



Gastro > Vinos

Gastro > Vinos

David Romero, chef del Majestic, uno de los mejores hoteles de Barcelona: "La verdadera sofisticación no consiste en añadir más cosas a un plato, sino en saber cuándo detenerse"

El chef David Romero lidera la nueva etapa gastronómica del Majestic, uno de los hoteles más emblemáticos de Barcelona. Con él hablamos de tradición catalana, técnica, producto y de los mejores vinos para acompañar.

Por Andrés Galisteo PUBLICADO: 04/07/2026

 AÑADIR ESQUIRE EN GOOGLE

Esquire

El Majestic Hotel & Spa Barcelona forma parte de ese reducido grupo de hoteles que no solo han acompañado la historia de una ciudad, sino que todavía permiten vivirla con una cierta idea del gran lujo de antes, algo que nos encanta. En pleno Passeig de Gràcia, entre fachadas monumentales, boutiques y algunos de los grandes iconos modernistas de Barcelona, este clásico de más de un siglo conserva una sensación difícil de encontrar: la de entrar en un hotel con peso, servicio, historia y una elegancia casi innata.

Pero el Majestic no vive solo de su pasado. Su gran fortaleza es haber sabido mantener una conexión real con la ciudad y con el público local, algo que no siempre resulta sencillo en un hotel de lujo. Se percibe especialmente en La Dolce Vitae, su terraza en la azotea, animada y repleta cuando llega el buen tiempo, con vistas privilegiadas sobre Barcelona y un ambiente cosmopolita que mezcla huéspedes, barceloneses, cenas largas, copas y planes que hacen que este hotel deje de ser solo un lugar donde dormir de cine.

La gastronomía tiene mucho que ver con esa capacidad de seguir siendo relevante. Desde el desayuno, uno de los grandes sellos de la casa (de los mejores de España), hasta el brunch, los eventos, la terraza o SOLC, su espacio de cocina catalana contemporánea, el hotel ha construido una oferta amplia que busca mantener exigencia y carácter.

Al frente de ese universo está David Romero, que acaba de asumir la dirección gastronómica global tras trece años en la casa. Formado entre los fogones del restaurante familiar de sus padres en Sabadell y la escuela de cocina de Girona, donde aprendió junto a referentes como Salvador Brugués y Joan Roca, Romero llega a esta nueva responsabilidad con una visión muy clara: dar coherencia a propuestas distintas, pensadas para públicos y momentos diferentes, pero unidas por una misma idea de producto, temporada, técnica, hospitalidad y conexión con Barcelona y Cataluña.

Esquire



Su cocina no busca la ruptura ni la nostalgia. Habla de reinterpretar la tradición, de actualizarla sin convertirla en decorado y de no esconder el producto bajo la técnica. "El producto puede matizarse, pero nunca enmascararse", resume. En su universo caben la gamba roja, los guisantes del Maresme, la escudella, el fricandó o los canelones, siempre desde una mirada 'aligerada' y contemporánea.

Hablamos con él sobre el reto de cocinar para uno de los grandes hoteles de Barcelona, el valor de los clásicos catalanes y cómo acompañarlos con algunas sugerencias de vinos idóneas.

Tras 13 años en el Majestic, asumes la dirección gastronómica del hotel.

¿Qué cambia en esta nueva etapa y qué quieres preservar?

Asumir esta dirección supone, sobre todo, una responsabilidad mayor. No se trata únicamente de desarrollar propuestas concretas, sino de coordinar una oferta muy diversa: desde el desayuno hasta la restauración gastronómica de SOLC, pasando por los banquetes, los eventos, la terraza o el brunch. El reto es conseguir que cada espacio mantenga su personalidad propia y, al mismo tiempo, forme parte de un proyecto coherente.

El Majestic ha construido su prestigio y su identidad a lo largo de más de un siglo gracias a unos valores muy sólidos: excelencia, elegancia, gastronomía, hospitalidad y una profunda conexión con Barcelona. Mi objetivo no es transformar esa identidad, sino reforzarla. Quiero que la gastronomía mantenga el respeto por el producto y por la tradición, pero con una mirada actual.

Creo que el mayor reto, y también el mayor privilegio, de esta nueva etapa es precisamente ese: evolucionar sin perder el alma que ha convertido al Majestic en una institución de Barcelona.

