

theNBP

THE NEW BARCELONA POST

GOOD NEWS | TRUE STORIES

BUSINESS&TALENT ARTS LIFESTYLE OPINION LIVE DOSSIERS ESPECTACLES BCN

BACO & BOCA

EL MÍTICO 'BRUNCH DEL MAJESTIC' DE BARCELONA SE RENUEVA ¡Y AÚN MEJORA!



En la experiencia renovada de brunch del Majestic, el 'show-cooking' gana protagonismo.

Gastronomía, producto y un entorno privilegiado se unen en una experiencia pensada para disfrutar sin prisas en el corazón de Barcelona

P. RIBOT | 17 DE SEPTIEMBRE DE 2026 - 05:30

Mucho antes de que otros hoteles se atreviesen a lanzar sus propios *brunch* dominicales, y de que un alud de restaurantes modernos lo convirtiesen en un ritual de media mañana con más adeptos entre los *expats* que entre los propios barceloneses, el *brunch* de los domingos del restaurante SOLC en el Majestic Hotel & Spa Barcelona ya era una institución local. Enfocaba más al *timing* mediterráneo (en la franja de la hora de comer, de 13 a 15 h) que al desayuno tardío de origen británico. Y seguramente por eso triunfó entre la ciudadanía que cada domingo ha copado sus plazas durante años. Pese a su éxito, el lujoso hotel ha decidido renovar su propuesta desde este septiembre, mejorándola y haciéndola aún más tentadora.

¿Cuáles son los principales cambios? Para empezar, y aunque ya apuntaba a un público muy exigente, el brunch del Majestic eleva el nivel en su propuesta gastronómica para mantenerse en el podio *top* de la capital catalana. El fichaje del nuevo director del hotel, Luis Cobo, y la dirección gastronómica global que ha asumido el chef David Romero tras 13 años en la casa, han alentado la evolución.

Refrendar esa exclusividad implica un aumento de precio que filtra los paladares: el repertorio completo ahora cuesta 90 euros por comensal (41 euros los niños hasta 12 años), incluyendo una bebida de aperitivo inicial a elegir entre copa de Moët&Chandon, un Bloody Mary de Grey Goose, o un St.Germain Spritz. También comprende aguas, cafés y té. Mientras que se abona aparte la carta de vinos por copas y botellas, y también existe la opción de paquete de bebidas (con champán Ruinart, vinos y gin tonic final) por 58 euros por persona.

A primera vista, quienes hubieran probado anteriormente este festín dominical, observarán novedades como una nueva estación de jamón ibérico de bellota de corte al momento. El menú incluye un plato por cliente en mesa, pero se puede repetir a discreción. La zona de *show-cooking* tiene más protagonismo, y al mejor repertorio de *buffet* de postres de la ciudad se ha sumado ahora, en el otro extremo de la sala, un *show-cooking* dulce, así como una zona de quesos seleccionados. Otras mejoras que disfrutarán las familias son un rincón de juegos infantiles, para que los pequeños se distraigan mientras los mayores están de sobremesa o bien para proporcionar papel de dibujo y otros entretenimientos a quienes tienen niños en la mesa.

Además, la ambientación ha mejorado con músicos que tocan en vivo, dando carácter al almuerzo, sin excesivo protagonismo. El servicio y la puesta en escena sigue siendo elegante, como siempre.



Los imprescindibles huevos benedict sobre pan croissant del brunch del Majestic.

Con ese marco, los cambios más patentes se vivirán en el plato. Se mantiene una pequeña parte del ágape servido en mesa, como son el cóctel de bienvenida elegido, los aperitivos y entrantes. Pero el repertorio de sabores se ha renovado y solo conserva algunos *hits*, mientras que las presentaciones también han evolucionado.

