vinetur

El mejor desayuno con brunch del Madrid de los Austrias

Bollería artesana, repostería casera, un sinfín de cafés con aromas exóticos y un brunch a los pies de la escalinata con más historia de Madrid

miércoles 24 de julio de 2024

ESCRITO POR MASSIMILIANO



Hay lugares donde sentirse de vacaciones aunque esto no suponga salir del barrio donde uno vive y esta es la sensación que sentimos cuando nos cruzamos con la escalinata de Travesía del Nuncio, uno de los rincones más emblemáticos del casco

antiguo de Madrid. Aquí cada día vemos una terraza verde y frondosa que domina una escalinata bañada por la luz del sol durante el día e iluminada con luces tenues por la noche.

Hablamos del Café del Nuncio, histórico establecimiento fundado hace más de 40 años y en la actualidad propiedad de Xavier Saludes, sumiller que ha devuelto vida y prestigio a una joya de la hostelería del barrio más turístico de la capital.

Conocido por ser un sofisticado bistró que hace del vino de calidad su producto estrella, Café del Nuncio ofrece uno de los mejores desayunos y brunch que podamos encontrar en La Latina.

Además de una variada selección de cafés, hay más de trece tipos distintos, desde el Mocaccino con leche condensada y chocolate o el café Blanco y Negro con helado de nata artesano, hasta los que llevan licor mezclado con canela y limón como el café Barraquito, el Café del Nuncio cuenta con una gran oferta de productos y recetas preparadas en el momento.

Bollería artesana y recetas internacionales

Desde el pan payés hasta la flautina de cereales, pasando por el bagel o la bollería al estilo francés, como el croissant Sophie de mantequilla, hasta la repostería con suculentas tartas como el bizcocho casero de limón, ideal para empezar el día, todos los productos del Café del Nuncio son artesanales.



En la carta encontramos desde el típico Desayuno andaluz con mollete sureño, aceite de oliva y virutas de jamón ibérico, hasta las propuestas más exóticas como el desayuno Habana con panceta de cerdo asada, queso suizo encurtido y mostaza a la plancha, sin olvidar los bagel en un sinfín de versiones.

El brunch del fin de semana

Todos los fines de semana, de viernes a domingo de 12 a 14 horas, Café del Nuncio propone un brunch a base de sándwiches con rosbif, hamburguesas, bollería horneada, fruta seca de temporada, café arábica 100% y vino blanco. (20,00 euros).

Merendar con una tarta preparada en casa

Vale la pena conocer Café del Nuncio también por su repostería casera que podemos disfrutar a la hora de la merienda. El tiramisú casero, la tarta de zanahoria, el brownie de chocolate, la tarta tres quesos sin gluten o el gouger casero de queso comté relleno de helado de chocolate, son preparados de forma artesanal por el mismo restaurante.

- Café del Nuncio
- Travesía del Nuncio 2, 28005 Madrid
- https://www.cafedelnuncio.com/main/
- https://www.instagram.com/cafedelnuncio1980/
- www.misszoe.es