYOS
- Torreznos Ibéricos crujientes con sal maldón _____ 8,95 €
 - Cazuela de callos de ternera al estilo de Madrid _____ 16,50 €
 - Ensaladilla rusa con atún y picos de Cádiz _____ 8,25 €
 - Croquetas de jamón y de dos quesos _____ 10,50 €
 - Patatas revolconas con sus choricitos y torreznillos _____ 8,50 €
 - Tajada de bacalao _____ 4,60 €
 - Puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos rojos y verdes fritos _____ 16,00 €

ENTRANTES

- Virutas de foie de pato con crema balsámica, cebolla caramelizada y hojas de pan crujiente _____ 18,00 €
- Tortilla española cuajada al momento _____ 10,95 €
- Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazabal _____ 17,00 €
- Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino _____ 12,95 €
- Ensalada de tomates del huerto con cebolla de fuentes, ventresca de atún, aliño de vinagre afrutado y Aove _____ 18,95 €
- Ensalada César con lechuga romana, tiras de pollo crujiente y queso parmesano _____ 13,95 €
- Langostinos Villaroy con queso brie y mayonesa de mojo _____ 17,50 €
- Calamar de potera en aritos fritos con dos aliolis _____ 16,50 €
- Pulpo asado, con patatas revolconas _____ 20,50 €



PLATOS DE CUCHARA

- Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro (solo en almuerzos) _____ 21,00 €
- Salmorejo Cordobés con hilos de jamón Ibérico, huevo cocido y perla de aceite de oliva virgen extra _____ 8,50 €
- Sopa Castellana: jamón ibérico, chorizo ahumado, huevo, pan de leña, pimentón de la Vera y ajo de Chinchón _____ 9,50 €

CARNES

- Nuestra gran especialidad:**
cochinillo lechón asado lentamente al horno, jugoso y muy crujiente, servido con su guarnición _____ 24,95 €
- ½ Metro de escalope de ternera con rúcula, queso parmesano y limón _____ 17,90 €
 - Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional _____ 28,95 €
 - Chuletón de vacuno mayor a la piedra con su guarnición _____ 28,00 €
MÍNIMO PARA DOS PERSONAS - PRECIO POR PERSONA
 - Albóndigas de secreto Ibérico en salsa barbacoa casera _____ 19,95 €
 - Hamburguesa casera de vacuno (300 g) con queso brie, cebolla confitada, tomate parrilla y bacon crujiente con guarnición de patatas fritas _____ 16,95 €
 - Rabo de ternera guisado al estilo tradicional _____ 18,95 €



PESCADOS

- Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos _____ 23,50 €
- Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado y pimientos del piquillo salteados _____ 22,50 €
- Tacos de merluza a la romana con pisto casero y patatas primor _____ 23,95 €

ARROCES Y PASTAS

- Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso _____ 17,50 €
 - Tallarines blancos y verdes con salsa de tomate natural y queso parmesano _____ 12,95 €
- TODOS LOS ARROCES SE ELABORAN PARA UN MÍNIMO DE 2 PERSONAS Y NECESITAN AL MENOS DE 25 MINUTOS
- Paella de pollo, verduras y garrofonos _____ 17,20 €
MÍNIMO PARA DOS - PRECIO POR PERSONA
 - Paella de pescado y marisco _____ 24,95 €
MÍNIMO PARA DOS - PRECIO POR PERSONA
 - Paella de la huerta _____ 16,50 €
MÍNIMO PARA DOS - PRECIO POR PERSONA
 - Arroz negro con gambas y calamares _____ 19,90 €
MÍNIMO PARA DOS - PRECIO POR PERSONA