



GASTRONOMÍA

Brunch y espectáculo: ¿quién dijo que los domingos eran aburridos?

El Gran Hotel Inglés de Madrid estrena brunch (y promete ser muy loco)

[Configuración de privacidad](#)

Metamos en una coctelera sabrosos bocados, champagne, humor y música. Pongamos un buen puñado de improvisación y una pizca de desenfreno. Agitemos bien. El resultado es el nuevo 'Crazy Brunch' del [Gran Hotel Inglés](#) de Madrid, que promete revolucionar los domingos tal y como los conocemos.

Desde este mes de mayo, el lobby del primer hotel de lujo de la capital, recientemente reabierto e incluido en el sello **The Leading Hotels of the World**, ofrece un plan atípico en un entorno exquisito. Todo con el objetivo de hacer del domingo el día más atractivo de la semana.

Desde el corazón del barrio de Las Letras y en colaboración con [Ylana](#), todo un referente del sector de las artes escénicas, el hotel quiere convertir el domingo en el día más divertido de la semana

[[Para leer más: Las siete teterías de Madrid que no te puedes perder](#)]

Un brunch muy loco

Desde el corazón del barrio de Las Letras y en colaboración con [Ylana](#), todo un referente del sector de las artes escénicas, el hotel busca brindar "una propuesta de ocio diferente", señala su director general, **Javier Polo**, "tanto para el nuevo turista que elige hotel en función de sus servicios singulares como a un público local que disfruta cada vez más de los domingos".

El resultado de esta alianza es "Crazy Brunch", un nuevo concepto de este desayuno tardío o comida temprana que gana adeptos día a día, que tendrá lugar los domingos en horario de 12:30 a 14.30 horas y de 15:00 a 17:00 horas.



Crazy Brunch. Foto Gran Hotel Inglés de Madrid.

¿Su particularidad? Girará en torno a un show con el inconfundible sello de la compañía: humor gamberro, innovación, provocación, irreverencia e interacción con el público.

'Crazy Brunch' tendrá dos pases de dos horas de duración cada uno (incluyendo entreactos amenizados con **música muy bailable y clásicos de la Movida madrileña**, como guiño al casticismo del hotel) que sucederán en paralelo al brunch, servido en mesa.

El juego y la improvisación, ejecutados por las actrices **Alicia Lobo, Coria del Castillo y Estefanía Rocamora**, son el hilo conductor de un espectáculo que será diferente cada semana

El juego y la improvisación, ejecutados por las actrices **Alicia Lobo, Coria del Castillo y Estefanía Rocamora**, son el hilo conductor de un espectáculo que contará con la complicidad del espectador y que, por su carácter sorpresivo, será diferente cada semana.

Improvisado y desinhibido

En palabras del director artístico del proyecto, **Juan Francisco Ramos**, "se trata de un formato que va más allá de la experiencia, en el que hay un sentido del divertimento creado por tres actrices de peso y puesto en valor por lo fabuloso de la localización, y que ha sido ideado para el disfrute del domingo en un horario poco habitual".

Todo ello, no lo olvidemos, en el contexto de un hotel cinco estrellas Gran Lujo, que se convierte así en el primero de su categoría en apostar por una propuesta escénica que lleva la locura por bandera.

El brunch se inicia con una copa de champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé y se compone de platos: huevos benedictine, sándwich de pastrami homemade y un postre

En este sentido, añade Ramos, "representa la evolución de la hotelería de alto nivel y de una ciudad como Madrid, cada vez más abierta a nivel cultural".

[[Para leer más: Ya puedes dormir en la Plaza Mayor de Madrid](#)]

Y también se come

En cuanto al apartado gastronómico, el brunch se inicia con una copa de champagne **Laurent Perrier Cuvée Rosé** y se compone de tres contundentes platos: huevos benedictine (todo un clásico de este momento de consumo), sándwich de pastrami homemade (el formato estrella de la nueva carta de bocadillos del hotel) y un postre, a elegir entre crêpes dulces y tartas, entre otras opciones.



Además, este brunch busca su maridaje con cócteles elaborados con distintos champagnes Laurent Perrier, un mixer perfecto para preparar combinados como, por ejemplo, '**Las Letras Manhattan**' (con whisky Four Roses, vermú y Angostura bitter) o '**El Ponche del Angelito**' (con pisco, clavo y piña).

Una nueva vuelta de tuerca del Gran Hotel Inglés al ocio en Madrid que se suma a iniciativas como la colaboración con Magnolia Bakery, que permitió traer a la capital, por primera vez en su historia y en formato pop up, los **icónicos cupcakes neoyorkinos** famosos, entre otros, por ser los favoritos en Carrie Bradshaw en la ya icónica serie 'Sexo en Nueva York'.