

VOLUMEN 12 - NÚMERO 63

club

año 2013



LA NUEVA MOVIDA

¡QUE VIVA ESPAÑA!

club magazine

Seis propuestas gastronómicas en Madrid Iniciativas con sazón venezolana



La Candelita



Lieu



La Panamericana



Antojos Araguaney Grill



La Cuchara



Murillo Café

Madrid ha recibido con los brazos abiertos a seis iniciativas planteadas por venezolanos que apuestan por plantar mantel justo cuando la economía española transita uno de sus peores momentos. En poco tiempo han conocido el éxito que lo achacan a identificar las oportunidades, ofrecer alternativas novedosas y, especialmente, al esmero por el servicio.



Eliza Arcaya estaba convencida de que las afueras del Museo del Prado necesitaban un lugar a la altura de la pinacoteca más importante de España; por eso, en cuanto supo que “el bar de la esquina” (fundado en 1927) estaba disponible, quiso hacerse con él para repetir las fórmulas que ya había probado como exitosas en Catar, el comedor que instalara en 2002 en Caracas junto a su hermana Maite. Con llaves en mano, convocó a su socia Johanna von Müller-Klings, y lo llamaron Café Murillo: *“La M está en mi nombre, en el de mi hermana, en el apellido de Johanna y, además, estamos frente a la puerta de Murillo, uno de los pintores más importantes de España”*, cuenta Arcaya. Potenciaron el aire tradicional del reducto y lo completaron con una carta que aborda de manera divertida algunos clásicos de la coquinaria ibérica con inclusión de platos globales como las

pizzetas, las samosas y el risotto. Como cómplices están sus amigos Carolina Herrera hija, quien diseñó la degustación de mini hamburguesas y que llevan su firma “CH”, y Boris Izaguirre, quien le impregnó divertidos toques literarios al menú con perlas como “Salmorejo Duque de Alba”, “Revoltillo Zaperoco de setas” o “Secreto ibérico a voces”. Venezuela se hace sentir nada menos que con los tequeños y, especialmente, con la polvorosa de pollo. Arcaya lo explica: *“Me crié en El Paraíso, y allí tuvimos una cocinera que hizo que la cocina mantuana nos resultara cotidiana. Esa maravilla la he querido compartir”*. Arcaya y Von Müller-Klings se dividen entre su empresa de catering *Eat-de-luxe* y su cadena de tiendas de productos ecológicos para niños *Baby Deli* para estar al frente de este comedor, dirigido en las calderas por Guillermo Teixeira, abierto todo el día y donde por la tarde se puede pedir una refrescante agua de Jamaica con unos tequeños, tomarse un café y observar por la ventana una de las calles más hermosas de la ciudad.