El trío de aperitivos que primero desfila ante el comensal, poniendo bien alto el listón, es un exquisito Hojaldre crujiente de higos, queso Borredà y cebollas caramelizadas; junto a la famosa Croqueta de gamba roja (que habría que llamar con gamba roja, porque el marisco no solo está en el interior, sino que corona el bocado); también la Gilda Majestic, con boquerón, anchoa, piparra, bacalao y aceituna Gordal. Todo un pincho encurtido en tendencia, que aquí destaca por la calidad de la materia prima.



El hojaldre crujiente de higos, junto a la famosa Croqueta de gamba roja y la Gilda Majestic forman el exquisito trío de aperitivos.

Empieza el espectáculo

A continuación, llegan los entrantes. En el nuevo *brunch* el marisco se sirve en un siguiente pase en un mismo plato ('Lo mejor del mar') donde coinciden una Ostra con tartar de atún y caviar, cañaïllas, langostino y navajas de primera. Ofrecen a la par el plato de jamón ibérico de bellota Carrasco. Hay que medir bien las fuerzas antes de atacar su cesta de panes, de masa madre y diversas especialidades, y la mantequilla ahumada, ya que a partir de ese momento el resto de opciones tienen formato de *buffet* y el comensal elige al gusto hasta donde llegar.

Una estación de elaboraciones ofrece los obligados Huevos Benedict con salmón ahumado sobre pan croissant de todo *brunch* que se precie, aunque en este hay tantas opciones que es mejor establecer las prioridades antes de agotar el apetito. Porque despuntan también sus Canelones de pollo de granja (en tamaño ajustado para la cata), así como los Boletus y rebozuelos salteados con ajo y perejil.



En el pase dedicado al mar, coinciden una Ostra con tartar de atún y caviar, cañaïllas, langostino y navajas de primera.

Otro mostrador atractivo antes de llegar a los platos principales es el de Terrinas y patés, que abarcan foie-gras, patés en costra, encurtidos y hasta un original Wellington vegetal, servidos al momento. En el mostrador de *show-cooking* donde el propio Romero supervisa y remata las elaboraciones, debutan los Huevos estrellados con gamba al ajillo, que se exponen ya en bol y listos para llevarse a la mesa. No podía faltar un buen arroz, en este caso del Senyoret con espardeñas, que se puede tomar en ración o pequeña tapa.

El pescado fresco es una de las mejores apuestas del nuevo buffet. Se trata de la Lubina flambeada al hinojo selvático y beurre blanc de Pernod, toda una delicatessen que sirven al momento. Igual que el Solomillo Wellington, un plato que siempre ha bordado el chef y aquí cobra protagonismo como opción carnívora. Quien prefiera algo de pasta dispone de Spätzle al azafrán con hierbas y parmesano.



La nueva propuesta incluye elaboraciones dulces en directo, como Crêpes Suzette y Babá XL al ron con chantilly de vainilla.

El auténtico reto de un *brunch* como el del Majestic es poder llegar con margen de maniobra a los postres. Un adicto al dulce podría saciar y rentabilizar su almuerzo solo con el rutilante pasillo donde se despliegan una fuente de chocolate para frutas, los Milhojas de vainilla y caramelo, el Tiramisú al limón, la Tarta de chocolate y avenadas de Jean marie Hiblot o los Mochis de pistacho. Pero ahora además suman el rincón de elaboraciones en directo, donde sirven Crêpes Suzette y Babá XL al ron con chantilly de vainilla.

Y por si fuera poco, la gran novedad es una estación de quesos de vaca, oveja y cabra, que se acompañan de frutos secos, mermeladas y membrillos. Todo un festival gastronómico para el que es preciso reservar con antelación, ya que es habitual que complete todas sus mesas entre familias catalanas que se reúnen tradicionalmente para sus encuentros o celebraciones, parejas o pequeños grupos de amigos, así como algún huésped alojado que quiere conocer la inmersión gastronómica. Tampoco faltan quienes lo disfrutan como regalo, ya que el restaurante comercializa un bono para regalar la experiencia.