

Nota de prensa

**EL BRUNCH MÁS CASTIZO Y MADRUGADOR, SÓLO EN LA CAMARILLA**

- ✓ **Porque está en La Latina y porque empieza prontito, de 11.00 a 14.00 horas**
- ✓ **Ahora los domingos, enlaza el desayuno con el almuerzo y disfruta de esta costumbre extendida en medio mundo**

**Madrid, febrero de 2009**

Ni viernes ni sábado; el día más apetecible para echarse a la calle desde la mañana, quedar con los amigos y exprimir hasta el último minuto no es otro que el domingo. El séptimo día concede la oportunidad de rematar el fin de semana de la forma más divertida, nada de quedarse en casa aburridos pensando que mañana, de nuevo, será lunes y con él, tocará trabajar, volver a la monotonía... Entre todos los planes, el más apetecible es el nuevo brunch de **La Camarilla** (Cava Baja 21, tlf. 91 354 02 07 [www.lacamarillarestaurante.com](http://www.lacamarillarestaurante.com)). Porque es el más castizo y el más madrugador de la capital. Y es que se encuentra en el corazón de una zona con tanto carácter y tradición como La Latina y tiene lugar de 11.00 a 14.00 horas.

Madrid, ciudad cosmopolita donde las haya, se adapta a las nuevas costumbres de medio mundo, eso sí, conservando sus señas de identidad. En **La Camarilla**, donde cada domingo las cañas y las tapas son la nota dominante, ahora, además, se puede desayunar tarde y enlazarlo con el almuerzo más temprano. Esta nueva propuesta es ideal para coger fuerzas antes de recorrer el Rastro, recuperarse de los excesos de la agitada noche madrileña o, simplemente, disfrutar de una deliciosa oferta gastronómica sin el corsé de los horarios que impone la rutina laboral.

Bocados dulces y salados, equilibrados, sabrosos y para todos gustos. Para comenzar, mini pastelitos, tostadas y brownie servidos con café, leche, agua mineral, así como un zumo de naranja recién exprimido, o una copa de cava. Una vez abierto el apetito, el recorrido continúa con algo más contundente. De primero, se puede elegir entre yogur griego con cereales; los clásicos huevos Benedictine; huevos revueltos con setas y trigueros o con morcilla con tomate. El plato fuerte también presenta varias posibilidades: carne –blanqueta de ternera con verduras-, pescado –los célebres tacos de bacalao de **La Camarilla**-, dos tipos de ensalada – César o de atún y apio- y laminado de frutas de temporada macerado en naranja, para aquellos que opten por algo más ligero. Una combinación perfecta para comenzar el domingo con las sensaciones más placenteras.

El brunch más castizo y madrugador de la capital se podrá degustar durante el mes de febrero con un precio de promoción de 19 € por persona (IVA incluido) y tendrá un precio definitivo de 22 € (IVA incluido). Además, pagando un suplemento, se puede completar con una copa de vino, cava, zumo de tomate preparado o con un cóctel, a elegir entre Bloody Mary o Bellini. Sin duda, la mejor opción para descubrir otra versión divertida y original de los domingos en La Latina, todo un clásico del ocio madrileño donde cientos de personas se reúnen entre sus calles con un mismo objetivo: pasarlo bien entre amigos. En el número 21 de la Cava Baja, la diversión está garantizada y la buena mesa, también.

Desde su apertura, **La Camarilla** ha conquistado por su cocina, basada en una materia prima de gran calidad y los mejores productos de temporada, que puede disfrutarse tanto en el restaurante como en la zona de la barra. El horario de apertura es de 13:00 a 17:30 h. y de 20:30 a 00:30 h. Los domingos abre de 11.00 a 18.00 h. Viernes y sábado el horario se amplía de 20:00 a 01:30h. Permanece cerrado miércoles y jueves a mediodía, y domingo por la noche.

**Más información: Aires News Comunicación**

**Isabel Aires**  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775  
[isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)

**María Nájera**  
Tel. 91 535 45 14 / 646 742 372  
[maria@airesnews.com](mailto:maria@airesnews.com)

[www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)