



EL BRUNCH DEL MAJESTIC

Los platos que describimos a continuación pueden sufrir cambios, ya que ***El Brunch del Majestic*** es una experiencia gastronómica dinámica, en la que se van introduciendo nuevos platos y se adaptan a la temporada, basándose en el respeto por la calidad e identidad de cada producto.

Dependiendo del domingo de que se trate, el brunch estará compuesto por los platos descritos en la opción número 1 o número 2, que se alternan para dar una mayor variedad a los clientes.

Menú 1

Selección de embutidos catalanes e ibéricos

Vichyssoise

Ensalada César con pollo ahumado

Ensalada *Xató*, con bacalao y anchoa

Insalate di verdure con *Bresaola*

Ensalada de navaja con esponja de leche de tigre

Ensalada de burrata esferificada con pepino escabechado

Salad bar: tomate, mézclum, rúcula, pepino, *frisée* y oliva Kalamata

El huerto: Zanahoria mini, cogollos, endivia roja, remolacha, rabanitos y espárragos verdes

Salmón marinado al eneldo

Lo Mejor del Mar: ostras, langostinos, berberechos, almejas, mejillones y navajas

Selección de quesos, membrillo y confituras, frutos secos

Selección de panes artesanos

Terrina de salmón con langostinos y pimientos del piquillo

Huevos *Benedict* de salmón ahumado y salsa Bearnesa

Huevos *Benedict* con jamón

Canelón de pollo *de pagès* asado

Bacalao a la Vizcaína

Lubina a la sal

Merluza con berberechos espárragos verdes y *Txakolí*

Fricandó de ternera con *ceps* y *moixernons*

Asado de pollo *de pagès* con butifarra

Brocheta de pluma ibérica Teriyaki

Arroz de pulpo y sepia



Para los más pequeños:

Pizza Margarita

Penne Rigatte Napolitana

Hamburguesa de ternera

Nuggets de pollo

Barritas de pescado

Patatas fritas

Show cooking de ceviche

Tatin de manzana, naranja, piña y guanaja

Tartas artesanas de chocolate con leche y frambuesa, de chocolate,

de frambuesa e higos, de fresa, de limón y yuzú

Nuestro *Bounty*

Pastel de praliné de avellana

Financier de chocolate y cacao *grue*, de agua de azahar

Nubes de fresa, de violeta y de chocolate

Cookies de chocolate y de cacahuete

Choux de Haba Tonka y praliné, de vainilla y frambuesa y de chocolate y frambuesa

Cheesecake exótico y *cheesecake* de fruta fresca

Mousse de chocolate de la abuela

Muffins de vainilla y de chocolate

Vasito de té macha y cerezas

Ensalada de fruta

Copa de bienvenida de Champagne Moët & Chandon

Café e infusiones

Refrescos y aguas minerales

Bebidas alcohólicas no incluidas, carta disponible

Horario: Domingos de 12:30 a 16:00 horas.

Precio adultos (A partir de 12 años): 59 € por persona

Precio niños (De 3 a 12 años): 29 € por persona

Menores de 3 años: gratis

IVA incluido

Es un ejemplo del menú. Los platos pueden variar dependiendo de la temporada y el criterio de nuestro Chef.



Menú 2

Selección de embutidos catalanes e ibéricos
Sopa de calabaza y mango con anguila ahumada
Ensalada de melón *Cantaloup* con jamón y espárrago verde
Ensaladilla de langostinos y bogavante
El huerto: Zanahoria mini, cogollos, endivia roja, remolacha, rabanitos y espárragos verdes
Salad bar: tomate, mézclum, rúcula, pepino, frisée y oliva Kalamata
Ssam de pato Pekín con sésamo garrapiñado
Tiradito de lubina con caviar de aceite de oliva
Carpaccio de ternera Harry's Bar
Lo mejor del mar: ostras, langostinos, berberechos, nécoras, mejillones y navajas
Selección de quesos, membrillo y confituras, frutos secos
Salmón marinado con soja, naranja y *citronella*

Flan de ricota con quinoa roja orgánica
Huevos *Benedict* de salmón ahumado y salsa Bearnesa
Huevos *Benedict* con jamón
Canelón de pollo *de pagès* asado
Bacalao *Club Raneiro*
Trinxat de col, patatas y panceta
Corvina al horno al estilo tradicional
Caldereta de bogavante y corvina
Entrecot de vaca vieja a la brasa
Tajín de pollo con sésamo y pasas
Codorniz a la brasa con Chimichurri
Risotto de setas y Parmesano
Show cooking de sushi y sashimi



Para los más pequeños:

Pizza Margarita

Penne Rigatti Napolitana

Hamburguesa de ternera

Nuggets de pollo

Barritas de pescado

Patatas fritas

Tatin de manzana, naranja, piña y guanaja

Tartas artesanas chocolate con leche y frambuesa, de chocolate y, de frambuesa e higos,
de fresa, de limón y yuzú

Nuestro *Bounty*

Pastel de praliné de avellana

Financier de chocolate y cacao *grue*, de agua de azahar

Nubes de fresa, de violeta y de chocolate

Cookies de chocolate y de cacahuete

Choux de Haba Tonka y praliné, de vainilla y frambuesa y de chocolate y frambuesa

Cheesecake exótico y cheesecake de fruta fresca

Mousse de chocolate de la abuela

Muffins de vainilla y de chocolate

Vasito de té macha y cerezas

Ensalada de fruta

Copa de bienvenida de Champagne Moët & Chandon

Refrescos y aguas minerales

Café e infusiones

Bebidas alcohólicas no incluidas, carta disponible

Horario: Domingos de 12:30 a 16:00 horas.

Precio adultos (A partir de 12 años): 59 € por persona

Precio niños (De 3 a 12 años): 29 € por persona

Menores de 3 años: gratis

IVA incluido

*Es un ejemplo del menú. Los platos pueden variar dependiendo de la temporada y el criterio de nuestro Chef.