

Tapas

● SUSCRÍBETE A LA NEWSLETTER DE TAPAS

PLANES

Así es el brunch de Nandu Jubany al que deberías ir este domingo en Barcelona

El menú está bajo la dirección del chef ejecutivo del hotel David Romero y los postres corren a cargo de Marc Pérez.

POR NORA FERNÁNDEZ

11 MARZO, 2022



El concepto «de la granja a la mesa» es una tendencia que impulsa el uso de productos locales o de kilómetro 0 que han sido comprados directamente a productores locales. Esta es la idea del Brunch *Gourmet* en el Restaurant Solc del *Majestic Hotel* de Barcelona con una carta basada en la creatividad de Nandu Jubany. **Así es el brunch del estrellado Nandu Jubany al que deberías ir este domingo en Barcelona.**

Majestic Hotel & Spa Barcelona estrena nueva temporada gastronómica. En el hotel son fieles a los sabores tradicionales de la zona y las materias primas locales. Además, recuperan algunas recetas históricas del *Majestic*. **Así, nace el *Brunch Gourmet de SOLC*, disponible de 12:30 a 16:30 horas todos los domingos.**

El brunch sigue el estilo culinario de Nandu Jubany, chef con estrella Michelin, y está bajo la dirección del chef ejecutivo del hotel David Romero. Su menú está diseñado para paladares exigentes que buscan recordar platos del pasado y sabores de principios del siglo XX. El servicio será en mesa y la atención personalizada.



Huevo benedict con salmón.

Entre las creaciones de esta temporada se encuentran como entrantes fríos: paté en *croûte* con encurtidos caseros, higos *coll* de dama, tomate y queso de oveja y las conocidas ostras, navajas del delta y langostinos cocidos. Para continuar, los entrantes calientes empiezan con **huevo *benedict* y canelón de pollo de granja, lubina en costra de hojaldre con salsa chorón y solomillo de ternera a la pimienta verde y patatas cerilla.**

Para los más golosos, los postres se sirven en formato *buffet*. Así, el comensal puede elegir entre los pasteles de **Marc Pérez, el chef pastelero del hotel**. La tarta de limón y avellana, *gâteau Savoie*, crema de caramelo y crujiente de *pâte à choux* son algunos de los postres. También encontraréis *Saint Honorés* de vainilla, Babá con ganaché de limón o la tarta *Majestic* de chocolate. Son los bocados dulces más deseados del hotel y probablemente de Barcelona.

Además, está acompañado por una copa de *champagne* de bienvenida, una variedad de panes de producción local, mantequilla de los Pirineos (DOP) y AOVE La Gramanosa. El *Brunch Gourmet* tiene un precio de 65 euros para adultos y de 23 euros para niños.
