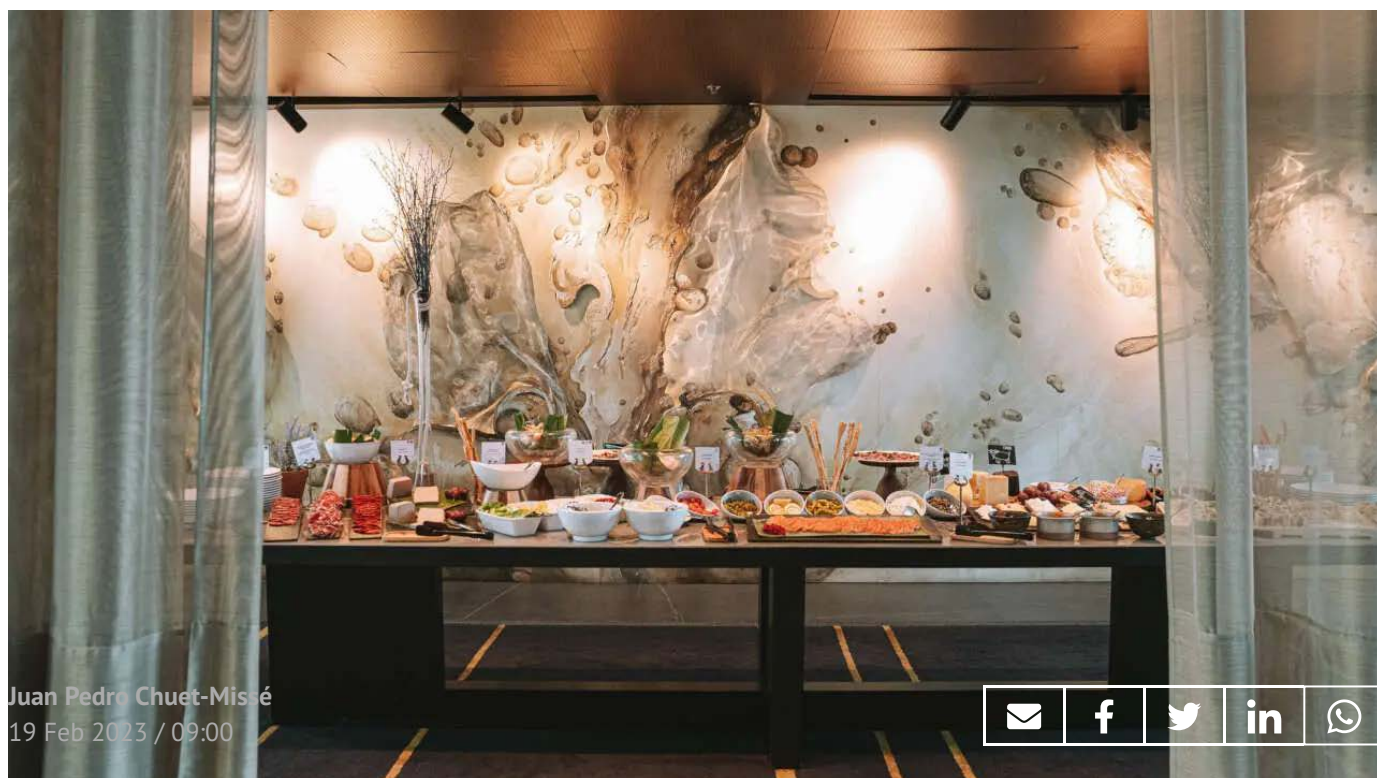


GASTRONOMÍA

Cinco brunchs para disfrutar en hoteles de cinco estrellas de Barcelona

Un toque de lujo, algo de informalidad, muchos platos para elegir, vistas únicas. Estos brunchs salen del tópico de aguacates y tostadas gigantes y ofrecen una opción más exclusiva para los mediodías dominicales



Despliegue de platos fríos en el Hyatt Regency Barcelona Tower

Hay [brunchs y brunchs](#). Muchos llevan el sello de sus raíces británicas o norteamericanas, están los adaptados a otras cocinas como los desayunos de cuchara y tenedor de toda la vida o a la italiana, y también está la larga legión de locales que presumen de **colores** en platos que derraman queso fundido, salsas, frutas y vegetales.

