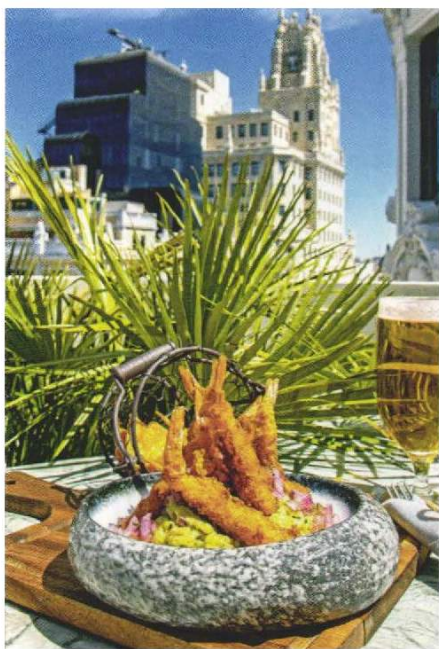




► 1 Marzo, 2022



HYATT CENTRIC GRAN VIA Este hotel madrileño ofrece hasta dos brunch de altura. Uno, en su restaurante Hielo y Carbón, con opciones *healthy* pero también hamburguesas, pizzas y postres de los que quitan el sentido. El otro se disfruta en El Jardín de Diana (en la foto), la maravillosa terraza que, sobre todo a partir de primavera, se llena de exquisitos gourmet que se alargan hasta el tardeo (hyatt.com).



PLACER GASTRO

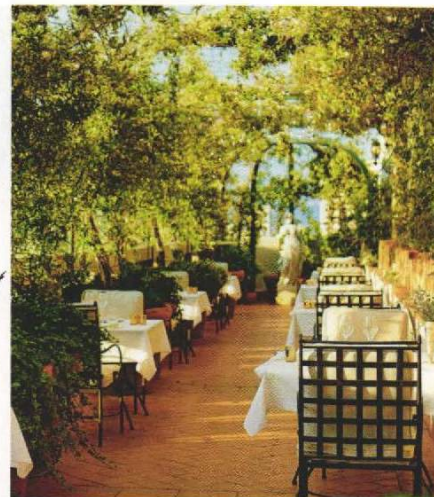
El buen BRUNCH

Unos lo califican de almuerzo temprano y otros de desayuno tardío.

Sea como fuere, el brunch gana adeptos. Te traemos algunos de los más apetecibles (y contundentes).



EL PULSO



EL PALACE BARCELONA El RoofTop de este cinco estrellas ha descubierto a los barceloneses un lujo diferente: disfrutar de su excelente gastronomía desde un vergel con vistas a la Ciudad Condal. En cuanto empieza a hacer calor, la joya de la corona es el brunch, donde los huevos benedictine conviven con los *pancakes* y la *shakshuka* con la *cookie* de chocolate. Más información en hotelpalacebarcelona.com.



OPERA & BRUNCH DE THE WESTIN PALACE Esta fusión músico-gastronómica tiene lugar todos los domingos a las 13:30 bajo la cúpula centenaria del emblemático hotel madrileño. Por allí desfilan las mejores arias y platos donde conviven ahumados, mariscos, carnes, ibéricos, ensaladas, pescados y un enorme buffet de dulces a los que pocos se pueden resistir (larotondadelpalace.com; reservas en reservas.palace@westin.com).

URSO HOTEL & SPA Este hotel de Madrid también cuenta con la música como acompañante de lujo en su brunch. Todos los sábados y domingos, a partir de las 12, ya sea en el invernadero o en el lobby, un pianista acompaña a quienes quieran degustar la oferta culinaria del hotel, en la que encontramos hasta ocho tipos de huevos diferentes (a la florentina, divorciados, rancheros...), hummus e incluso el muy tradicional bocata de calamares. Hallarás toda la información en hotellurso.com.



HOTEL INTERCONTINENTAL Uno de los brunchs más codiciados de Madrid tanto por su calidad como por su cantidad (¡hasta 200 propuestas!). En su oferta descubrimos desde mariscos con bogavante hasta un *corner nikkei* con sushi pasando por una gran variedad de arroces. Además, organizan Master Class de pastelería para los más pequeños. Disponible los domingos (madrid.intercontinental.com; reservas: icmadrid@ihg.com).

TEXTO: CHUS SALIDO./FOTOS: GETTY IMAGE D.R.