

Solc, cuina luxosa i de temporada

CADA DIUMENGE, EL MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA ACULL EL BRUNCH GOURMET DE SOLC AL SEU RESTAURANT

Gastronòmicament parlant, el Majestic Hotel & Spa Barcelona és un espai que s'adapta perfectament a les tendències de cada temporada. Situat en un edifici d'estil neoclàssic al cor del passeig de Gràcia, el seu restaurant ofereix El Brunch Gourmet de SOLC, una proposta d'alta qualitat que no amaga la passió per la *nouvelle cuisine*.

Plats mediterranis de proximitat

Com sempre, el restaurant asessorat pel xef Nandu Jubany, guardonat amb una estrella Michelin, i dirigit pel xef executiu David Romero aposta per la gastronomia local i pel concepte *farm-to-table*, que potencia els productes de quilòmetre zero que s'han adquirit a través del comerç directe. D'aquesta manera, els comensals poden degustar els millors sabors de la zona amb matèries primeres de proximitat. El restaurant aconsegueix així un equilibri entre la cuina tradicional de qualitat i la recerca de la modernitat.

Recentment, a més, han posat en marxa unes jornades gastronòmiques trimestrals que coincideixen amb el canvi d'ingredients estacionals. D'aquesta manera, i després de dedicar receptes a ingredients com la tòfona i els pèsols, les jornades giraran al voltant de les múrgoles i l'espàrrec blanc, d'abril a juny; el tomàquet, l'arròs i les gambes, de juliol a setembre, i els bolets i el marisc del Delta de l'Ebre, d'octubre a desembre.

Un brunch únic a la ciutat

El Brunch Gourmet de SOLC té lloc cada diumenge, de 13 a 16.30h, amb un menú ideat per delectar els paladars més exigents i recordant les receptes del principi del segle XX. Amb un preu tancat de 65€ per als



El 'brunch' inclou moltes opcions dolces i picades d'ullet a la 'nouvelle cuisine'.
FOTOS: CARLOS GARRALAGA

adults i de 23€ per als infants, ofereix entrants i principals exquisits, servits a taula per cambrers que brinden una atenció personalitzada als comensals.

Entre les creacions d'aquesta temporada hi trobareu, a la carta d'entrants freds, el *paté en croûte* amb confitats casolans, amanida de carxofes, escarola, ametlles torrades i porros amb oli de carbó i suculentos ostres, navalles del Delta i llagostins cuits. Pel que fa als entrants calents,

no us perdeu l'ou Benedict i el caneló de pollastre de granja, el llobarro en crosta de pasta fullada amb salsa *chorón* i el rellom de vedella al pebre verd i

patates llumí. Deliciosos.

Per acabar l'àpat de la millor manera possible, el restaurant desplega un bufet dolç impressionant amb algunes de les postres més seductores de Marc Pérez, el xef pastisser de l'hotel. El ventall de pastissos és molt ampli, ja que hi trobareu delícies com el *gâteau de Savoie*, la crema de caramell i cruixent de *pâte à choux*, el pastís de llimona i avellana, el Sant Honorat de vainilla, el borratxo amb *ganache* de llimona o el pastís Majestic de xocolata i praliné d'avellana, un dels imprescindibles de la proposta.

Tot el menú s'acompanya d'una copa de xampany de benvinguda, així com d'una àmplia varietat de pans de producció local, mantega dels Pirineus (DOP) i oli d'oliva verge extra La Gramanosa, a banda d'aigua, cafès, tes i *petit fours*.

EL BRUNCH GOURMET DE SOLC SE CELEBRA CADA DIUMENGE I INCLOU ELABORACIONS QUE VOLEN RECORDAR RECEPTES DEL PRINCIPÍ DEL SEGLE XX

El SOLC és un restaurant molt lluminós.
FOTO: CARLOS GARRALAGA

Més informació:
● Majestichotelgroup.com