Y hay una vía diferente, la de los **hoteles de cinco estrellas** que poco a poco también van seduciendo con sus propuestas más sofisticadas, donde la **abundancia de platos** está ligada a esos desayunos tan inabarcables que suele impactarnos por la mañana.

Vamos a conocer algunos de ellos en Barcelona.

[Reserva con Booking tu hotel en Barcelona y otros destinos pinchando aquí](#)

Hyatt Regency Barcelona Tower

El hotel que da la bienvenida a Barcelona (Granvia de l'Hospitalet, 144), dueño de la discoteca más alta de la capital catalana ([Skyfall, en el piso 30](#)), presenta su nuevo [Brunch Life Style](#) en su restaurante **Terrum**, ubicado en la segunda planta.



Sala del restaurante Terrum. Foto Hyatt Regency Barcelona Tower

—> Leer más: [Brunchs de Barcelona para cambiar la cara al fin de semana](#)

En un ambiente moderno tirando al minimalismo, con visión de palco de la pantalla gigante de alta definición de la planta inferior, este **brunch** se ofrece los domingos de 12:30 a 16:00; en un viaje que se inicia con la diversa estación de los platos fríos, donde hay quesos y embutidos españoles e internacionales, patés, wraps de pollo frito, antipastos, ensaladas (de quinoa, Waldorf, etc.), salmón ahumado, langostinos cocidos (muy recomendados) y el toque chic de ostras con cava.

Un escalón siguiente puede ser elegir algunos de los huevos a la carta, donde las opciones de poché, omelette, Benedict o al plato se combinan con jamón ibérico, espinacas baby, aguacate, pollo braseado y otros ingredientes más.

Una amplia variedad para elegir. Foto Hyatt Regency Barcelona Tower

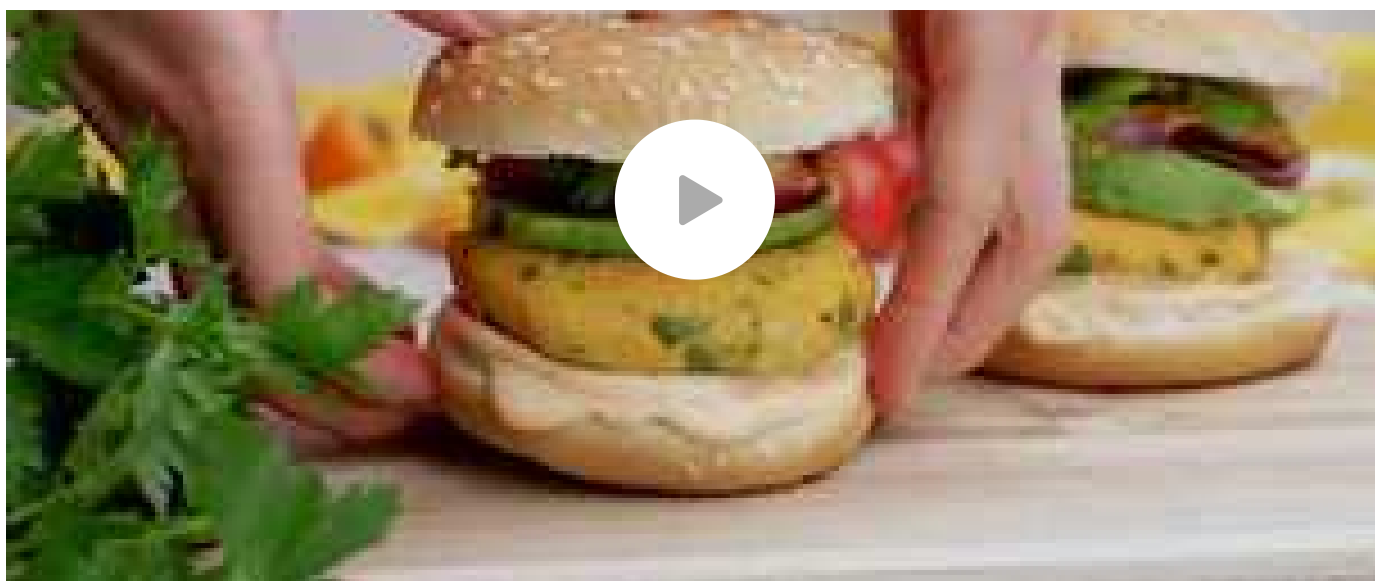
Los platos calientes recuerdan que esta idea de brunch puede derivar del desayuno tardío al almuerzo en un par de pasos

