

LA ENTREVISTA DE
INÉS DOMECCQ



ELIZA ARCAYA

“En España, he encontrado amistades enriquecedoras”

HACE TRES AÑOS, ESTA EMPRESARIA VENEZOLANA PUSO EN PIE SU SUEÑO: MURILLO CAFÉ, UNO DE LOS LOCALES DE MODA DE MADRID, A DONDE ACUDEN MUCHOS DE SUS FAMOSOS COMPATRIOTAS.

* COORDINACIÓN: ANA GUERRA • FOTOS: PABLO ZULOAGA *



GASTRONOMÍA Y DISEÑO
“El diseño me aportó la
inspiración para las imágenes
que quería proyectar y los
experimentos culinarios, el
deseo de compartirlos”.

*“Disfruto de
cuidar cada
detalle: la luz,
las flores, el
servicio...”*



Hace algo más de una década, la situación económica y social hizo que Eliza Arcaya abandonara su Venezuela natal e iniciara una nueva vida en Madrid junto a su familia, donde contaban con grandes amistades. Entre ellas, estaba Carolina Herrera (hija), junto con quien Eliza montó Baby Deli, un espacio concebido para que niños y mayores compartan ecología a través de prácticas saludables y un consumo responsable. Pero Eliza, como buena emprendedora, decidió hace tres años abrir Murillo Café, que se ha convertido en el lugar reunión de caras conocidas, muchas de ellas originarias de Venezuela, como María Margarita Vargas, Boris Izaguirre o la propia Carolina Herrera. Por cierto, el marido de Carolina, Miguel Báez 'El Litri', es el responsable de la gran pasión que Eliza siente por la Virgen de El Rocío. Ni un año se pierde la romería.

Corazón ¿Por qué vino a España?

Eliza Arcaya Salimos de Venezuela en un momento en donde se vislumbraba el comienzo de una crisis social de dimensiones insospechadas. Aunque abandonar nuestro hogar se nos hacía doloroso, esas son las decisiones que uno hace pensando en el futuro del núcleo familiar. Y decidimos que el destino sería Madrid, por la misma fascinación que todavía siento por una ciudad que me abraza con familiaridades reflejadas en la cultura.

C. ¿Cómo consiguió adaptar sus ideas a la cultura de nuestro país?

E.A. Murillo es la extensión de mi casa, de mi pasión por recibir y por la mesa. Son códigos universales, que cuando los replicas con dedicación y un buen equipo, logras un micromundo, el cual tiene una misión doble: que los comensales disfruten ampliamente y que siempre quieran regresar.

C. ¿Hay similitudes gastronómicas entre España y Venezuela?

E.A. Claro que sí, muchísimas. El mejor ejemplo es la hallaca, que es el plato típico que se come en Venezuela en Navidades y todos los ingredientes son

españolísimos, a excepción de la hoja de plátano que la envuelve. ¡La mejor hallaca es la española!

C. ¿Cómo acabó dedicándose a la hostelería y la gastronomía alguien que ha estudiado Diseño Gráfico?



“Queremos que los comensales disfruten y quieran regresar”

E.A. Cuando estaba estudiando en NYC, a comienzos de los años 90, estaba empezando en Union Square un Farmers Market (mercado alternativo), justo al lado de mi casa. Así que se convirtió en un *hobby* para mí comprar ingredientes frescos de

la comunidad cercana y cocinar. Era muy estimulante y esas dos pasiones se concretaron en un solo concepto. El diseño me aportó la inspiración para las imágenes que quería proyectar y aquellos experimentos culinarios, el deseo de compartirlos.

to viene de la aprobación total de quien recibe la experiencia.

C. Es la dueña de uno de los lugares de moda donde muchos famosos toman el *brunch*. ¿Quién es su mejor cliente?

E.A. ¡Mis vecinos! La gente del barrio es maravillosa. Y todos los que hacen de ir a Murillo un hábito, aquellos que se encariñan y se identifican con los platos, haciéndolos suyos.

C. ¿Qué es lo que diferencia a Murillo de otros locales similares en Madrid?

E.A. Tiene una triangulación mágica: el Parque del Retiro, el Botánico y el Museo del Prado.

C. En breve, va a abrir un nuevo restaurante. ¿Qué nos vamos a encontrar?

E.A. ¡Esa es una sorpresa! Estamos conquistando el espacio con materiales con alma y un estilo muy propio. En conjunto, mi hermana Maite y mi socia, Johanna Muller, esbozamos sinergias creativas, que no veo el momento de compartirlas con todos. ¡Será El Velázquez 17!

C. ¿Qué es lo mejor de la oferta culinaria de Madrid?

E.A. Variedad y accesibilidad, en términos urbanos y culinarios.

C. ¿Algo que le falte a nuestra capital dentro de esa oferta?

E.A. ¡A mí me falta el picante! Yo sigo en mi intento de introducirlo en mi restaurante. Me parece que le da una experiencia diferente a un sabor conocido.

C. ¿Se ha planteado extenderse por el resto del territorio nacional?

E.A. Me tendría que mudar de Madrid, lo cual no está en mis planes. Me encanta ocuparme de que la experiencia sea completa. Me gusta estar. Disfruto de cuidar cada detalle: la luz, las flores, el servicio...

C. ¿Lo que más extraña de Venezuela?

E.A. En mi corazón, a mis amigos, pero, en España, he encontrado una vida llena de nuevas amistades, entrañables y enriquecedoras. Se me hacía imposible pensar que se podían hacer tan buenos amigos después de los 30 años. La vida no me deja de sorprender y Madrid ha sido el lienzo de mis recientes razones para agradecer la vida que tengo. 🍷

C. ¿Qué relación guardan los dos campos?

E.A. Hay un proceso creativo que une los dos mundos. Al igual que los elementos gráficos, los ingredientes deben unirse en una forma perfecta y el resultado es una impresión inmediata. El éxi-



“Murillo es la extensión de mi casa, de mi pasión por recibir y por la mesa”