La clave está en distinguir entre el legado y la nostalgia

¿Cómo se cocina para un hotel con tanta historia sin quedarse atrapado en lo clásico?

Creo que la clave está en distinguir entre el legado y la nostalgia. El legado son los valores que permanecen: la elegancia, la hospitalidad, la excelencia y el respeto por un producto excepcional. La nostalgia, en cambio, consiste en reproducir recetas antiguas únicamente porque siempre se han hecho así; es cuando uno se queda atrapado en lo clásico.

En el hotel hemos hecho nuestra una frase que define muy bien esta filosofía: "reinterpretamos la tradición". Lo que no cambia es la calidad del producto mediterráneo, la conexión con Cataluña, el servicio refinado y la sensación de lujo discreto. Lo que sí cambia son las técnicas, la presentación, las cocciones y las expectativas gastronómicas del cliente internacional.

Un cliente que hoy celebra un evento corporativo en el Majestic ha viajado por Tokio, Copenhague, Singapur o Nueva York. Necesita reconocer la identidad de Barcelona, pero también sentir que está en 2026.



Una de las mejores terrazas de la ciudad también está bajo su mando

Si un producto excepcional deja de reconocerse en el plato, creo que hemos perdido algo esencial

Dices que el producto puede matizarse, pero nunca enmascararse. ¿Qué significa eso en la práctica?

Me refiero a que la cocina debe respetar la identidad de cada ingrediente. Las técnicas, las salsas o los condimentos están para acompañar y realzar sus cualidades, no para esconderlas. Si un producto excepcional deja de reconocerse en el plato, creo que hemos perdido algo esencial por el camino.

En la práctica, cuando diseño un plato, me pregunto siempre cuál es el protagonista y qué puedo hacer para que se exprese mejor. A veces es una cuestión de cocción; otras, de textura o de contraste. Pero el objetivo es siempre el mismo: que el comensal identifique el sabor original del producto y lo perciba en su mejor versión.

Cataluña nos ofrece muchos ejemplos de esta filosofía. Si tuviera que elegir uno, probablemente hablaría de la gamba roja. Es un producto de una calidad extraordinaria, con una personalidad tan marcada que no necesita artificios. Nuestra responsabilidad como cocineros es intervenir lo justo para potenciar su sabor y respetar su carácter. Para mí, esa es la esencia de la cocina: poner la técnica al servicio del producto, y no al revés. Al final, la verdadera sofisticación no consiste en añadir más cosas a un plato, sino en saber cuándo detenerse. Esa búsqueda de la sencillez, que en realidad es muy difícil de conseguir, es la que más me interesa como cocinero.

Buscamos que el comensal pueda
conocer Cataluña a través de sus
productos, sus estaciones y sus
paisajes. El vino es una parte
esencial de ese relato

Para entender esa Cataluña de producto, temporada y tradición que proponéis en SOLC, ¿qué vinos recomendarías pedir?

Podríamos empezar con un Corpinnat, **Turó d'en Mota**, de la bodega Recaredo. Es un espumoso de extraordinaria mineralidad que marida muy bien, por ejemplo, con unos guisantes del Maresme con parfait de foie gras.



Recaredo Turó d'en Mota

159 € EN DECÁNTALO

Crédito: D.R.

Otro vino podría ser un Priorat; en este caso, **Laurel**, que podríamos acompañar con unas colmenillas rellenas de butifarra de perol. Le aportarían al vino unas notas terrosas, de sotobosque, humedad y umami.



Clos i Terrasses Laurel

55 € EN DECÁNTALO

Crédito: D.R.

Lo que me interesa es que el vino y el plato cuenten una misma historia. En SOLC buscamos que el comensal pueda conocer Cataluña a través de sus productos, sus estaciones y sus paisajes. El vino es una parte esencial de ese relato.

La cocina catalana tiene una riqueza extraordinaria porque es el resultado de siglos de historia, de producto, de intercambios culturales y de adaptación al territorio

SOLC parte de la cocina catalana de raíz. ¿Dónde está el equilibrio entre respetar la tradición y no hacer una cocina de museo?

