



## Nota de prensa

### EN LOS GALAYOS, COCIDO MADRILEÑO ¡¡Y DE TODA ESPAÑA!!

- Este restaurante centenario, célebre por su receta en puchero de barro, sorprende ahora con otras especialidades de toda la geografía
- Junto a ésta y por tan sólo 19,70 €, de lunes a domingo, se puede degustar cada día un cocido diferente: lebaniego, gallego, olla de recapte, escudella...

Madrid, enero de 2011

Por muchas razones y desde hace más de un siglo, **Los Galayos** (C/ Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)) se ha convertido en una referencia hostelera. Principalmente, por su excelente relación calidad y precio, magnífico servicio y apuesta culinaria que han disfrutado y disfrutan, con sumo gusto, madrileños, turistas y todo aquel que visita este agradable restaurante de la Plaza Mayor. De entre sus especialidades, hay una que ha triunfado, década tras década, y no es otra que su **Cocido madrileño en puchero de barro**.

Sin duda, una receta que nunca abandonará la carta de **Los Galayos** pero que ahora, cuando tanto apetece un buen plato de cuchara, sabroso y que resulte reconfortante, comparte protagonismo con otros cocidos. A base de carnes, verduras, hortalizas y garbanzos, admite ricas variaciones y, claro, ¡¡algún que otro secreto!! Ahora y durante todo el mes de febrero, de lunes a domingo, cada día se puede saborear el auténtico de la Villa y Corte o probar otro diferente. El precio es de 19,70 € (IVA y postre incluidos)

Los lunes comienza la semana y el recorrido culinario en el Norte. Concretamente, en la ciudad de Astorga y su **Cocido maragato**. En tres vuelcos pero en orden inverso; es decir, primero las carnes, luego los garbanzos y, finalmente, la sopa. Martes, de León a Cantabria con su **Cocido lebaniego**, que desde antaño no falta en las mesas del valle de Liébana dado que sus gentes lo convirtieron en la fórmula infalible para tener la energía que sus trabajos requerían.

Sin abandonar el Norte, el miércoles se degusta **Cocido gallego** recién elaborado. Esto es, a fuego lento y con calma, cuecen, entre otros alimentos, el lacón y los grelos, ingredientes que marcan la singularidad. Un día después, el jueves, la tradición valenciana se cuele en este establecimiento de la Plaza Mayor con la **Olla de recapte**, tierra más cálida pero cuyos habitantes no se resisten al sabor único de los garbanzos, hortalizas y carnes como la cecina de vaca que con mimo y tiempo se preparan en esta particular olla.

De tierras catalanas procede la **Escudella** que se sirve cada viernes y que se caracteriza por las butifarras –negra, blanca y roja- y la llamada *pilota* o masa de carne picada con pimienta, canela, huevo y pan rallado. Llegado el fin de semana, el sábado es el turno del **Cocido de pavo con pelotas**, originario de Murcia y con un relleno realmente especial a base de tocino, piñones, carne de cerdo, hígado de pavo, pimienta, ajo, perejil, huevos y pan del día. El domingo toca **Olla Podrida**, burgalesa y que data de la Edad Media. Su significado nada tiene que ver con alimentos en mal estado y sí con aquellos a los que únicamente los señores pudientes tenían acceso. Durante febrero, la capital ‘compite’ en tradición culinaria con el resto de España en lo que a cocidos se refiere... sólo en **Los Galayos**.

El horario de apertura es de 09.00 a 00.30 horas los 365 días. El ticket medio en la barra de tapeo es de 15 € y en el restaurante, a la carta, de 40 €. Cuenta con varios aparcamientos públicos cercanos.

Más información: Aires News Comunicación

[www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)

Isabel Aires. [isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

María Nájera. [maria@airesnews.com](mailto:maria@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 646 742 372