

# Restaurante La Muralla: platos peruanos con historia

La historia de Michael Alarcón Lastra y el emblemático restaurante La Muralla se basa, podríamos decir, en el destino inevitable de quien se crio entre restaurantes y terminó dirigiendo no uno, sino varios. La muralla, del que hablaremos en este artículo, nació hace 18 años, al mismo tiempo que el Parque –el cual lleva su nombre- y que hoy es ampliamente visitado por extranjeros y funcionarios, sus principales clientes.

Si bien Michael había fungido de mozo y de cajero en los restaurantes de sus papás desde los 8 años, no abrió el primero hasta que tuvo 33 años. “Nunca lo quise. Fue como un golpe de suerte o quizá el destino”, cuenta este ingeniero industrial de San Marcos, a quien le llegó la oportunidad perfecta en el momento menos pensado: “mientras cursaba una maestría en ESAN, un conocido de la Municipalidad de Lima me comentó que estaban inaugurando el Parque de la Muralla y había un espacio para un restaurante. Se lo habían ofrecido a los mejores chefs, pero nadie quería. Él conocía mi pasado con los restaurantes, sabía que podía hacerlo”, comenta.

El problema para los grandes chefs era que el Parque de la Muralla, ese espacio arqueológico que hoy es visitado por miles de personas, estaba ubicado en lo que había sido un lugar peligroso y de mala reputación. Además, y no poco importante, el restaurante estaba ubicado en un espacio de difícil acceso. El único dato atractivo: le dijeron que podía probar dos años a cambio de un alquiler bajísimo. Para Michael, valía la pena dar el salto de fe.



Imagen: Arroz con pato – La Muralla

## ¿Existe la intuición en un emprendimiento?

A pesar de su bagaje en restaurantes, Michael no contaba con capital ni con historial crediticio, lo que sí tenía era la intuición de que esto podía funcionar. “Tuve que pedir préstamos a amigos, créditos a los proveedores de mi padre y me puse a hacer de todo: volantes, caja, limpieza, lo que fuera”, cuenta.

La Muralla empezó ofreciendo menú criollo a 7 soles, un precio caro para la época, pero que delimitaba el público al que Michael quería dirigirse: los funcionarios del Centro de Lima. “Con el tiempo el local se fue llenando, pero aún no sabía si sería exitoso. Yo estaba becado en ESAN y no podía trabajar ‘supuestamente’, tenía dos hijas, me estaba divorciando, había apostado todo”, cuenta.

Incluso tenía un plan de resolución por si las cosas fallaban: “irme a Estados Unidos, trabajar, devolver el dinero y listo”. Cosas de la vida, en tres años no se fue a ningún lado, sino que tuvo el dinero suficiente para invertir en otra Muralla y, con el tiempo, en más negocios.

Por supuesto, La Muralla también cambió: pasó de vender menú a especializarse en platos peruanos a la carta, entre ellos: arroz con pato, lomo saltado, cabrito con frejoles y su famoso cebiche La Muralla.



Imagen: Cabrito con frejoles – La Muralla

## **“Rodéate de los mejores”**

Michael sabe que no existen ‘recetas’ para el éxito, pero uno de los ingredientes estrella, sin duda, es el personal. “elegir a los mejores e integrarlos conmigo ha sido la mejor

decisión”, añade. Así, los primeros dos chefs que eligió para su cocina y que hoy trabajan en el extranjero, sentaron las bases de lo que se prepara hasta la actualidad. “También tuvo una gran influencia en mí un maître del hotel Crillón, a quien contraté a los 60 años, cuando ya estaba jubilado. Él me enseñó todo sobre la buena atención y le debo muchísimo. Se quedó 12 años con nosotros”, cuenta.

## **La felicidad de invertir**

Superado el terror del primer restaurante, Michael descubrió cuánto le gustaba crear nuevos proyectos y ponerlos en marcha. 18 años después, además de La Muralla, cuenta con los restaurantes Puerto 260, Damero Café, Munaska y Brasa Mayor.

“Sé que podría haberme quedado con un restaurante, quizás habría estado más tranquilo, pero no es la vida que quiero. Me gusta descubrir, invertir, arriesgarme. Quizás a mis 60 años me calme, peor por ahora es lo que haré”, confiesa.

No obstante, luego de la pandemia el juego de riesgos ha cambiado un poco. Los negocios trajeron algunas pérdidas, al punto que el Grupo La Muralla debió recurrir a Reactiva Perú. Con ese incentivo se mantuvieron a flote y hoy han vuelto al ruedo, pero el objetivo a corto plazo es estabilizarse, antes que seguir expandiéndose.



Imagen: Lomo Saltado – La Muralla

## Vida de restaurante

Michael sabe que la vida de restaurante es dura, no tanto como la que vivieron sus padres en la época de los 80. En aquel tiempo, uno tenía que hacerlo todo y esperar poco a cambio. Actualmente, la tecnología ha avanzado tanto que Michael ya no tiene que estar siempre ahí, como cuando era pequeño, para cerrar a tiempo, o supervisar todo el mismo. Confía en su gente, delega e intenta darse tiempo para sí mismo y para su familia. “La vida es un balance. No se puede trabajar todos los días, no se puede vacacionar todos los días”, advierte.