



Nota de prensa

LOS GALAYOS, LIGEROS Y AL AIRE LIBRE... COMO SUS NUEVOS PLATOS

- **El restaurante centenario da la bienvenida a la temporada estival en sus terrazas con dos menús muy saludables**
- **El pollo y el conejo son los protagonistas. ¿El precio? Tan sólo 24,50 €**

Madrid, mayo de 2011

En primavera y, por supuesto, en verano. Pero también bajo el agradable sol del invierno madrileño. Las dos terrazas de **Los Galayos** (C/ Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net) proponen, los 365 días del año, un 'lujo' tan cotidiano como disfrutar de un agradable almuerzo y cena al aire libre. Y en ellas se degusta ya su última propuesta: dos menús con el pollo y el conejo, respectivamente, como estrella.

Porque se trata de dos carnes ricas, tiernas y gustosas. Son clave en la dieta mediterránea gracias a su valor alimenticio y buen precio; si bien, en la alta gastronomía pasan desapercibidas a pesar de que las posibilidades son múltiples. Sin olvidar que su bajo contenido en grasa las convierte en la opción idónea cuando apetece cuidarse. Y los nuevos menús de este restaurante centenario, que se renueva día a día, realmente son apetecibles.

Quienes se inclinen por el pollo, degustarán *Ensalada templada de pollo de corral o picasuelos con salmorejo, Arroz cremoso con pollo, gambas y secreto ibérico y Pepitoria de campero con pastel de manzana y boletus edulis*. El postre, a elegir entre *Leche frita flambeada con anís de Chinchón* o *Sorbete de manzana reineta con sidra natural*.

Si la elección pasa por el conejo, entonces los platos son igualmente originales. Para comenzar, *Ensalada de conejo blanco en escabeche*; a continuación, *Arroz con conejo y caracoles* y, por último, *Conejo rojo guisado a la castellana*. En este caso, el broche final, y dulce, puede ser *Tarta de queso con frutas del bosque* ó *Brocheta de frutas con fondue de chocolate blanco y negro*.

Aún tratándose de dos carnes tan habituales en las mesas españoles, el equipo de cocina de **Los Galayos** ha seleccionado piezas menos conocidas y de gran calidad. El resultado son recetas saludables que invitan a conocer la cara más fresca de este restaurante que rompe estereotipos y, una vez más, confirma su apuesta por la calidad y el mejor precio. En este caso, es tan atractivo como **24,50 €** (IVA incluido, bebidas aparte) y se puede tomar tanto en horario de comidas como de cenas.

Además, el ticket medio en la barra de tapeo es de 15 € y en el restaurante, de 40 €. Una invitación para degustar su amplísima carta, en la que no faltan sugerencias para aquellos que desean un almuerzo rápido y para aquellos que disfrutan con una larga sobremesa: entrantes, riquísimas ensaladas y las mejores carnes y pescados. Otra de las ventajas de **Los Galayos** es su horario ya que su cocina permanece abierta los 365 días del año de 09.00 a 00.30 horas. Y sus terrazas... dos lugares en los que quedarse eternamente...

Más información: Aires News Comunicación

www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

María Nájera. maria@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 646 742 372