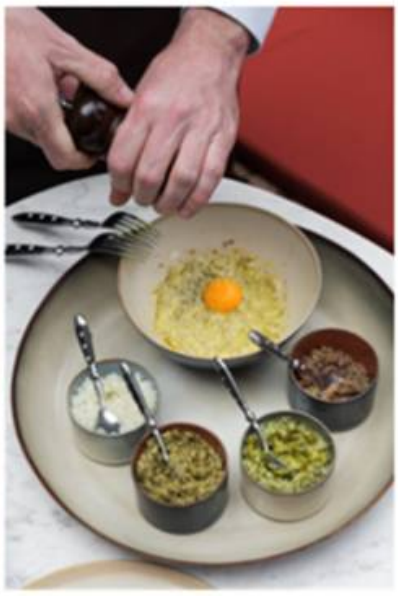
vinetur

Solomillo cumple una década en Barcelona con una carta ampliada alrededor de su carne al peso

El aniversario trae Dúo T-Bone, platos de temporada, un giro informal en La Barra

jueves 19 de noviembre de 2026





Solomillo, el restaurante del Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton, cumple diez años en Barcelona y lo hace con una ampliación de su oferta gastronómica. El establecimiento, abierto en 2016 en el Eixample, mantiene como eje su fórmula de Carne al Peso, un sistema con el que el cliente elige la raza, el peso de la pieza, el punto de cocción, la salsa y la guarnición.

La dirección del hotel sitúa ese modelo en el origen de la identidad de Solomillo. Cuando abrió sus puertas, el restaurante presentó esa fórmula como una idea poco habitual en la ciudad. Una década después, la casa mantiene ese esquema y lo combina con una carta de cocina mediterránea centrada en el producto.

La conmemoración llega acompañada de novedades en la cocina. Para este otoño, Solomillo ha incorporado platos de temporada como los puerros confitados con nube de queso Idiazabal y los huevos a baja temperatura con colmenillas. La principal incorporación es el Dúo T-Bone, creado para el aniversario. La propuesta reúne en un mismo plato dos elaboraciones obtenidas de una sola pieza: la chuleta, cocinada a la brasa, y el solomillo, servido en forma de tartar con una de las recetas habituales de la casa.

El restaurante también ha puesto en marcha una Fórmula Ejecutiva disponible de lunes a viernes al mediodía. Según informa el establecimiento, esta opción permite elegir las salsas y las guarniciones que acompañan al solomillo por un precio cerrado. La propuesta se ofrece tanto en el comedor principal como en La Barra.

El Alexandra Barcelona Hotel ha sido reconocido recientemente como Hotel Gastronómico y forma parte, según la empresa, de los doce establecimientos de Barcelona con esa distinción. La oferta culinaria del hotel se articula en torno a tres espacios: Solomillo, La Barra del Solomillo y Patio. La compañía explica que los tres comparten una misma línea gastronómica, aunque con formatos distintos.

Esa línea se apoya, añade el hotel, en el uso de producto de proximidad, ingredientes con Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida y una carta de vinos catalanes, nacionales e internacionales. El grupo también vincula esa oferta a una política ambiental que incluye ahorro de recursos, reducción del desperdicio alimentario, compra responsable y uso de envases sostenibles.

En ese apartado, Solomillo figura en la Guía de Restaurantes Sostenibles de Turisme de Barcelona y cuenta con la certificación Biosphere Sustainable Tourism. La empresa relaciona esas medidas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, una referencia cada vez más presente en la hostelería urbana, donde la gestión de residuos, la eficiencia energética y la procedencia de la materia prima ganan peso en la

imagen de marca y en la operativa diaria.

Otra de las novedades del aniversario afecta a La Barra del Solomillo. El espacio que ocupaba la antigua charcutería a pie de calle inicia una nueva etapa con un formato más informal, centrado en tapas, platillos y conservas. La reforma incluye una terraza exterior renovada y una carta pensada para un consumo más flexible, desde el aperitivo hasta una cena ligera.

Entre los nuevos platos de La Barra figuran un guiso de solomillo a fuego lento, un canelón de solomillo con salsa de oloroso y un tataki de solomillo con ponzu. El hilo conductor sigue siendo el mismo ingrediente que ha marcado la trayectoria del restaurante principal, aunque llevado a preparaciones más breves y a un servicio más ágil.

La Barra suma además una franja específica para el tardeo. De lunes a domingo, entre las 16:00 y las 19:00 horas, el local ofrece una bebida a cargo de la casa al pedir cualquiera de las tapas seleccionadas de la carta. Con esa fórmula, el hotel busca ampliar el uso del espacio fuera de las horas habituales de comida y cena.

La tercera pata de la oferta es Patio, la terraza interior del hotel. Permanece abierta durante todo el año y, en otoño e invierno, mantiene servicio ininterrumpido hasta las 20:00 horas. El establecimiento la presenta como un espacio de descanso en pleno centro de Barcelona, con paisajismo basado en plantas autóctonas y una piscina en el patio interior.

Solomillo y La Barra se encuentran en el Alexandra Barcelona Hotel, en la calle Mallorca 251. Con el décimo aniversario, el grupo refuerza una propuesta que combina restauración de hotel, cocina de producto y varios formatos de servicio en una de las zonas con mayor actividad hostelera de la ciudad.