

En la tercera edición de Passeig de Gourmets, el próximo 12 de marzo

Aurelio Morales y Miguel Ángel Mayor cocinan a 4 manos en La Terraza del Claris

Los chefs de Cebo y de Sucede en Valencia, ambos con una estrella Michelin, ofrecen un menú que combina técnica y creatividad



Miguel Ángel Mayor



Aurelio Morales

El **Claris Hotel & Spa** reúne al chef **Aurelio Morales**, responsable de Cebo en Madrid y de La Terraza del Claris en Barcelona, con **Miguel Ángel Mayor**, al frente del restaurante Sucede, un referente de la cocina de vanguardia en Valencia, donde recupera la historia gastronómica de la ciudad a través de sus civilizaciones. Ambos cocinarán **a 4 manos** una cena degustación el próximo **12 de marzo** en el restaurante situado en la azotea -abierto todo el año-, en el marco de la tercera edición de **Passeig de Gourmets**.

Ambos chefs, galardonados en sus restaurantes con una estrella Michelin, pertenecen a la misma generación y comparten, además de una amistad, la misma admiración por El Bulli, donde se formaron. No en vano la innovación y la vanguardia han marcado sus respectivos estilos de cocina. Juntos proponen un **menú** con entrantes tan sugerentes como el vino prodigioso condimentado y Hoja de zanahoria escabechada, nabo marinado en agua de anchoas y berenjena encurtida y ensaladilla con dashi y anchoa; como platos principales la Caballa madurada hypotrimma, o el arroz con salmorreta y gamba roja, el Merengue de anguila y trufa Farcimen anguila, de liebre y trufa, o el Cochinillo a la real; y de postres, Cruni de bergamota Dátil, melisa, higos o el Bloom de jazmín Peras con nata y vino.



La Terraza del Claris



Mango en textura

Durante la tercera edición de Passeig de Gourmets, **La Terraza del Claris** ofrecerá un **Menú Degustación** representativo de la cocina mar y montaña con platos como los calçots 2020; la croqueta de compango y almeja de carril; suquet de manitas de cerdo, alcachofas y pulpitos; el sancocho de mero con salmorejo canario y mojo verde; el jarrete de vaca vieja, berenjena a la llama y tuétano; y el mango en textura.

Para la **Ruta de Platos**, en el **Bar Kao** se podrá disfrutar de la **tapa** “crema de céleri, anisados, pulpo, yema y kimchi”, junto a una cerveza Estrella Damm, una copa de cava de Juvé & Camps o una Coca-Cola.



Crema de céleri, anisados, pulpo, yema y kimchi



Bar Kao en el Claris Hotel & Spa 5*GL

El **15 de marzo**, Daniel Maddedu, responsable de bares en el Claris Hotel & Spa preparará en el Bar Kao, para las **Experiencias Gourmet**, el taller **Cócteles culinarios**, en el que usarán ingredientes y técnicas de la cocina para desarrollar combinados únicos.

La Terraza del Claris

Aurelio Morales, chef ejecutivo del Claris Hotel & Spa y del Hotel Urban, dirige el restaurante La Terraza del Claris, único en Barcelona por sus instalaciones en una terraza abierta todo el año. Su particular propuesta culinaria está ejecutada por su mano derecha, el chef Daniel Hernández, quien reinterpreta las recetas clásicas y propone una experiencia en la que el producto es reconocible y el sabor sorprendente.

Bar Kao

En la planta baja del Claris Hotel & Spa se encuentra el Bar Kao, un espacio singular donde descubrir y degustar una selección de whisky japonés, sake y cocktails asiáticos únicos en Barcelona.

- **Menú a 4 manos** (12 de marzo) en el restaurante La Terraza del Claris: **120 euros por persona** (maridaje incluido). Horario: 20.30h.
- **Menú degustación** en el restaurante La Terraza del Claris: **50 euros**. Horario: de 13h a 15.30h y de 20h a 23h.
- **Experiencia gourmet Cócteles culinarios** (15 de marzo) en el Bar Kao: **9 euros**. Horario: 17h.
- **Ruta de platos** (de lunes a sábado) en el Bar Kao: **7 euros**. Horario: de 13.30h a 23.30h.

Reservas:

Claris Hotel & Spa – Pau Claris, 150 – 08009 Barcelona
Tel. 93 487 62 62
claris@derbyhotels.com

Para más información de prensa:

press@derbyhotels.com // T. +34 93 366 88 00



derbyhotels.com @Derby_Hotels #DerbyHotelsCollection