



SALONES CON MUCHA HISTORIA. MIGUEL Y ALICIA GRANDE SON LOS GERENTES DE ESTE LOCAL, UBICADO EN LA ZONA MÁS TURÍSTICA DE MADRID.

L A M E S A Y E L M A N T E L

ATRAVESANDO EL TIEMPO

POR FERNANDO POINT

«Más se perdió en Cuba», siguen diciendo algunos cuando oyen o leen que estamos metidos en la peor crisis económica desde, quién sabe, 1898. Para reconciliarse con el tiempo presente, una sugerencia: acérquense a alguna de las casas de comidas madrileñas que han llegado a nuestros días desde antes de aquel descalabro. Su pervivencia es todo un símbolo de la capacidad de resistir –quien resiste, gana, como decía Cela– y también de adaptarse a los tiempos nuevos. Valores que debemos aprender o recordar.

Lhardy, *Botín*, *Casa Labra* son nombres que vienen más fácilmente a la cabeza que el de *Los Galayos*, quizá porque sea necesaria una pequeña licencia para establecer su nacimiento en 1894: el local de Botoneras esquina a la Plaza Mayor no era entonces sino una cervecería llamada *Casa Rojo*. Pero pronto subió de rango, con enseña abulense incluida, que ya presidía aquel homenaje a Luis Cernuda de la generación del 27 del que nos habla la historia del local, y ya lleva muchos años bajo la dirección de la familia Grande.

Somos muchos los madrileños que olvidamos los mesones de la Plaza Mayor o de la Cava Baja por considerarlos más como negocios para atrapar turistas. Pero hay clases, y aunque es muy probable que nos encontremos una mesa de asiáticos (ahora, más chinos que japoneses, o eso parece) junto a nosotros en uno de los saloncitos de *Los Galayos*, no por ello su cocina deja de ser muy respetable, y además con el porcentaje justo de modernización para no convertir la oferta en un mero museo culinario. En esta casa vemos un trozo de historia

LOS GALAYOS | BOTO-
NERAS, 5 | ☎ 91 366 30
28 | NO CIERRA | DE 50 A
60 EUROS

de la ciudad y además comemos muy correctamente. (Y, desde hace poco, como marcan los cánones de estos tiempos complicados y aconsejan los hábitos de los turistas, en horario continuado: desde las 12 hasta las 24 horas funcionan los fogones).

De entrada, unos muy conseguidos espárragos verdes, empanados y fritos, con un alioli de cebollino, marcan el estilo: tradicional, pero con algún toque personal. Menos novedoso, y tan sólo correcto, el pulpo a la gallega; totalmente clásicas y bien jugosas las gambas al ajillo en su cazuelita de toda la vida.

La carne roja a la *pedra*, que cada comensal va haciendo a su gusto en la mesa, es la especialidad tradicional de la casa y, miren por dónde, está rica, con sus patatas panaderas. A los chipirones en su tinta, por su parte, les pasa lo que al pulpo: correctos, pero los hay mejores. Signo de los tiempos, ofrecen una imponente hamburguesa de 300 gramos... Para terminar, el sorbete de manzana Granny Smith con sidra recupera la nota modernilla, y para acabar gloriosa y pecaminosamente está el hojaldre con nata, crema pastelera y salsa de frambuesas.

Presentan una carta de vinos inusualmente amplia y variada, aunque en general jugando, cómo no, a lo tradicional. Pero quien tenga un gusto más actual –tintos ligeros y aromáticos– podrá encontrar, por poco dinero, un La Montesa riojano de Álvaro Palacios que resulta completamente satisfactorio. Más modernidad: ¡Mucho gin tonic en la sobremesa! **FOTO: QUIQUE FIDALGO**

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL	13/20