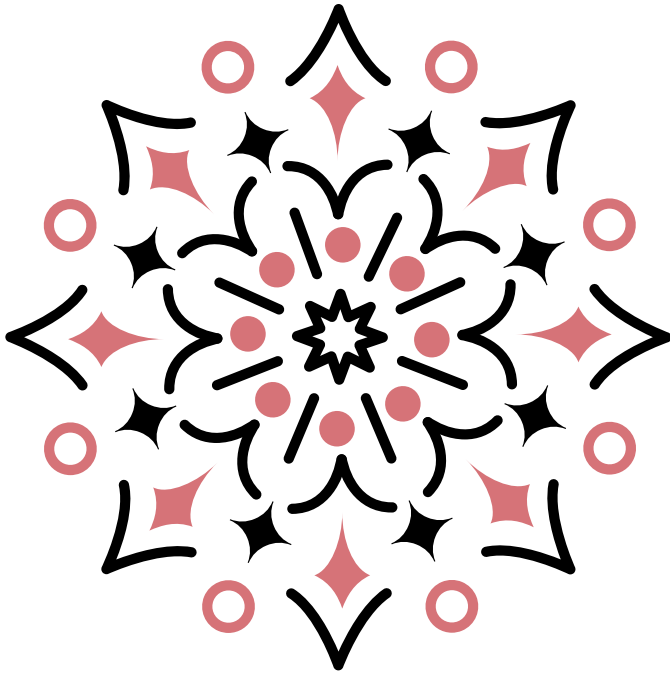


MENÚS NAVIDAD

# DISFRUTEMOS DE UNA COMIDA ÚNICA Y BRINDEMOS



# BECAUSE THE BEST IS YET TO COME

CHRISTMAS MENUS 2022/23

---

CLARIS

HOTEL & SPA  
S'GL MONUMENT

# BIENVENIDO/ CONDICIONES PARA PARTICULARES

# BENVINGUT/ CONDICIONS PER A PARTICULARS/ WELCOME/PARTICULAR CONDITIONS

ESP

## Clarís Hotel & Spa 5\* GL Barcelona

Ubicado en el Palacio Vedruna de finales del Siglo XIX y a escasos metros de las mejores boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Clarís 5\*GL destaca por sus elegantes habitaciones y por albergar un salón-museo que acoge una exposición con más de 50 obras inéditas de las civilizaciones precolombinas y de la cultura maya. Además, dispone de una espectacular terraza con vistas sobre la ciudad, piscina exterior y un exclusivo spa.

Convierte la Navidad en una experiencia única combinando arte, lujo y sofisticación con una exquisita propuesta gastronómica.

### La Noche

Requeriremos una tarjeta de crédito como garantía. Nuestras políticas de cancelación son: para el menú Nochevieja de 72 horas con gastos del 100% y un depósito del 25% en el momento de confirmación de la reserva. Para los otros menú de 48 horas con gastos de 50 euros por persona.

CAT

## Clarís Hotel & Spa 5\* GL Barcelona

Situat al Palau Vedruna de finals del Segle XIX i a escassos metres de les millors boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Clarís 5\*GL destaca per les seves elegants habitacions i per albergar un saló-museu que acull una exposició amb més de 50 obres inèdites de les civilitzacions precolombines i de la cultura Maya.

Amés, disposa d'una espectacular terrassa amb vistes sobre la ciutat, piscina exterior i d'un exclusiu spa.

Converteix el Nadal en una experiència única combinant art, luxe i sofisticació amb una exquisida proposta gastronòmica.

### La Nit

Es requereix una targeta de crèdit per garantir la reserva. Les nostres polítiques de cancel·lació són: pel menú de Cap d'Any 72hores amb despeses del 100% i un dipòsit del 25% en el moment de confirmar la reserva.

Per a la resta de menús, 48hores amb despeses de 50euros per persona.

