

**POR MENOS
DE 30 €**



FOTO: CHUS ETO

Murillo Café

RUIZ DE ALARCÓN, 27 [Atocha]. Tel. 913 69 36 89. *Brunch* (solo domingos): 25 €-30 €. Horarios: de martes a sábado, de 9.30 a 1.30; domingos, de 12.00 a 18.30. www.murillocafe.com

Al séptimo día... nos entregamos al brunch. Y se obró el milagro. El triángulo hostelero (decoración, propuesta culinaria y servicio) se hizo rueda; todo fluye armónicamente en la última metamorfosis de este café, en activo desde 1927 y a espaldas del Museo del Prado. El sonido hueco de un Mumm recién abierto (no se priven, un Kir Royale entra en el presupuesto) anunció unas *cachapas* con queso fundido, en un equilibrado juego dulce y cremoso bien perfilado. Mientras charlábamos sobre deta-

lles florales, el restaurado y siempre elegante suelo hidráulico y ese aire *vintage* bien entendido, llegaron las arepas, nueva muestra de los orígenes venezolanos de una de las propietarias y del jovencísimo chef, que las acompaña con una sugerente nata agria como contrapunto. Podrán elegir: *tartar* de salmón o huevos benedictinos. Notables los dos. En lo que va de año no hemos encontrado recompensa más feliz para acabar la semana ni escondite más embriagador para ese domingo preexposición. **► GORKA ELORRIETA**

► lo que vimos

La carta. Los clásicos huevos benedictinos abren la veda. *Waffles* caseros con *nutella*, *tartar* de salmón, *french toast*, *yogur* natural con fruta fresca...

El ambiente. Gente bien, del barrio, algún famoso (Boris Izaguirre dio un toque literario a la carta), *coolgourmets* y turistas atinados. Funciona el boca a boca.

Para beber. Los espléndidos candidatos para este verano –agua de jamaica o zumo natural de maracuyá– rivalizan en la terraza con sus cócteles de champán.

Mis restaurantes favoritos

Natalia Verbeke es una doncella española en Francia en la comedia *Las chicas de la sexta planta*. Para darle un gusto a su paladar va a...



FOTO: CHUS ETO

► Asiana Next Door

Travesía San Mateo, 4 [Tribunal]. Tel. 913 10 40 20. www.asiananextdoor.com

La bella actriz de origen argentino se decanta por este estiloso local, hermano más informal y desenfadado del restaurante Asiana. En él, su chef, Jaime Renedo, deleita a la clientela con una exquisita "fusión de cocina peruana y japonesa", con la que, sin duda, se ha ganado el beneplácito de Natalia: "El ambiente es excelente y tienen un menú degustación impresionante".

DE MARÍA
Hortaleza, 81 [Alonso Martínez].
Tel. 913 10 14 39.

"Hacen la carne exactamente como a mí me gusta, con un sabor delicioso. El que dirige el local, Pablo, es una persona maravillosa y muy atenta".

TEN CON TEN
Calle de Ayala, 6 [Serrano].
Tel. 915 75 92 54.

Aperitivos, copas y cócteles son algunas de las ofertas de este restaurante del chef Sandro Silva. "La especialidad son los platos de pescado: los preparan estupendamente", afirma la intérprete.