

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

# Sabores de otoño

Por Lidia Bernaus



**Can Met**  
Las verduras provienen del huerto que el propio hotel tiene en el Maresme



Para comer bien, nada como aprovechar los productos de temporada. Con la llegada del otoño, el restaurante Solc del Majestic Hotel & Spa Barcelona invita a disfrutar de esta estación con un menú creado por David Romero, chef ejecutivo, asesorado por el chef Nandu Jubany. De repente, la carta se convierte en un paseo por el bosque: hojas que crujen bajo los pies, musgo, tierra mojada. Aparecen las setas, las castañas, los cardos, la trufa... La naturaleza llena los platos y se fusiona armónicamente con los frutos del huerto en un baile de sabores intensos y refrescantes.

El nombre de Solc no es casual: significa 'surco' en catalán y habla de la tierra, del campo, de la acción de sembrar y recoger. Esa es su filosofía: utilizar un producto de proximidad, fresco, cercano y del que conocen su origen. Para ello cuentan con una finca en la zona del Maresme, en la que cultivan las verduras que recogen a diario para evitar su paso por cámara frigorífica. De esta forma, consiguen conectar sus platos con la tradición y los sabores del territorio casi sin querer.

Su oferta, dicen, es efímera, ya que depende totalmente del producto que llega cada mañana del huerto y de la lonja de

Barcelona. Y su propuesta gastronómica es doble: un menú degustación (cuatro platos y un postre por 64 euros) y una carta no muy extensa. Y aunque varía según la temporada y los productos, siempre es posible pedir un plato de arroz o bien verduras asadas al Jospé. Quizás probar la mítica croqueta de gamba de Vilanova, y no puede faltar el cordero de raza Xisqueta del Pallars.

Con estos principios, el restaurante ha sido reconocido este 2025, por segundo año consecutivo, como Restaurante Seleccionado en la Guía Michelin, un sello de calidad que distingue su excelencia gastronómica y lo consolida como embajador de la cocina mediterránea moderna y sostenible.

Situado en la primera planta del hotel, merece la pena subir a pie las escaleras para admirar la belleza del establecimiento centenario: el hierro forjado, la moqueta, los grandes espejos de las paredes, un escenario majestuoso que lleva directamente al comedor interior. Hay pocas mesas, pero muestra un bonito

**Con sentido**  
Utilizan alimentos de proximidad y de temporada



**EN LA COCINA**  
El chef ejecutivo David Romero y el chef Nandu Jubany elaboran la carta de Solc



techo abovedado con flores pintadas a mano. En el exterior, una elegante terraza cubierta de cristal y madera se convierte en un apacible espacio verde para comer y relajarse.

Abierto solo de miércoles a sábado, los domingos se reservan para un brunch galardonado como Best Luxury Hotel Brunch 2023 en los premios Beyond Luxury Awards. Una delicia. Y si la sobremesa se alarga, algo que ocurre con frecuencia, el Bar del Majestic es perfecto para pasar las horas que quedan en buena compañía.

'FROM FARM TO TABLE'

**Champán Bollinger Goldfinger 007**  
Un estuche tributo a la película que marcó una era. Magnum más 4 copas



**DYC12**  
Un whisky Single Malt envejecido durante 12 años en barricas de roble



**Rémy Martin XO**  
Solo 90 unidades de las 16.000 existentes llegarán a España

EDICIÓN LIMITADA  
**En botella**



**Classica Gran Reserva Rosado 2013**  
Nombrado el mejor rosado del año por Tim Atkin MW



**Hennessy Paradis x Loewe**  
Un coñac que es una obra de arte

**Glenfiddich 16**  
Un whisky elaborado con el equipo Aston Martin Formula One

