vinetur

# Brunch Society: el brunch sin horarios llega al corazón de Azca

Espacio luminoso, presentaciones cuidadas y una carta completa —con café de especialidad, dulce y salado— convierten el brunch en una opción posible a cualquier hora del día.

martes 10 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO










Madrid ya no reserva el brunch para los domingos. La fórmula se ha instalado en la rutina urbana y algunos locales han decidido llevarla un paso más allá. **Brunch Society**, abierto apenas hace cuatro meses, parte precisamente de esa idea: una carta de brunch disponible durante toda la jornada. Ubicado en Azca, pleno distrito financiero de Tetuán, el local propone desayunar tarde, comer ligero o simplemente detener el reloj entre café, tostadas y huevos.

Detrás del proyecto están **Andrea Jusué** y **María Ortiz**, socias y emprendedoras que han sabido interpretar bien la evolución reciente de este formato en Madrid, algo especialmente significativo en una semana marcada por el Día Internacional de la

Mujer. Frente a la idea tradicional que vincula este concepto casi exclusivamente a las mañanas de fin de semana, ambas plantean una lectura más abierta: convertirlo en una fórmula gastronómica perfectamente extrapolable a cualquier momento del día. De ahí que la carta se mantenga disponible sin limitaciones horarias, bajo una premisa clara: aquí siempre es hora de brunch. El espacio, además, adopta un enfoque cercano y flexible —incluida una terraza pet friendly donde los perros también son bienvenidos— que refuerza esa vocación de lugar cotidiano y accesible.


BRUNCH
SOCIETY
Alarma
BRUNCH
SOCIETY



El interior apuesta por una **estética luminosa y cálida**, donde predominan los tonos claros y la madera natural. Las mesas, de distintos tamaños, permiten acomodar desde quienes llegan solos para un café rápido hasta trabajadores que buscan un lugar tranquilo o grupos que prefieren alargar la experiencia. Las cristaleras a la avenida del Presidente Carmona permiten que la luz natural inunde la sala durante buena parte del día, dando una sensación de espacio abierto y tranquilo.

La carta reúne los apartados imprescindibles de un brunch contemporáneo: **dulces y salados**, **bowls** de inspiración saludable, **bollería** y una amplia oferta de **bebidas**. A ello se suma un menú disponible de lunes a viernes, muy frecuentado por trabajadores de la zona que encuentran aquí una alternativa informal para la pausa de mediodía. El servicio también merece mención. **Curro**, **Micaela** y **Adrianis** aconsejan con cercanía y profesionalidad, siempre con una sonrisa, un gesto sencillo que refuerza la sensación de un lugar bien atendido.

