



Laverónica

EL CAUTIVADOR

El mimo y la hospitalidad son las raíces de este brunch inspirado en las Artes. En pleno barrio de Las Letras, el alma de LAVERÓNICA, Mariana Gyalui, propone empezar con un zumo. El Verde por ejemplo lleva espinacas, apio, manzana, piña y jengibre. Antes de llegar al momento fuerte del brunch, podemos disfrutar de un yogur con frutos y muesli. En la mesa, una cesta de panes variados acompañados de uno de los clásicos: tomate rallado y aceite de oliva. Recomendable el croissant con mantequilla ecológica y mermelada casera. La de higos tiene un sabor supremo.

Para elegir hay cinco sugerencias. Cinco imprescindibles que salen de la cocina de LAVERÓNICA con todo el cariño hacia el producto. No falta El Clásico: huevos Benedict con muffin casero. Para disfrutar con salmón marinado o bacon. El Americano llega pisando fuerte. Se trata de la Gran Hamburguesa LAVERÓNICA. Siempre un acierto. El Italiano consiste en un plato de pasta fresca al pesto con tomate natural y queso parmesano. La ensalada César pone el punto verde. Y el sándwich de pastrami se inspira en el mítico local neoyorkino Katz. Elaborado con carne de entraña picada en el momento y servido en un pan de mollete, es sin duda la gran estrella. El café preparado con calidad. Los téis son premium. Y reciben una atención especial los aceites. El detalle cuenta en LAVERÓNICA. Por eso el brunch va más allá del gusto o el olfato. La vista se embriaga ante grandes piezas de diseño, como esa creación con prensas de aceite de un alfarero sevillano. O el famoso jorongo de la gran Chavela Vargas. Y es que este brunch es puro arte.

IMPRESINDIBLE: sándwich de pastrami.

LAVERÓNICA.

Moratin, 38. Madrid. T. 914 297 827 / 649 408 699. Horario: S y D de 12:00 a 14:00. Precio: €€
www.restaurantelaveronica.com

Only you EL SEDUCTOR

ONLY YOU va a por todas con su brunch. En ONLY YOU Boutique, los domingos, su salón más emblemático -el Lounge de sofisticados aires coloniales- se convierte en escenario de un espectáculo de platos. Una barbacoa entre amigos con estilo en la que se puede disfrutar de sus arroces secos, de una paella tradicional y un sinfín de sugerentes propuestas. Con una copa de champagne rosado Veuve Clicquot conquistan desde la llegada. En su original patio exterior es fácil olvidar el tiempo al ritmo que marca el DJ y rendirse a la barra libre de vinos y quesos, de un excelente gazpacho, todas las versiones de huevos y tortillas imaginables y la rica oferta dulce de tartas: muffins, algodón de azúcar y bollería artesana.

ONLY YOU Hotel Atocha también se posiciona muy alto. Nada menos que en la séptima planta del hotel, en una maravillosa terraza con vistas inigualables de Madrid. Y su brunch está a la altura: ensaladas y aliños que recorren el mundo, ahumados, embutidos, pasta, risottos. Platos calientes hechos al momento que salen directamente del *showcooking*; carritos temáticos en los que es fácil encontrar desde ostras hasta mantequillas y panes artesanales o una zona dedicada al universo detox con zumos naturales, smoothies y frutas tropicales. Ceviches, carnes y pescados elaborados dan vida a este brunch que nos traslada a Nueva York con un toque italiano. Todo es tendencia y buen gusto a la hora de disfrutar de estos espléndidos momentos de brunch.

IMPRESINDIBLE: carta de cócteles.



ONLY YOU Hotel Atocha

Paseo de la Infanta Isabel, 13. Madrid
T. 914 097 876

Horario: D de 13:30 a 16:00

Precio: €€ / Niños de 4 a 12: €€
(Hasta 4 años: gratuito).

www.onlyyouhotels.com

ONLY YOU Boutique

Barquillo, 21. Madrid. T. 910 052 222

Horario: D de 12:30 a 16:00

Precio: €€€

www.onlyyouhotels.com



Atacub

EL DESENFADADO

En ATACLUB se disfruta plenamente del ritual del mejor brunch todos los sábados del año. Una cita semanal con una cuidada cocina donde cada detalle es importante. Y es que en un ambiente chic y desenfadado nos proponen una cita con música en directo e incluso con el flamenco más auténtico. Desde la cocina llega la propuesta gastronómica que está diseñada por el chef del proyecto que es Miguel López Castanier.

En el brunch de ATACLUB, para empezar podemos elegir entre una French toast con fruta confitada o una tostada de pan de tomate con dulce de leche casero o mermelada de manzana al vino tinto. En los platos principales nunca faltan los tradicionales huevos Benedict para quien quiera ese guiño hacia lo tradicional; también existen otras propuestas como un brioche con cacao y salmón marinado o una deliciosa

hamburguesa con guacamole y queso de cabra. Y para terminar un pudding de chocolate intenso y sabroso. Desde luego, siempre nos espera el mejor café, zumo de naranja natural y una sugerente agua de limón y pepino. Compañeros obligados de este brunch de sábado para pasarlo bien con una buena cocina y una excelente música.

IMPRESINDIBLE: pudding de chocolate.

ATACLUB

Velázquez, 150. Madrid

T. 910 864 792 / 699 094 000

Horario: S de 13:00 a 16:00

Precio: €€

www.ataclub.es