

Los Galayos. Sabores centenarios



Tipo de cocina: Castellana.

Precio: de 35 a 50 euros.

Especialidad: Carnes a la brasa y asados.

Teléfono: 91 366 30 28.

Realizar reserva

Un clásico que hay que visitar asiduamente. Abrió en 1894 y fue y es lugar de encuentro ideal para un tapeo ininterrumpido de 9 a 24 horas. **Los Galayos** tiene muy bien ganada la fama de la que hace gala: calidad y precio y una cocina clásica con aires modernos. Para tapear, las terrazas (todo el año) y el salón de barra (tallada en madera a principios del XIX). Este febrero han incluido en el recetario el trufón de morcilla con manzana caramelizada, las varitas de chicharrón y el tapenade de oliva negra con bacalao confitado. "Nos enfrentamos a los tiempos que corren con platos nuevos, más competitivos y de excelencia", aseguran sus responsables. Siguen los más conocidos: el pulpo a feira con cachelos, aceite de arbequina y pimentón agridulce de la Vega o los langostinos Villeroy con queso brie y salsa mahonesa de piquillo. **Los Galayos** ha sido reconocido con el sello de calidad **Madrid Excelente**. ¡Disfrútalo!