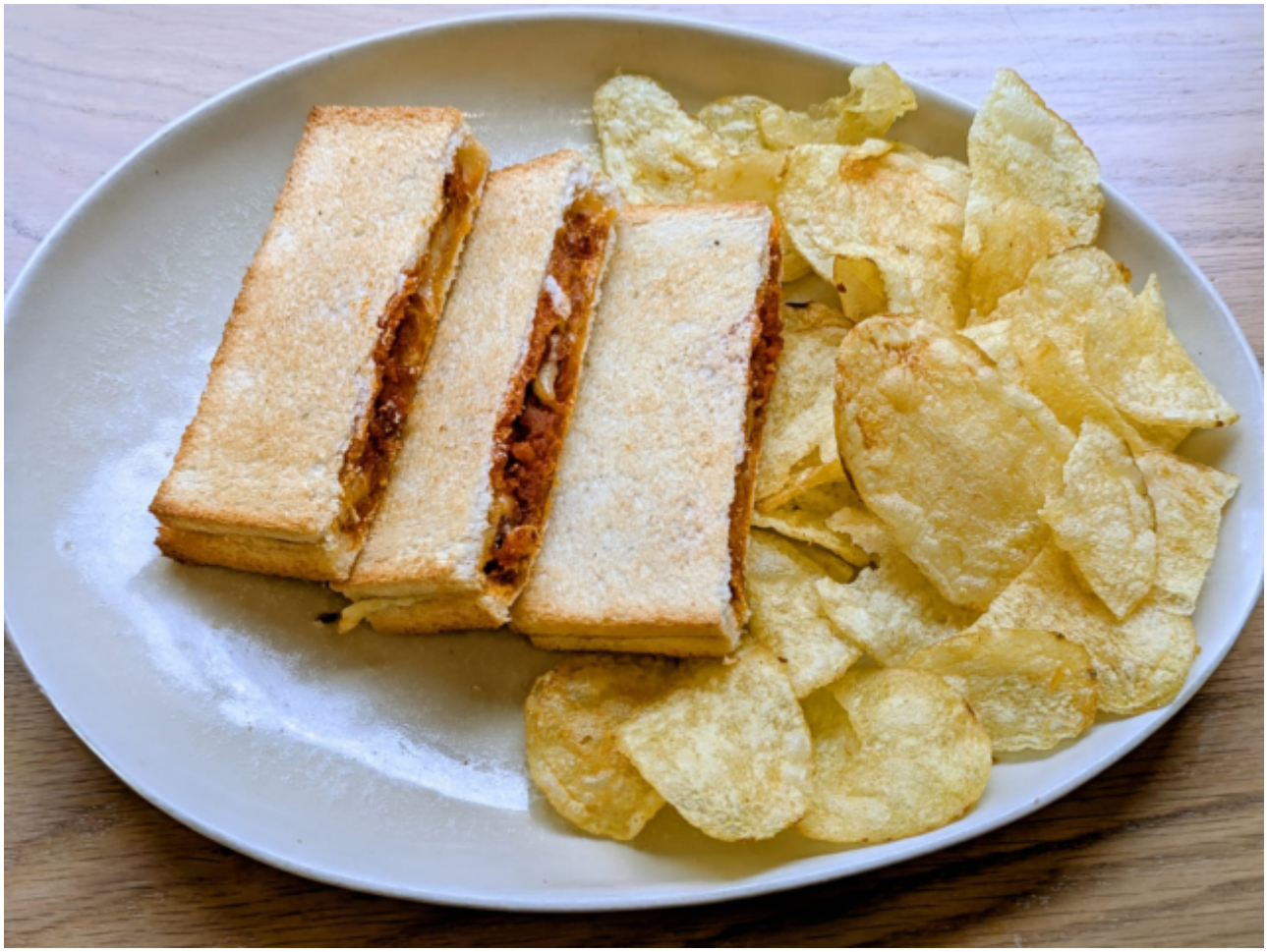


Los **huevos** suelen funcionar como un buen termómetro en este tipo de propuestas. Probamos los **Benedict**, disponibles con bacon, salmón o aguacate. En nuestro caso, la versión con salmón presenta una construcción compacta: base de pan de masa madre, miga tierna y buen tostado, sobre la que descansan lonchas generosas de salmón de

buena calidad y el huevo escalfado en su punto exacto. Al romperlo, la yema fluye con naturalidad y se mezcla con la salsa holandesa; la combinación aporta cremosidad y empapa el resto de ingredientes. Puede acompañarse con patatas fritas, muy crujientes, boniato o ensalada. Para los amantes de las **tostas**, la carta incluye varias opciones que van desde la clásica con mantequilla y mermelada hasta combinaciones más completas como la andaluza con AOVE, jamón y tomate o las de pan de masa madre con huevos revueltos o salmón y queso crema.



La parte dulce encuentra uno de sus puntos fuertes en la sección de **Pancakes** & **Waffles**, donde es posible combinar distintos toppings. En nuestro caso optamos por las **Tortitas con plátano y nocilla**. Llegan en una torre generosa, con buen volumen y una miga muy esponjosa. El plátano aporta frescura y un dulzor natural que equilibra la intensidad de la crema de cacao. El resultado funciona bien: un plato goloso, reconocible y acorde con el espíritu del brunch. La oferta dulce se completa con **bollería del día** —roll de canela, croissant, pan gianduja o cookies— y bizcochos caseros que cambian según la jornada, como yogur, limón o banana bread.



La carta incorpora una sección más contundente con **ensaladas** y **sándwiches**, un rasgo diferenciador frente a otros locales. Entre ellas destacan los **Bikinis**, un formato cada vez más presente y que a menudo cae en combinaciones demasiado simples. Aquí merece mención el **Bikini Menorquí**n. El pan llega ligeramente tostado. La sobrasada marca el carácter del bocado con su intensidad especiada, mientras el queso de Mahón introduce notas lácticas y un punto salino. La miel actúa como contrapunto dulce y termina de articular la combinación.

Junto a él aparecen otras propuestas igual de contundentes, como el **Club Sándwich**, el sándwich mixto trufado o el scramble sobre brioche con pesto, jamón serrano y parmesano. La carta incorpora además un guiño a la cocina mexicana con los **chilaquiles**, presentes en dos versiones. Los **bowls** también tienen presencia. Aparecen opciones como el yogur con granola y fruta fresca, el pudding de chía, el açaí con distintos toppings o el porridge (gachas) de avena, alternativas más ligeras que amplían la oferta para quienes prefieren un perfil más fresco y saludable.





La **propuesta líquida** constituye otro de los pilares del brunch. El café llega de la mano de **Nica Specialty Coffee**, con una oferta amplia que recorre desde el espresso, el cortado o el americano hasta elaboraciones más complejas como el flat white, el cappuccino o el latte en distintas versiones. Entre las bebidas sin alcohol merece especial atención la **limonada del día**, preparada cada mañana y muy adecuada para acompañar el brunch. La carta incluye además **zumo natural de naranja** exprimido al momento, **smoothies** elaborados con fruta fresca y pequeños **shots detox**, con jengibre, espinaca, manzana verde y apio.

**Brunch Society** entiende bien el terreno en el que juega. Carta amplia y reconocible, espacio luminoso, servicio cercano y natural. Una fórmula en sintonía con el ritmo del distrito financiero y con la evolución del brunch en Madrid. Su encaje en el barrio parece solo cuestión de tiempo.