Los platos calientes [recuerdan que esta idea de brunch](#) puede derivar del desayuno tardío al almuerzo en un par de pasos, porque allí esperan el salmón al vino blanco, opciones de pasta fresca (risottos, ñoquis o canelones), patatas al horno con crema de trufas o la crema caliente de mariscos.

Nosotros elegimos un clásico **solomillo Wellington**, para que la combinación del hojaldre con el jamón y el paté estén más a tono con las elecciones anteriores.

En los postres, es casi obligatorio mojar el pincho de frutas en la fuente de chocolate, pero también hay más opciones en el carro de tartas o de dulces como el cheesecake de Idiazábal, el vasito de After Eight o el tiramisú con crumble de coco.

 Hamburguesa vegana de patata dulce.



Creación artística en la mesa de postres. Foto Hyatt Regency Barcelona Tower

Este carrusel de platos se puede combinar con una interesante carta de vinos o con los cócteles que se preparan en la barra donde siempre hay un DJ dándole un toque musical, como las mimosas, el clásico gin-tonic o el Martini Fiero, o evitar el exceso con kombuchas y combinados détox.

El precio del **Brunch Life Style** es de 49,90 euros por persona, 24,95 euros los niños de 7 a 13, y gratis hasta los 6 años.

Hotel Majestic

[El brunch del Solc, en este hotel de Paseo de Gràcia 68](#) de Barcelona, fue diseñado por **Nandu Jubany**, y es un recorrido por la cocina catalana envuelto en sofisticación.

Tras la copa de bienvenida con el champagne **Möet & Chandon Brut Imperial** pasan entrantes fríos como el paté en croûte, la ensalada de otoño, y la combinación marítima de ostras, navajas del Delta y langostinos cocidos.

Entrantes del brunch del Solc. Foto Hotel Majestic

Los clásicos del **Solc** llegan con los huevos Benedict de salmón, el canelón de pollo de granja, el arroz del *senyoret* y la sopa de pescado de roca; para dar paso a los platos de mar (lubina en costra de hojaldre) y montaña (espaldilla de ternera con boletus).

→ Leer más: [El brunch del hotel Majestic: el mejor clásico del domingo](#)

Tras la pausa de los quesos artesanos, hay que tomarse su tiempo para saber qué elegir en el buffet de postres, entre las tartas de chocolate y avellanas, la milhojas de vainilla

y caramelo o la flor exótica de coco y pasión, entre otros.

El precio es de 65 euros por persona sin bebida. Además de los champagnes, se puede elegir en una veintena de blancos, rosados y tintos de diversas DO españolas.

Hotel Monument

Este domingo 19 de febrero [vuelven los Yummy Sundays, la opción de brunch del hotel Monument](#) (Paseo de Gràcia 75) creada por **Martín Berasategui**, que se sirve en el restaurante **Glass** y en la terraza **Verbena**, con magníficas vistas de la avenida más señorial de Barcelona.

