



El Café Murillo se autoanuncia como un espacio de “comida bistró mediterránea”.

Un bistró informal detrás del Prado

30-01-2012

Marta Fernández Guadaño

Este local data de 1927, aunque hace apenas dos meses que se reinventó bajo su actual formato. Murillo Café (o Café Murillo, ya que ambas denominaciones parecen utilizarse indistintamente por sus promotores) debe el nombre a su cercanía a la puerta de Murillo, uno de los accesos al Museo de El Prado, en Madrid. Este espacio, que ha dejado atrás ahora su pasado como café clásico, se autoanuncia como un concepto de “comida bistró mediterránea”. En realidad, se trata de un establecimiento que suma tendencias que parecen irse asentando poco a poco en las grandes ciudades españolas: informalidad en la propuesta gastronómica y un horario continuado que da lugar a una multioferta que permite desayunar, comer, cenar, tomar una copa o picar algo entre horas.

Murillo Café, impulsado por las empresarias Eliza Arcaya y Johanna Müller-Klingspor, consta de dos espacios: la entrada, muy luminosa y presidida por una barra en la que se puede picar algo o tomar un cóctel; y, al fondo, la sala con mesas y sillas, más oscura, ideada para comer o cenar sentado. El mayor atractivo de este establecimiento es su bonita decoración con aire de bistró y look vintage, además de su ubicación en una tranquila calle de esta preciosa zona de Madrid.



La carta de Murillo Café es muy sencilla: tapas, pizzetas, primeros, segundos y postres. En el apartado denominado Tapas, se pueden tomar unas croquetas (7 euros) o unas minihamburguesas (10 euros). Además, hay la opción de pedir jamón y otros productos ibéricos, una tabla de quesos (12 euros) o algunas conservas (7,50 euros). Hay cinco opciones de pizzetas, con precios de 5,50 a 11,50 euros. Entre los primeros platos, hay ensaladas (de 10 a 14,50 euros) y carpaccios (de 12,50 a 15,50 euros). Los segundos (con un precio medio de unos 15 euros) se basan, en general, en la misma fórmula: recetas de carnes (como el solomillo ibérico, la hamburguesa, el lomo de ternera y el 'paillard' de pollo) y pescados preparados al grill, a los que el cliente puede sumar varias opciones de acompañamiento (4,50 euros) como patatas fritas, espinacas cremosas, vegetales o tomates marinados. El local completa su oferta con una selección de postres presentados como caseros, como el 'Fondant' de chocolate o la Crema de Limón (todos a 7 euros). El ticket medio en Murillo Café puede rondar entre los 35 y los 45 euros.

En cuanto a la oferta de coctelería, hay combinados clásicos y otros bautizados con nombres de pintores y escritores, como El Murillo (ron blanco, maracuyá, granada y soda), El Greco, El Velázquez o El Hemingway, todos a un precio de 8 euros. Por las noches y los domingos, día en el que suele haber un ambiente de familias y se ofrece un 'brunch', el local se anima con música (a veces, demasiado alta).

Más info: Ruiz de Alarcón, 27. Madrid. Tel. 91 369 3689. Abre de martes a sábado de 9:30 a 1:30 horas y los domingos de 12:00 a 18:30 horas. www.murillocafe.com





Fuera de Serie: Atención al cliente - ¿Quiénes somos? - Publicidad - Hemeroteca - Aviso legal

© 2011. Madrid. Unidad Editorial Información Económica, S.L.