

RESTAURANTE CAFE MURILLO: Brunch con mucho arte.

Publicado el 29 abril 2012 por [Javsoni](#)



Uno de los planes que mas nos gustan para las mañanas de domingo en invierno es visitar el Museo del Prado. Vivimos en las afueras de Madrid y es la excusa perfecta para pasear por el Retiro, desayunar en algunas de las panaderías de la zona, hacer un brunch si nos hemos levantado tarde y queremos pasar al museo en las horas del mediodía, o simplemente tapear y tomar cañas después de haber visto alguna de las muchas exposiciones temporales.



Por cierto, si no habeis visto todavía la exposición de L'HERMITAGE, todavía estais a tiempo, acaban de prorrogarla hasta el día 8 de abril. Si no sois "amigos del museo" podeis reservar vuestras entradas por internet y asi os garantizais el pase. <http://www.museodelprado.es/>

Al lado de la puerta de Murillo, está el antiguo **CAFE MURILLO**, recientemente renovado, en el que fuimos a parar, casi por casualidad (aparcamos al lado). No lo teníamos pensado y fué todo un descubrimiento.



La reforma ha convertido el antiguo Café en un sitio muy especial, mezcla de café antiguo y bristó francés, con un punto neoyorquino. Mantienen los suelos recuperados de baldosa hidráulica, que ya en tan pocos sitios se ven, paredes de ladrillo visto original, sillas clásicas de café antiguo con las mesas de mármol, e incluso nos comentaron que la barra es la original recuperada. (Este café fue inaugurado por primera vez en 1927) y los taburetes, forrados de cuero marrón gastado, también parecen recuperados.



La carta no es muy extensa, pero lo que probamos estaba muy rico, era temprano y no habia mucha gente, algunos todavia terminaban de desayunar y otros empezaban con las cervezas y el vino. Nos atendieron fenomenal, con mucha profesionalidad. Nosotros tapeamos temprano en la barra, no habian abierto todavia el coqueto comedor del fondo y lo que tomamos nos encantó: unas deliciosas croquetas (creo que ya os he contado que son mi perdición) las probamos todas: de jamón ibérico, morcilla y unas logradisimas croquetas de espinacas, una tabla de embutidos ibéricos y un revuelto de varios tipos de setas con huevos estrellados que estaba riquisimo. Con unas cervezas y dos copas de vino de Rioja, todo no llegó a 40 euros. No es barato pero tampoco una exageración.



Detalle del salón

En definitiva, un sitio muy bonito, con un toque romántico, en una de las mejores zonas de Madrid y con muy buena relación precio-calidad. Uno de esos sitios a tener en cuenta y que dará mucho que hablar... Estoy deseando volver para cenar. ¿No os parece un sitio precioso?



Café Murilloc/ Ruiz de Alarcón, 2728014 MADRID
Tfno. 91 369 36 89