GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

The Benedict, un brunch de lo más instagrameable en Barcelona

Actualidad Empresarial | 19/09/2023 | 00:00

En la actualidad, los restaurantes brunch se caracterizan por proporcionar un horario más relajado, en el que los comensales pueden combinar lo mejor del desayuno y el almuerzo en un único sitio. Por ello, sus cartas suelen contar con platos diferentes y creativos que no se encuentran en otros menús más convencionales, tal y como hace The Benedict.

La fusión de muebles y apariencias de estilo gótico y medieval le dan esa sensación de local victoriano que, complementado con la amplia gama de preparaciones, convierten a The Benedict en el brunch más instagrameable de Barcelona.

Platos y productos únicos en el corazón del barrio Gótico de Barcelona

La decoración vintage, si bien es capaz de atrapar a clientes, es solamente parte del encanto de The Benedict. Los platos y fusiones que ofrecen son la verdadera esencia, pues los distinguen de cualquier otro restaurante de brunch, no solo a nivel local, sino internacional.

La carta del brunch la componen preparaciones de todo tipo, no solo los típicos desayunos o almuerzos. Con más de 30 platos y muchas más fusiones, los comensales pueden optar por platos caseros, desde diferentes variantes de Eggs Benedict, tostadas francesas, bagels, un full english breakfast, smoothies, y una especialidad como los magic pancakes, que son tortitas caseras con fruta fresca y chocolate artesanal, siendo el plato más instagrameable del menú.

Otro sello de The Benedict es que todas estas preparaciones artesanales son creadas a partir de productos frescos y de calidad. Estos, al ser importados tanto de Reino Unido como de Estados Unidos, hacen que los platos preserven la esencia del brunch original.

Un brunch destacado en la ciudad

Inaugurado en 2013, The Benedict fue uno de los primeros restaurantes brunch de la ciudad de Barcelona. En estos más de 10 años de experiencia, se han consolidado como uno de los mejores del sector, no solo por su apartado estético o variedad de platos, sino también por su asistencia y cercanía con el cliente.

La clave de un buen restaurante debe estar también en el trato a la clientela, y no solamente en

cuestiones como la asistencia. The Benedict cuenta con una carta para alérgenos, de manera que las personas alérgicas a ciertas comidas puedan seguir teniendo una experiencia gratificante, sin necesidad de quedar excluidos. Además, al estar en un lugar tan turístico como el corazón del barrio Gótico de Barcelona, el personal habla inglés, lo cual ha hecho que la marca del local se expanda a nivel internacional.

Desde el amanecer hasta el atardecer, The Benedict trabaja con la premisa de que los amantes de la buena comida tengan un lugar con estilo único en el que disfrutar los manjares del desayuno o almuerzo, sea solo o con amigos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/217105-the-benedict-un-brunch-de-lo-mas-instagrameable-en-barcelona.htm