



BRUNCH

MONTIJO, LA CAVE À MANGER
ESPAGNOLE DES BATIGNOLLES LANCE SON
BRUNCH MUSICALE & PAELLA PARTY !

MONTIJO, LA CAVE À MANGER ESPAGNOLE DES BATIGNOLLES LANCE SON BRUNCH !

A quelques pas de Pont-Cardinet, la cave à manger des Batignolles revisite le brunch dominical à coups d'assiettes supers colorées et de recettes andalouses jamais vues à Paris. Dans ce restaurant aux allures de bodega, les parisiens et autres visiteurs de la capitale se donnent rendez-vous dans une ambiance conviviale autour de bonnes saveurs hispaniques venues tout droit d'Espagne, pour faire le plein de découverte !

Au programme : fromages et charcut', et Paëlla Party,
et le tout fait maison !



C'est un véritable défilé de spécialités ibériques qui se joue sous nos yeux, à commencer par les pinxtos, ces petites tartines de pain croustillantes garnies de tomates, de cecina de leon, ou de poulpes. On retrouve la célèbre tortilla espagnole, des banderillas ces délicieuses brochettes d'anchoix, d'olives, d'ail et piquillos et une sélection de charcuterie soigneusement sélectionnée en Espagne à l'instar du Lomo enbouchado et du chorizo ibérique.

Côté fromage, on se régale de Manchego, un fromage espagnol à base de lait de brebis, d'Idiazabal résolument fondant en bouche, de Mahon et de Tetilla.

Le brunch se poursuit avec des plats chauds et réconfortants comme les incontournables patatas bravas, le poulet au Chilidron fait d'ail, d'oignon, de poivrons rouges et d'un peu de tomates ou encore les empanadas gallega venant tout droit de la région de Galice. Pour continuer notre voyage, on choisit entre les Huevos Rotos réalisés à base d'œufs, de pommes de terre et de charcuterie ou le solomillo, le filet mignon ibérique à la sauce orange.

Sans oublier les spécialités sucrées : Tarta santiago, traditionnel dessert aux amandes, Tarta Queso le cheesecake espagnol, crème catalana et autres viennoiseries.

Enfin, on peut compter sur la Paëlla géante pour clôturer ce brunch de folie.

Cuite sous nos yeux, la paëlla arrive à table fumante et termine sa cuisson à même le plat. En bouche, les saveurs sont là, une cuisson maîtrisée, le riz est épicé avec justesse, son goût légèrement grillé, bref la paëlla deviendra vite notre incontournable du brunch de Montijo. Le tout en musique !

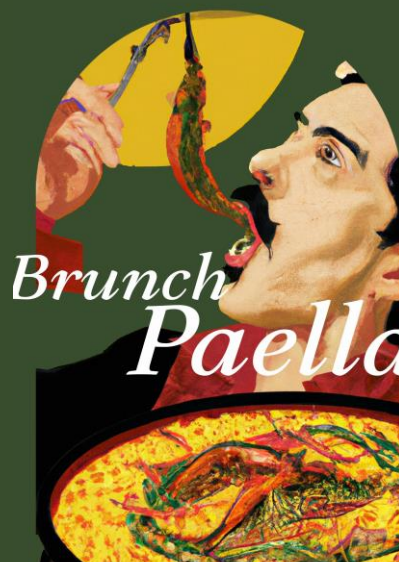
A PROPOS DU BRUNCH MONTIJO

Adresse : 167 rue de Rome, 75017 Paris

Horaires : De 12h à 16 heures, tous les dimanches

Prix : 35 euros

Compris dans le brunch : 1 boisson chaude, 1 boisson froide, café filtre et thé vert à la menthe à volonté.



A PROPOS DU GROUPE MACHEFERT

Crée en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (1K Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris, KUBE Saint-Tropez, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Ice-bar – premier bar de glace en France - Montijo la cave à vins espagnole ...) et 6 restaurants (INKA, EL Vecino, Buckwheat...). Depuis le 1er Janvier 2022, c'est Kevin Machefert, le fils des fondateurs, qui est nommé au poste de CEO, après avoir été Directeur Général de l'hôtel 1K pendant 8 ans. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2023, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.

Pour plus d'informations sur la cave à manger et les événements à venir : <https://www.instagram.com/montijo.paris>