

REVOLUCIÓN VENEZOLANA

EL CAFÉ MURILLO, DETRÁS DEL MUSEO DEL PRADO, PROPONE UNA GUSTOSA COMBINACIÓN ENTRE LOS SABORES DE LA COCINA DE SIEMPRE Y LAS ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DEL 'FAST FOOD'



UN VIEJO CAFÉ DONDE SE ENCUENTRAN LO "CAMP" Y LO ACTUAL.

TEXTO: IGNACIO MEDINA

¿Hablábamos de cocineros venezolanos en Madrid? Pues aquí llega otro. Se llama Guillermo Texeira y oficia en el Café Murillo, a espaldas del Museo del Prado, en una labor de arqueología culinaria protagonizada por dos empresarias también venezolanas, Eliza Arcaya y Johana Muller. Entre las dos han reconvertido un viejo café del año 1927 en un revoltijo muy a la moda, con aires modernos, elementos tradicionales, tapas, cocina

casual y combinación de los sabores de la cocina de siempre con los elementos más representativos del *fast food*.

Aquí nada es complicado; en realidad lo es mucho menos de lo que parece. Mantienen la tradición de las barras madrileñas con una buena oferta de embutidos ibéricos y conservas (anchoas, ventresca, mejillones o navajas) y se aventuran en un terreno multidisciplinar. Brillan las croquetas de jamón –también las hay de morcilla– con una

besamel suave y líquida, no desmerece el salmorejo y funciona la polvorosa venezolana de pollo, que han afinado lo suficiente como para hacerle un hueco en carta. Todo tiene un aire desenfadado que te va llevando hacia las pizzettas –finas y de tamaño medio, van de la margarita a una con queso de cabra, aceitunas y rúcula– y las carnes a la parrilla, entre las que manda la carne de cerdo ibérico. El pescado se prepara envuelto en hojas de plátano.

LA DESPENSA/TRUCHA



Hay productos ambivalentes: de un lado navegan en terrenos de la cocina humilde, y de otro son objeto del de-

seo de cocineros de altura y aficionados a la cocina. Le pasa a la trucha, bocado genial cuando llega directamente del río y producto cotidiano desde que aparece en las piscifactorías. Su carne, ligeramente grasa y sabrosa, agradece las preparaciones tradicionales. Por ejemplo, frita con una loncha de tocino o jamón en su interior, o en uno de esos escabeches que hacen brillar los ojos.

MURILLO

DIRECCIÓN: RUIZ DE ALARCÓN, 27. (ATOCHA). TEL. 91 369 36 89.

TIPO DE COCINA: MEDITERRÁNEA.

ESPECIALIDAD: PIZZETTAS.

DÍAS DE CIERRE: LUNES.

PRECIO MEDIO APROX.

(SIN VINO): 30 EUROS.

SE VENDE EN
LA ASTORGANA. AV. PIRINEOS, 17
(SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES).
ERNESTO PRIETO. BOLIVIA, 9.
TEL. 91 457 13 97.
LONXANET. MERCADO DE SAN
MIGUEL (PL. SAN MIGUEL, S/N).

SE SIRVE EN
CASA CIRIACO. ESCABECHADA.
RODRIGO DE LA CALLE. TRUCHA
AL ESPETO DE SARMIENTOS.
EL PESCADOR. TRUCHA A LA
NAVARRA.