

por Pedro Mezquita



© ANIBAL MESTRE



EL LUGAR: [M]URILLO

Café desde 1927.

Calle Ruíz de Alarcón, 27, Madrid, 28014.

España.

Telf. +34-913693689.

Eliza M. Arcaya, junto a dos socias venezolanas, abrió hace un año y en medio de la crisis española, este simpatísimo lugar en Madrid a pocos metros del Museo del Prado. El éxito de su propuesta fue instantáneo. La comida es inmejorable, el ambiente extraordinario y la carta fue redactada de manera cuasi poética por Boris Izaguirre. El lugar se ha vuelto un sitio de encuentro entre la inteligencia sofisticada de Madrid y los más divertidos de la comunidad internacional que allá habitan —todo rodeado de una inmensa barra de mármol original de 1927.



CONVERSACIÓN CON:

Eliza M. Arcaya
Restaurante [M]urillo, Madrid
“Amo quedarme en la mesa de un restaurante, empatando el almuerzo con la cena, conversando con mis amigos”.

“[M]urillo no es solo comida, sino la experiencia”.
“La verdad es que cuando llego a Caracas me voy directo a El Alazán. Extraño mucho la ciudad, El Paraíso, mis tías Arcaya y a Lola Serrano, la cocinera de mi abuela”.



EL PLATO:

Tomates Marinados del Restaurante [M]urillo

250 grs. de tomate raf —sirve también tipo *cherry*—, 100 mls. de aceite de oliva orgánico “LA”, ½ cucharadita de pimienta negra, ½ cucharadita de sal, 1 cucharada de orégano, 1 cucharada de cilantro, 1 cucharada de cebollín, ½ limón y 2 cucharadas de vinagre blanco orgánico. Se sirve directamente en un *bow*l, sobre pan tostado o como contorno de la burrata.

LA SOBREMESA:

Elizabeth Mariana Arcaya, quien obviamente por toda la buena publicidad que le hago, es mi prima. Fue siempre una enamorada de la cocina y profundizaba en las recetas de su madre alemana y en las de Lola, la cocinera de casa de mi abuela. En Caracas fundó Atar y Catar, pero las vicisitudes del paro la llevaron a Madrid en 2003. Hace un par de años vio, como consecuencia de la crisis económica, el cierre de un antiguo bar madrileño vecino a su casa. La extraordinaria barra de mármol blanco de ese lugar siempre le había atraído y decidió tomar el local y fundar uno de los más exitosos conceptos que ha abierto Madrid en los últimos años. Las más de 30 reseñas positivas que sobre [M]urillo se han escrito, entre ellas está la de *Elle*, *El País*, *El Mundo España* y aún mejor el de Venezuela, que fue de mi autoría, *La Razón* y hasta *L'Officiel France*, dan cuenta de su buena gastronomía y pueden leerse con deleite en la página www.murillocafe.com.

Servicios, Asesoría y Soluciones Integrales en las áreas de:

- Procura Global
- Importaciones
- Exportaciones
- Transporte Internacional
- International Trade

Coordinando toda la operación desde el inicio de la negociación hasta la entrega de los productos o mercancía en el lugar de destino.



Procura y Logística Integral, C.A.

La Solución Logística para usted