

Recomendaciones, Restaurantes — 13 febrero, 2012 9:00

Murillo Café, bistró con horario continuado

Posted by *Marta Fernández Guadaño*

Novedades invierno 2012 en Madrid (5) / Este local abierto hace tres meses muy cerca del Museo del Prado se basa en una oferta para comer a cualquier hora.



Formato de negocio. A sí mismo, se presenta como un concepto de "comida bistró mediterránea", denominación un tanto genérica. En la práctica, es un café reconvertido a bistró moderno e informal, bajo un modelo de horario continuado y una oferta múltiple para desayunar, almorzar, comer entre horas, cenar o tomar una copa. Tiene zonas: una barra a la entrada y una sala como restaurante.

Su historia. Esté café abrió sus puertas en 1927. El pasado noviembre, reabrió bajo su nuevo proyecto liderado por las empresarias Eliza Arcaya y Johanna Müller-Klingspor. Su nombre se deriva por su situación

muy cercana a la puerta de Murillo del Museo de El Prado.

Las opciones para comer. Cuenta con una carta sencilla con tapas, pizzetas, primeros, segundos y postres. Entre las tapas, hay embutidos, minihamburguesas (10 euros) y algunas conservas (7,50 euros). Las pizzetas tiene precios de 5,50 a 11,50 euros. Se pueden compartir varios platos, además de carpaccios (con precios de 12,50 a 15,50 euros) y ensaladas (de 10 a 14,50 euros). Para comer de segundo o plato principal, hay una oferta de carnes y pescados en general preparados al grill (precio medio de 15 euros), que se pueden acompañar de patatas fritas, arroz, vegetales o tomates marinados (4,50 euros). Los domingos, hay 'brunch'. La oferta de coctelería está bien, con combinados bautizados como El Greco, El Velázquez o como El Murillo (8 euros). El precio medio por comensal

Hazte Fan de Gastroeconomy



A 1717 les gusta una página. Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.

Lluvia de ideas sobre elBullifoundation

Gastroeconomy lanza un **debate**: ¿Qué harías para transformar elBulli en una fundación?...

Categorías

- Blogs (157)
- Cine o Sardina (5)
- Comidas y Vividas (7)
- El Txoko de Say (8)
- Fish & Clicks (5)
- La Gastroeconomista (3)
- Rotablog (7)
- The Cook Reporter (5)
- The Lawyer (9)
- Una comida en 4 fotos... y pico (108)
- Despensa (23)
- Elites Finest (12)

para comer o cenar en Murillo Café puede situarse entre 35 y 45 euros.

Por qué nos gusta. Es un local bonito con una oferta gastronómica muy básica, que tiene el atractivo de su ubicación en una tranquila calle detrás del Museo del Prado, donde lo mejor es ir a picar algo o tomar una copa.

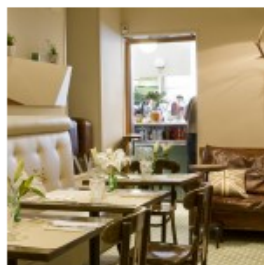
Dónde. Ruiz de Alarcón, 27. Madrid. Tel. 91 369 3689

Horario: Abre de martes a sábado de 9:30 a 1:30 horas y los domingos de 12:00 a 18:30 horas

Precio medio: de 35 a 45 euros

Web: www.murillocafe.com

FUENTE DE LAS FOTOS: MURILLO CAFÉ



SHARE

Tags: [carrusel](#)

Share this post: [f](#) [t](#) [v](#) [di](#)



Marta Fernández Guadaño

"Soy economista de formación y periodista de profesión. Mi vocación es escribir, casi de lo que sea. Pero un cóctel de

Felices Fiestas	(12)
Formación	(7)
Gourmetrotters	(10)
Melbourne + Australia	(2)
Montreal + Canadá	(2)
Nueva York + EEUU	(1)
Otros países	(1)
Singapur + Asia	(4)
Negocios	(43)
Estadísticas	(7)
Reportajes	(35)
Noticias	(58)
Personajes	(9)
Recomendaciones	(126)
Biblioteca	(11)
Mini-Bar	(37)
Platos	(7)
Restaurantes	(48)
Shopping	(19)
Uncategorized	(2)

Lo último

+ Comentado

Videos



febrero 17, 2012 at 7:30

Rodrigo de la Calle: un festival vegetal en cuatro fotos... y una ostra



febrero 16, 2012 at 7:30

¿Cómo se cocina en un barco en movimiento?



febrero 15, 2012 at 8:00

Al fin, febrero



febrero 15, 2012 at 7:30

2ª edición de los Cursos