Este domingo regresa al Monument el brunch diseñado por Martín Berasategui, que revelan las raíces vasca del multiestrellado cocinero

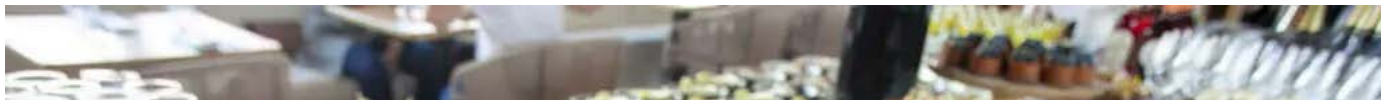


¿Cócteles y carne para el brunch? Claro que sí. Foto Hotel Monument

Hay que tratar de no llevarse todo de la selección de fríos (como el steak tartar, los carpaccios y montaditos, la variedad de quesos y jamones y las gildas de pulpo, entre otros) porque los platos calientes honran la tradición vasca de ese cocinero con una docena de estrellas **Michelin**.

Así van pasando los pimientos del piquillo relleno de mejillones, el ajoarriero de vieiras con huevo o unos recomendados raviolis cremosos de hongos. Y dos toques carnívoros: el parmentier de Wagyu y la chuleta de vaca vieja.

→ Leer más: [Así es el exclusivo brunch que Berasategui propone para coronar la semana](#)



Despliegue de los entrantes fríos en el brunch del Monument. Foto Juan Pedro Chuet-Missé

En los postres están el pastel vasco, las variadas 'dulces locuras', los pastelitos individuales y la selección de helados Magnum. Y también fruta fresca, por las dudas.

El precio es de 65 euros por persona, y se puede acompañar de cócteles como el Grey Goose Bloody Mary o diversos martinis.

Hotel El Palace

Hay que esperar un poco, hasta mayo, [para que El Palace](#) (Gran Vía 668) recupere la tradición gastronomía de **Brunch & Vinyls**, que se ofrecerá los mediodías de sábados y domingos.

Entre los platos que se pueden ver en este centenario hotel están los huevos Benedict con bacon, salmón o aguacate; las tortillas abiertas, las tostadas, las ensaladas, las hamburguesas, las cocas crujientes o las pancakes.

Y estas preparaciones no llegan solas, sino que son acompañadas de la música que ofrecen diferentes DJs que irán rotando cada fin de semana.



Platos del brunch de El Palace

—> Leer más: [Hotel Palace: cien años marcando la elegancia en Barcelona](#)

Para beber, hay opciones sin alcohol como los zumos naturales o el té helado, junto a cócteles como Mimosa, Bellini, Michelada, Spritz o Mojitos, sin olvidar las opciones calientes como el café, las infusiones y el té matcha.

Hotel Intercontinental

El [restaurante Arrel del Hotel Intercontinental](#) (Rius i Taulet 1-4) vuelve a organizar sus brunchs los días 5 de marzo, 9 y 23 de abril, y aún están pendientes las fecha de mayo.

Allí se podrán probar platos como el steak tartar de ternera con alcaparras fritas y kimchi, mermeladas ecológicas KM 0, ostras del Delta del Ebro, ibéricos, ahumados o encurtidos; el risotto de guisantes del Maresme y trufa negra mantecado en una rueda de 20kg de Parmesano o la lubina salvaje a la sal.

Además habrá un apartado de huevos a la carta para elegir entre los huevos rotos con bogavante y caviar de la Vall d'Aran, u opciones más clásicas como los clásicos huevos Benedict con salmón o bacon, o la tortilla vaga de ostras del Delta del Ebre y cebolleta.



Huevos rotos con bogavante y caviar de la Vall d'Aran del Hotel Intercontinental

Para los amantes de los dulces, está la selección de tartas, pasteles, churros hojaldrados, macarones y las fresas con nata y torrijas de L'Atelier.

Para beber hay una variada gama de zumos, té y cafés; así como una carta de vinos y espumosos.

El precio es de 65 euros por persona.

[*Vuela con Iberia a Barcelona y otros destinos pinchando aquí*](#)