Para mí, la tradición no es un recetario cerrado, sino un punto de partida. La cocina catalana tiene una riqueza extraordinaria porque es el resultado de siglos de historia, de producto, de intercambios culturales y de adaptación al

territorio. Nuestro deber es conocerla, respetarla y entender por qué las cosas se han hecho de una determinada manera.

Pero respetar la tradición no significa reproducirla de forma literal. Si la cocina no evoluciona, corre el riesgo de convertirse en una pieza de museo. Creo que la mejor manera de honrar una tradición es mantener vivos sus valores fundamentales (el respeto por el producto, la estacionalidad, el territorio y el oficio) mientras incorporamos una sensibilidad contemporánea.

En SOLC trabajamos precisamente desde esa idea. Nos inspiramos en la cocina catalana de raíz, pero la interpretamos con las técnicas, la ligereza y la mirada de nuestro tiempo. No buscamos sorprender por la complejidad, sino emocionar a través de sabores reconocibles que conecten con nuestra cultura gastronómica.

Al final, el equilibrio está en conseguir que un plato tenga alma de tradición, aunque hable el lenguaje de hoy. Si un comensal reconoce Cataluña en el plato y, al mismo tiempo, siente que está viviendo una experiencia actual, entonces creo que hemos encontrado ese punto de encuentro entre memoria y evolución.

Gran parte de mi manera de entender la cocina nace de aquella infancia entre fogones, en el restaurante de mis padres en Sabadell

¿Qué queda de la cocina familiar de tu infancia en Sabadell en tu forma de trabajar hoy?

Aunque hoy trabaje en un entorno muy diferente, gran parte de mi manera de entender la cocina nace precisamente de aquella infancia entre fogones, en el restaurante de mis padres en Sabadell, mi ciudad natal. También de las bases de la escuela de cocina de Girona, donde tuve la suerte de tener a maestros como Salvador Brugués o Joan Roca.

El Majestic tiene una dimensión internacional y una exigencia extraordinaria, pero, en el fondo, la esencia no cambia. Seguimos trabajando para emocionar a las personas, para crear recuerdos y para ofrecer una experiencia auténtica.

También conservo una relación muy directa con el producto, con entender su temporada y respetar su identidad. Esa es una lección que sigo aplicando cada día y que forma parte de la filosofía de SOLC.

Si miro atrás, creo que aquella cocina familiar me dio algo muy valioso: una forma de entender este oficio desde la humildad y la mejora constante. Cuanto más tiempo llevo en él, más convencido estoy de que esa sigue siendo una de las cualidades más importantes para un cocinero.

Desayuno, brunch, SOLC, banquetes, rooftop... ¿Cómo se dirige una oferta tan amplia sin que cada espacio parezca un mundo distinto?

Precisamente ese es uno de los retos de trabajar en un gran hotel como el Majestic. Tenemos públicos, momentos de consumo y experiencias muy diferentes: desde un desayuno para un huésped internacional hasta una cena gastronómica en SOLC, pasando por un brunch, un banquete o un snack en la terraza.

Cada espacio tiene su propia personalidad, pero todos deben tener un nexo común. Para mí, la clave está en construir una identidad gastronómica basada en unos valores muy claros: respeto por el producto, estacionalidad, excelencia técnica y una fuerte conexión con Barcelona y Cataluña. Después, cada concepto interpreta esos valores de una manera distinta según el momento y el cliente al que se dirige.

No espero que una persona viva la misma experiencia en el rooftop que en SOLC, porque sería un error. Lo importante es que, independientemente del espacio que elija, perciba una misma filosofía y un mismo nivel de exigencia. Que reconozca una coherencia en la forma de entender la gastronomía.

También es una cuestión de equipo. Cuando todos compartimos una misma cultura gastronómica y una misma visión de la hospitalidad, esa coherencia se transmite de manera natural a cada propuesta. Al final, me gusta pensar que no gestionamos restaurantes diferentes dentro de un hotel, sino distintas maneras de descubrir el universo gastronómico del Majestic. Cada espacio tiene su propia voz.

El error más habitual es pensar que un gran desayuno se mide por la cantidad de opciones que ofrece. Debe transmitir una sensación de generosidad tranquila

El desayuno del Majestic es casi una institución. ¿Qué tiene que tener un gran desayuno de hotel para ser memorable?

