

Pedro M.
Mezquita Arcaya



La Candelita estilo libre latino

Un lugar latino-venezolano que está dando que hablar en todo Madrid. Ubicado en el barrio de Chueca, el más movido de "la movida" madrileña, La Candelita es un gigantesco local donde la gente se reúne en un ambiente festivo a probar ceviches, polvorosas, tiraditos y un menú completo de especialidades latinas y caribeñas que ha causado una verdadera sensación en Madrid. La cocinera Valerie Iribarren Fraño y las empresarias Verónica Mauro y Vanessa Pestana, junto a otros socios venezolanos, planificaron por un año el lugar ideal de buena comida, buena bebida y mucha fiesta latina y hace unos 6 meses consiguieron exactamente eso cuando abrieron La Candelita. En la entrada hay una gran barra y 4 pequeñas barras perpendiculares como para 60 personas con una iluminación perfecta, completamente decorada con rones y otras bebidas venezolanas; es uno de los mejores ambientes de la ciudad. En la parte posterior se encuentra el comedor en un salón más tranquilo, bellísimamente decorado, con capacidad para 54 personas. Un imperdible para cualquiera que visite Madrid.

► Calle Barquillo 30, 28004 Madrid, España.
Telf. +34-915238553

La venezolana Elizabeth Arcaya recientemente abrió un bar restaurante cerca del Museo del Prado y rápidamente se ha posicionado entre los favoritos de la zona

Café (M)urillo, de El Paraíso a Madrid



El menú es variado y los platos son presentados impecablemente

Elizabeth Mariana Arcaya estudió diseño en Pratt University (NYC) y cuando recién graduada obtuvo el primer premio del concurso de afiches de la Bial de Varsovia en 1993 su fulgurante carrera de diseñadora gráfica parecía asegurada. Afortunadamente (para nuestros estómagos) un fortuito encuentro con dos insignes cocineros urbanos, Peter Gala y Kika Alcega, marcó su vida para siempre y la hizo entrar en una competencia culinaria sin fronteras en la cual todavía se encuentra.

Cuando decidió entrar en la cocina, Elizabeth pasó meses midiendo las porciones y escribiendo las recetas de una extraordinaria cocinera venezolana llamada Lola Serrano, quien cocinó en casa de su abuela en El Paraíso por más de 70 años y todavía a sus 101 años le da consejos de sazón. De su mamá heredó recetas, sabores y pócimas mágicas húngaras y alemanas.

En el año 2000 decidió comenzar plenamente el Siglo XXI en su nueva faceta de cocinera fundando el catering/delicatessen llamado *Atar* y, cuatro años más tar-

de, el *Restaurante Catar*, ambos en los Palos Grandes, y los cuales fueron un instantáneo suceso gastronómico en la ciudad.

Ahora en Madrid, donde ha tenido experiencias enriquecedoras como la pasantía con Paco Roncero en el emblemático restaurante (de Ferrán Adriá) "*La Terraza del Casino*", asesoría para los restaurantes del Grupo Vips, y hasta su participación en la cena de gala de la boda de los príncipes de Asturias, dio un gran salto gastronómico al abrir un bellissimo bar/restaurante llamado *Café (M)urillo* situado frente del Jardín Botánico (a pocos metros del Museo del Prado), en un local que ha servido continuamente como restaurante desde 1927, manteniendo el encanto y pátina de la época, especialmente la inmensa barra.

La intensa vida social-gastronómica de Elizabeth en Madrid, por su exitoso servicio de catering llamado *Eat-de-Luxe*, rindió sus frutos y a las pocas semanas de abierto el lugar parece haberse convertido en el destino de reunión de los más viajados de Madrid (o más precisamente los más "*new yorkers*") y de los viajeros ve-

nezolanos más enterados de la rica comida y del ambiente "cool".

En *(M)urillo* sirven comida bistró mediterránea con una buena cantidad de tapas, pizzetas (que tomó de una pasantía que hizo con Daniel Boulud en el *Restaurante Daniel* de Nueva York), y platos que van desde un ligero paillard de pollo hasta un succulento trozo de cochino llamado "Secreto Ibérico a Voces". Es de señalar aquí que la descripción de todos los platos fue poética y literariamente realizada por el mismo Boris Izaguirre, de ahí el nombre de los platos como "tartar blanco de Boris" por él mismo o "la Hamburguesa CH" en referencia a Carolina Herrera jr., amiga de Elizabeth y habitué del lugar desde su apertura.

El brunch los domingos está a tope con cocteles de champaña, tragos inspirados en Hemingway y Velázquez, y por supuesto los clásicos huevos benedictinos a la perfección. Elizabeth va copiando lo bueno y reinventándolo mejor. Y cómo será de reinventora esta venezolana que en los pocos años que lleva en Madrid ya ha hecho famosa la tradicional torta de queso venezolana pero que "redi-

señó" con queso manchego.

Como diseñadora gráfica cada ingrediente parece haber sido colocada en la "Ensalada Cayetana" en una artística composición y los platos más emblemáticos de la comida española son rediseñados para mostrar todo su esplendor visual, lo que definitivamente los hace más apetitosos.

El lugar es tan bueno (y además tengo que confesar, por instrucciones precisas del señor Omar Lugo, director de este periódico, que la referida Elizabeth Mariana Arcaya es mi prima favorita) que imagino esperará describa *Café (M)urillo* como hizo en una ocasión el genial Claude Lebey en su *Guía de Bistrot* parisinos refiriéndose al *Au Petit Marguery*: "Este lugar es perfecto, si no le gusta es que usted tiene un problema personal". Así, que si tiene pensado un viaje a Madrid este diciembre, este podría ser su primer destino al salir de Barajas.

► Dirección:
Calle Ruiz de Alarcón, 27, Madrid,
28014. España
► Teléfono
+34-913693689