



EL BRUNCH DEL MAJESTIC

Els plats que descrivim a continuació poden canviar, ja que ***El Brunch del Majestic és una experiència gastronòmica dinàmica***, en la que anem introduint nous plats que s'adaptin a la temporada, basant-nos en el respecte per la qualitat i identitat de cada producte.

Segons quin diumenge sigui, el brunch estarà format pels plats descrits a l'opció número 1 o a la número 2, que s'alternen per oferir més varietat als nostres clients.

Menú 1

Selecció d'embotits catalans i ibèrics
Vichyssoise
Amanida Cèsar amb pollastre fumat
Amanida Xató, amb bacallà i anxoves
Insalate di verdure amb Bresaola
Amanida de navalles amb esponja de llet de tigre
Amanida de burrata esferificada amb cogombre escabetxat
Salad bar: tomàquet, mesclum, ruca, cogombre, *frisée* i oliva Kalamata
L'hort: Pastanaga mini, cabdells, endívia vermella, remolatxa, ravenet i espàrrecs verds
Salmó marinat a l'anet

El millor del Mar: ostres, llagostins, escopinyes, cloïsses, musclos i navalles
Selecció de formatges, codony i confitures, fruita seca
Selecció de pans artesans

Terrina de salmó amb llagostins i pebrots del piquillo
Ous Benedict de salmó fumat i salsa Bearnesa
Ous Benedict amb pernil
Caneló de pollastre de pagès rostit
Bacallà a la viscaïna
Llobarro a la sal
Lluç amb escopinyes, espàrrecs verds i Txacolí
Fricandó de vedella amb ceps i moixernons
Rostit de pollastre de pagès amb botifarra
Broqueta de ploma ibèrica Teriyaki
Arròs de pop i sípia



Per als més petits:
Pizza Margarita
Penne Rigate Napolitana
Hamburguesa de vedella
Nuggets de pollastre
Barretes de peix
Patates fregides
Show cooking de *ceviche*

Tatin de poma, taronja, pinya i *guanaja*
Pastissos artesans de xocolata amb llet i gerds, de xocolata,
de gerds i figues, de maduixa, de llimona i *yuzu*
El nostre Bounty
Pastís de praliné d'avellana
Financier de xocolata i cacau *grue*, d'aigua de tarongina
Núvols de maduixa, de violeta i de xocolata
Cookies de xocolata i de cacauet
Choux de fava tonca i praliné, de vainilla i gerds i de xocolata i gerds
Cheesecake exòtic i *cheesecake* de fruita fresca
Mousse de xocolata de l'àvia
Muffins de vainilla i de xocolata
Gotet de te matcha i cireres
Amanida de fruites

Champagne Moët & Chandon
Barra d'aperitius, selecció de vins del nostre Sommelier
Cerveses, refrescos i aigües minerals
Cafè i infusions
Barra de G&T

Horari: Diumenges de 12:30 a 16:00 hores.
Preu adults (A partir de 12 anys): 65 € per persona
Preu nens (De 3 a 12 anys): 29 € per persona
Menors de 3 anys: gratuït
IVA inclòs

És un exemple del menú. Els plats poden variar segons la temporada i el criteri del nostre Xef.



Menú 2

Selecció d'embotits catalans i ibèrics
Sopa de carbassa i mango amb anguila fumada
Amanida de meló *Cantalup* amb pernil i espàrrecs verds
Amanida de llagostins i llamàntol
L'hort: Pastanaga mini, cabdells, endívia vermella, remolatxa, ravenet i espàrrecs verds
Salad bar: tomàquet, mesclum, ruca, cogombre, frisée i oliva Kalamata
Ssam d'ànec Pequín amb sèsam garapinyat
Tiradito de llobarro amb caviar d'oli d'oliva
Carpaccio de vedella Harry's Bar
El millor del mar: ostres, llagostins, escopinyes, nècores, musclos i navalles
Selecció de formatges, codony i confitures, fruita seca
Salmó marinat amb soja, taronja i *citronella*

Flam de *ricotta* amb quinoa vermella orgànica
Ous Benedict de salmó fumat i salsa Bearnesa
Ous Benedict amb pernil
Caneló de pollastre de pagès rostit
Bacallà *Club Raneiro*
Trinxat de col, patates i cansalada
Corball al forn a l'estil tradicional
Caldereta de llamàntol o corball
Entrecot de vaca vella a la brasa
Tajin de pollastre amb sèsam i panses
Guatlla a la brasa amb Chimichurri
Risotto de bolets i Parmesà
Show cooking de sushi i sashimi



Per als més petits:

Pizza Margarita

Penne Rigate Napolitana

Hamburguesa de vedella

Nuggets de pollastre

Barretes de peix

Patates fregides

Tatin de poma, taronja, pinya i *guanaja*

Pastissos artesans de xocolata amb llet i gerds, de xocolata, de gerds i figues,
de maduixa, de llimona i *yuzu*

El nostre Bounty

Pastís de praliné d'avellana

Financier de xocolata i cacau *grue*, d'aigua de tarongina

Núvols de maduixa, de violeta i de xocolata

Cookies de xocolata i de cacauet

Choux de fava tonca i praliné, de vainilla i gerds i de xocolata i gerds

Cheesecake exòtic i *cheesecake* de fruita fresca

Mousse de xocolata de l'àvia

Muffins de vainilla i de xocolata

Gotet de te matcha i cireres

Amanida de fruites

Champagne Moët & Chandon

Barra d'aperitius, selecció de vins del nostre Sommelier

Cerveses, refrescos i aigües minerals

Cafè i infusions

Barra de G&T

Horari: Diumenges de 12:30 a 16:00 hores.

Preu adults (A partir de 12 anys): 65 € per persona

Preu nens (De 3 a 12 anys): 29 € per persona

Menors de 3 anys: gratuït

IVA inclòs

*És un exemple del menú. Els plats poden variar segons la temporada i el criteri del nostre Xef.