Creo que el error más habitual es pensar que un gran desayuno se mide por

la cantidad de opciones que ofrece. La abundancia puede impresionar durante unos minutos, pero lo que realmente permanece en la memoria del huésped es la calidad de la experiencia: el producto, la atención al detalle, el servicio personalizado y la capacidad de anticiparse al cliente.

Para mí, un gran desayuno debe combinar tres elementos: producto excepcional, ejecución impecable y sentido del lugar. El cliente puede encontrar una gran variedad de propuestas en muchos hoteles del mundo, pero lo que busca cuando se aloja en Barcelona es vivir algo que no podría encontrar exactamente igual en otro destino.

Por eso es tan importante trabajar con producto fresco, de temporada y, siempre que sea posible, de proximidad. Desde una pieza de fruta en su punto óptimo hasta una bollería recién elaborada o una selección de productos catalanes que expliquen el territorio desde primera hora de la mañana.

También creo que un gran desayuno debe transmitir una sensación de generosidad tranquila. El lujo hoy no consiste en acumular, sino en cuidar cada detalle: la calidad del café, el pan recién horneado, una tortilla preparada al momento o la atención con la que se recibe al huésped.

En un hotel como el Majestic, además, el desayuno suele ser el primer contacto gastronómico que muchos visitantes tienen con la ciudad. Es una oportunidad extraordinaria para explicar quiénes somos, qué productos nos representan y cómo entendemos la hospitalidad. Si un huésped termina el desayuno pensando que ha empezado el día de una forma especial y que ha conocido un poco mejor Barcelona a través de la mesa, entonces creo que hemos cumplido nuestro objetivo.

Pocos platos son capaces de generar una conexión emocional tan inmediata como una buena escudella

¿Qué te interesa de recuperar platos como la escudella en un contexto de lujo?

Precisamente que apelan a la memoria. En un contexto de lujo, a menudo se piensa en productos excepcionales, técnicas complejas o elaboraciones sofisticadas, pero la emoción también forma parte del lujo. Y pocos platos son capaces de generar una conexión emocional tan inmediata como una buena escudella.

Lo que me interesa de recuperar clásicos catalanes es demostrar que la alta gastronomía no tiene por qué alejarse de sus raíces. Al contrario, creo que los grandes platos tradicionales encierran una sabiduría culinaria extraordinaria y siguen teniendo mucho que decir cuando se elaboran con el mejor producto, el máximo rigor técnico y una mirada contemporánea.

Los platos aparentemente sencillos suelen ser los más difíciles de ejecutar. Cuando no hay artificios, todo queda expuesto

Además, los platos aparentemente sencillos suelen ser los más difíciles de ejecutar. Cuando no hay artificios detrás de los que esconderse, todo queda expuesto: la calidad del producto, la técnica, los tiempos de cocción y el criterio del cocinero.

La propia escudella es un buen ejemplo. Conseguir un caldo limpio, profundo y equilibrado requiere horas de trabajo, conocimiento y sensibilidad. Lo mismo ocurre con un fricandó, unos canelones o incluso con una tortilla bien hecha. Son platos que todo el mundo conoce y sobre los que todos tienen una referencia emocional, por lo que el nivel de exigencia es enorme.

De hecho, muchas veces la verdadera complejidad de la cocina no está en añadir elementos, sino en eliminarlos. Cuanto más sencillo parece un plato, más evidente resulta cualquier error y más precisión exige. Por eso siento un enorme respeto por la cocina tradicional catalana: detrás de su aparente sencillez hay una profundidad técnica y cultural que sigue siendo una fuente de inspiración constante.

En el Majestic y en SOLC buscamos precisamente ese equilibrio: respetar la memoria gastronómica de nuestro territorio y demostrar que la excelencia puede expresarse tanto en una elaboración sofisticada como en un plato que lleva generaciones formando parte de nuestra cultura.

Te pido una última recomendación para un plan más relajado en vuestra maravillosa terraza, ¿qué vino recomendarías?

Si pienso en una terraza como La Dolce Vitae o en una cocina mediterránea basada en el producto, hay un vino al que vuelvo con frecuencia: **Mandolàs 2022**, de Oremus. Aunque no es catalán, tiene una personalidad que encaja muy bien con esa idea de disfrute relajado, pero con profundidad. Es un vino preciso, fresco y elegante, con una gran capacidad gastronómica.