

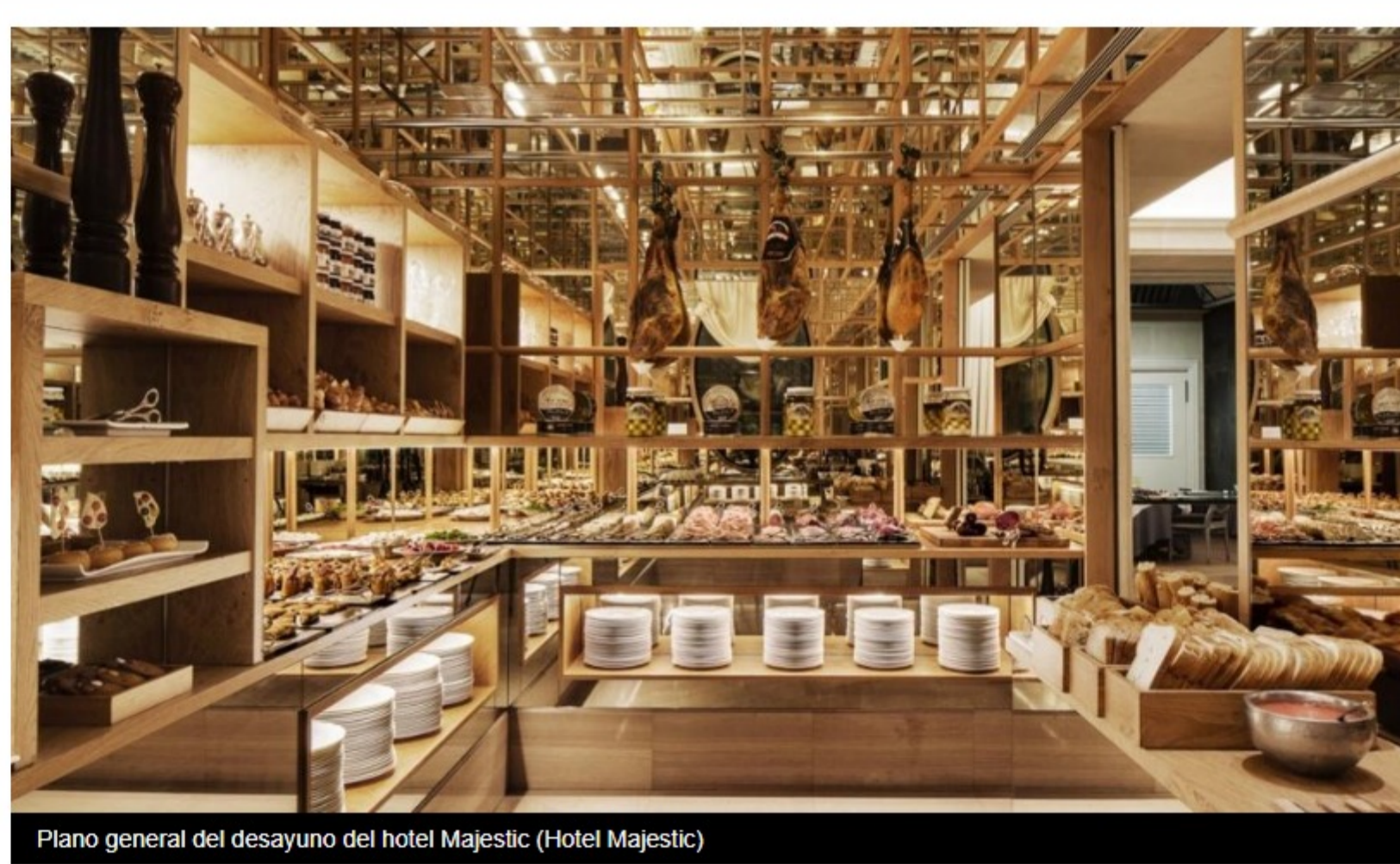
PRIX VILLÉGIATURE

# El hotel con el mejor desayuno de Europa es español



• El Majestic Hotel & Spa Barcelona ha sido reconocido por los expertos como el nº1 del Viejo Continente

REDACCIÓN, BARCELONA  
26/10/2018 07:00  
Actualizado a  
26/10/2018 08:38



Plano general del desayuno del hotel Majestic (Hotel Majestic)

Alojarse en un hotel ya no es simplemente pasar la noche. Cada vez son más los viajeros que buscan que el establecimiento en el que se alojan les ofrezca la posibilidad de vivir una experiencia personal, más allá de las cuatro paredes de la habitación. Las demandas son tan diversas como lo son los tipos de clientes.

Desde espacios que les permitan socializar a una amplia oferta de cuidados personales, pasando por actividades de ocio para niños y adultos o, por supuesto, una **propuesta gastronómica** de calidad. Este último aspecto se ha convertido en todo un **reto para muchos hoteles**, que optan por restaurantes con sello de autor y desayunos de primera.

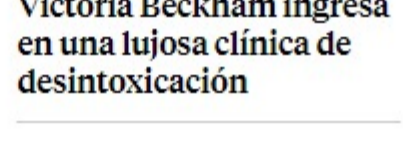


**NUEVO CITROËN C3 AIRCROSS DESDE 13.290 €**  
Nuevo SUV Compacto Citroën C3 Aircross, más espacio, más modularidad desde 13.290 €.

Inspired by irvibe



El amor entre Kiko Hernández y Miguel Bosé, al descubierto



Victoria Beckham ingresa en una lujosa clínica de desintoxicación



Cambio de look: Marta Torné, como nunca antes la habías visto

Es el caso del **Majestic Hotel & Spa Barcelona**, que acaba de ser reconocido con el premio al **Mejor Desayuno de Hotel de Europa** por los **Prix Villégiature**, unos galardones que se otorgan anualmente a los mejores establecimientos del mundo. El **jurado**, integrado por **23 periodistas de 24 países**, elige desde hace 15 años a los hoteles más destacados en distintos aspectos como el diseño, el precio o la elegancia del Viejo Continente, África, Oriente Medio y Asia.



Pan con jamón, una de las propuestas del desayuno del Mejestic (Hotel Majestic)

Bautizada como **Majestic Breakfast Experience**, en la propuesta del Majestic se intuye la mano del chef **Nando Jubany** -poseedor de una estrella Michelin-, que ha asesorado al equipo de cocina. Su secreto reside en la combinación de **productos de calidad y proximidad**, con el predominio de los sabores mediterráneos saludables, aspectos muy bien valorados por los clientes y expertos. Frutas, zumos recién exprimidos, cereales, ahumados, pastelería casera, embutidos de calidad y platos elaborados al momento son los principales protagonistas de la primera comida diaria.

El galardón de este emblemático hotel, situado en el corazón del paseo de Gràcia, coincide con la celebración de su centenario. En su ya larga historia, el Majestic ha alojado a numerosas personalidades, como la reina Victoria Eugenia, los escritores Ernest Hemingway y Antonio Machado y artistas como Picasso o Miró.