**5 lugares imperdibles para *brunchear* en**

**San Diego**

San Diego es un destino gastronómico de primer nivel y su escena para los amantes del *brunch* no es la excepción. Con su clima perfecto durante todo el año y una ubicación privilegiada frente al Pacífico, la ciudad ofrece una amplia gama de opciones, desde experiencias relajadas junto al mar hasta propuestas innovadoras con influencias globales.

Uno de los lugares más icónicos y famosos de la ciudad es [**Morning Glory**](https://morningglorybreakfast.com/), un templo del brunch reconocido por su llamativo diseño en tonos rosas, su vibrante energía y sus inolvidables panqueques soufflé. Sin embargo, San Diego tiene muchas más opciones imperdibles que combinan ingredientes frescos, creatividad culinaria y una atmósfera inigualable.

Si buscas una experiencia gastronómica inolvidable, aquí tienes cinco lugares que no puedes perderte:

**1. Madi – Un templo del brunch**

Ubicado en Adams Av, [**Madi**](https://brunchlikemadi.com/) fusiona el estilo retro con una atmósfera acogedora y moderna. El menú reinventa los clásicos del *brunch* con un toque divertido y delicioso. Entre sus platos estrella destacan los panqueques soufflé, las tostadas francesas con ricotta y miel, y los huevos rancheros al estilo Baja. Además, su barra ofrece una selección de cócteles matutinos, como el Madi Bloody Mary y el Mimosa Flight, ideales para acompañar la experiencia. Con su diseño cuidado, su ambiente relajado y su propuesta culinaria innovadora, Madi se ha convertido rápidamente en uno de los lugares favoritos para brunchear en San Diego.

**2. The Cottage – Brunch costero con alma californiana**

Ubicado en una encantadora casita de más de treinta años de historia en [**La Jolla**](https://www.sandiego.org/campaigns/sunny-7/la-jolla.aspx), [**The Cottage**](https://thecottagerestaurants.com/) es un spot clásico con un ambiente cálido que refleja el espíritu relajado del sur de California. Sus platos frescos y saludables incluyen opciones como el avocado toast, los huevos benedictinos La Jolla y su famosa champagne de lavanda. Su spot con mesas al aire libre convierte el desayuno en una experiencia única, sin prisa, con brisa marina acompañados de un delicioso café recién hecho.

**3. Great Maple – Elegancia moderna con un toque indulgente**

Si lo tuyo son los sabores reconfortantes con un twist sofisticado, [**Great Maple**](https://thegreatmaple.com/) en [**Hillcrest**](https://www.sandiego.org/explore/downtown-urban/hillcrest.aspx) reconocido por la guía Michelin, es tu destino ideal. Este restaurante con una estética minimalista y moderna que combina a la perfección con una atmosfera acogedora. Deleita tu paladar con su maple – bacon donuts, uno de sus platillos estrella.

**4. Café 21 – Brunch artesanal con ingredientes de temporada**

[**Café 21**](https://www.cafe-21.com/) lleva el concepto de brunch a otro nivel con su enfoque en ingredientes orgánicos y locales perfecto para los amantes de la cocina artesanal. Su menú cambia según la temporada, pero siempre incluye delicias como pancakes horneados, las tartas saladas de huevo y una variedad de mimosas artesanales. Además, su ambiente bohemio y su música en vivo los fines de semana crean una atmósfera vibrante con alama de granja.

## **5. Malibu Farm – Brunch con vistas al mar en un rooftop.**

Ubicado en el encantador [Seaport Village](https://www.sandiego.org/members/shopping/seaport-village.aspx) de San Diego, [Malibu Farm](https://www.malibu-farm.com/seaport-san-diego/) ofrece una experiencia culinaria excepcional con vistas panorámicas de la bahía de San Diego desde su espaciosa terraza en el segundo piso.

Este restaurante de estilo californiano se destaca por su enfoque en ingredientes frescos, orgánicos y locales, brindando platos que deleitan tanto el paladar como la vista. El ambiente luminoso y aireado del restaurante, complementado por sus amplias ventanas de piso a techo, crea el escenario perfecto para una ocasión especial o una relajante mañana de fin de semana