



Últimas noticias

Gastronomía

El brunch gourmet de Barcelona vuelve al Hotel Majestic con ostras y crêpes flambeadas

El Brunch Gourmet de SOLC se sirve cada domingo a partir de las 13 h en el Passeig de Gràcia de Barcelona. En la mesa conviven ostras, arroz del Señoret con espardeñas, solomillo Wellington y crêpes Suzette flambeadas al momento.

Montse Yustres ♦ 18 septiembre, 2026 12:26

Vuelve el brunch gourmet de Barcelona que muchos daban por jubilado: el del Hotel Majestic, con ostras, Wellington y crêpes flambeadas.

Porque sí, llevamos un par de temporadas escuchando eso de que Barcelona se ha cansado del [fenómeno del brunch](#). Y algo de razón hay: el huevo Benedict de manual, la tostada de aguacate y la cola del domingo a media mañana ya no sorprenden a nadie. Pero hay brunch y brunch: **el Hotel Majestic & Spa Barcelona juega en otra liga.**

Se llama Brunch Gourmet de SOLC y vuelve esta temporada con más producto, más cocina en directo y una sucesión de platos que va de las ostras al hojaldre. Se sirve **todos los domingos a partir de las 13 h**, según detalla el propio hotel. Traducción rápida: esto no es desayunar tarde, es un gran almuerzo dominical vestido de brunch.

Dónde y cuándo: el brunch dominical del Hotel Majestic

El escenario es difícil de mejorar. Hablamos del número 68-70 del Passeig de Gràcia, en pleno corazón del Eixample de Barcelona, dentro de un hotel que lleva décadas siendo sinónimo de lujo clásico en la ciudad. El brunch se planta en la mesa cada domingo desde la una del mediodía, con la ciudad a los pies y esa luz de domingo que ya justifica salir de casa.

Un aviso útil: aquí conviene llegar con hambre y sin planes para la tarde. Y como los precios y las fechas de cada temporada cambian, lo suyo es **confirmar precio y disponibilidad con el hotel** antes de reservar, porque la propuesta se ajusta año a año.

La experiencia arranca con un cóctel de bienvenida y una ronda de bocados pequeños. Ojo, pequeños es un decir: jamón ibérico de bellota, panes artesanos, terrinas, *foies* y patés, además de **ostras, caviar y langostinos en la misma mesa**. Aquí se viene a comer.

COMER UN DOMINGO SIN RELOJ, CON OSTRAS EN LA MESA Y WELLINGTON EN EL HORIZONTE, ES UNA DE ESAS COSAS QUE BARCELONA TODAVÍA SABE HACER MEJOR QUE NADIE.

Qué se come: de las ostras al solomillo Wellington

Después llega el desfile. Sí, está el huevo Benedict con salmón ahumado y salsa holandesa, ese clásico que uno sigue queriendo encontrar un domingo. Y la cosa se pone seria cuando la cocina mediterránea entra en escena: canelones de pollo, lubina flambeada y un arroz del Señoret con espardenas que pocos buffets se atreverían a servir.

En medio de todo aparece la sorpresa de la casa: **el solomillo Wellington es el gran golpe de efecto**. La gracia está en poder saltar de un clásico de brunch a un arroz, seguir con pescado y terminar cortando una porción de hojaldre. Sin normas y sin tener que elegir una única cocina.



Parte de las elaboraciones salen del buffet caliente y otras se terminan mediante *show-cooking*, la cocina a la vista que se remata delante del comensal. Aquí no hay bandejas que llevan media hora bajo el foco: todo se acaba en en el último momento.

Y cuando parece que ya no cabe nada más, llega el carro de los argumentos para quedarse. Primero, una selección de quesos. Después, el buffet dulce. Y para rematar, el *sweet show-cooking*: **las crêpes Suzette flambeadas al momento** comparten protagonismo con un babá XL al ron. Alrededor, tarta de chocolate y avellanas, tiramisú al limón y milhojas de vainilla y caramelo. Para chuparse los dedos.

Por qué este brunch resiste cuando Barcelona se cansa del brunch

El dato no es menor: este brunch viene avalado por el premio Hotel & Mantel 2025 que concede Condé Nast Traveler España y, antes, por los Beyond Luxury Awards, que lo distinguieron como Best Luxury Hotel Brunch 2023. No es una moda de hace dos veranos: es un clásico que se ha ido reforzando temporada a temporada.

Y llega en un momento curioso, porque Barcelona lleva tiempo reivindicando el desayuno de toda la vida, el esmorzar de forquilla y el aperitivo largo. ¿Significa eso que el brunch ha muerto? Ni mucho menos. Lo que muere es el brunch de trámite, el de la foto y poco fondo.

El de SOLC propone otra cosa: **una comida larga, con producto y sin reloj**. No compite con la cafetería de barrio ni pretende sustituir tu vermú del domingo, y quizá ahí está su acierto.

Si te apetece probarlo, apunta: domingos, a partir de la una, en el Passeig de Gràcia. Merece la pena por el producto, por el ritmo pausado y por esa sensación de domingo largo que casi habíamos olvidado. Eso sí, ve con hambre de verdad y confirma tu reserva con antelación.