ENG

## Clarís Hotel & Spa 5\* GL Barcelona

Located in the Vedruna Palace dating the end of the 19th century and a few meters from the best boutiques in Barcelona, the Clarís Hotel & Spa 5\* GL stands out for its elegant rooms and for housing a museum-lounge that exhibits more than 50 unprecedented works of the pre-Columbian civilizations and the Mayan culture.

In addition, it has a spectacular terrace with views of the city, an outdoor pool and an exclusive spa.

Turn your Christmas meals into a unique experience that combines art, luxury and sophistication with an exquisite cuisine.

### The Night

We will require a credit card as a guarantee. Our cancellation policies are: 72hours with expenses of 100% for the New Years Eve menu and we will need a deposit of 25% when booking.

For the other menus, 48 hours with expenses of 50euros per person.

# NOCHEBUENA/NAVIDAD

## 24.12.22 & 25.12.22



**Jamón Ibérico Arturo Sánchez**  
Pernil Ibèric Arturo Sánchez  
*Iberico Ham Arturo Sánchez*

**Croqueta de carn d'olla**  
Croqueta de carn d'olla  
*"Carn d'olla" traditional meat croquette*

**Macaron de foie y remolacha**  
Macaron de foie i remolatxa  
*Foie and beet macaron*

**Royal de carabineros, tupinambo y caviar**  
Royal de gambots, nyàmera i caviar  
*Cardinal prawn, topinambour and caviar*

**Escudella**  
Escudella  
*"Escudella" traditional catalan soup*

**Bullabesa Rape**  
Bullabesa Rap  
*Monkfish bouillabaisse*

**Cochinillo**  
Garrí rostit  
*Roasted Piglet*

**Sopa de tapioca y coco con cítricos**  
Sopa de tapioca i coco amb cítrics  
*Tapioca and coconut soup with citrus*

**Chocolate, aceite y oro**  
Xocolata, oli i or  
*Chocolate, oil and gold*

**Dulces navideños**  
Dolços nadalencs  
*Christmas sweets*

**Juvé & Camps Cinta Púrpura Reserva Brut D.O. Cava**  
**Miranda D'Espiells Chardonnay D.O. Penedés**  
**Tobelos Crianza D.O. Ca Rioja**

# SANT ESTEVE

## 26.12.22



**Jamón Ibérico Arturo Sánchez**  
Pernil Ibèric Arturo Sánchez  
*Iberico Ham Arturo Sánchez*

**Croqueta de carn d'olla**  
Croqueta de carn d'olla  
*"Carn d'olla" traditional meat croquette*

**Macaron de foie y remolacha**  
Macaron de foie i remolatxa  
*Foie and beet macaron*

**Royal de carabineros, tupinambo y caviar**  
Royal de gambots, topinambour i caviar  
*Cardinal prawn, topinambour and caviar*

**Canelón de pularda trufada**  
Caneló de pularda trufada  
*Truffled poulard cannelloni*

**Bullabesa Rape**  
Bullabesa Rap  
*Monkfish bouillabaisse*

**Cochinillo**  
Garrí rostit  
*Roasted Piglet*

**Sopa de tapioca y coco con cítricos**  
Sopa de tapioca i coco amb cítrics  
*Tapioca and coconut soup with citrus*

**Chocolate, aceite y oro**  
Xocolata, oli i or  
*Chocolate, oil and gold*

**Dulces navideños**  
Dolços nadalencs  
*Christmas sweets*

**Juvé & Camps Cinta Púrpura Reserva Brut D.O. Cava**  
**Miranda D'Espiells Chardonnay D.O. Penedés**  
**Tobelos Crianza D.O. Ca Rioja**

# NOCHE VIEJA

## 31.12.22

**Jamón Arturo Sánchez air baguete**  
Pernil Arturo Sánchez air baguet  
*Arturo Sánchez's Ham air baguette*

**Pan chino con crème fraiche y caviar**  
Pa xinès amb crème fraiche i caviar  
*Chinese bread with crème fraiche and caviar*

**Mini taco de Txangurro y aguacate**  
Mini taco de Txangurro i alvocat  
*Txangurro and avocado mini taco*

**Carbonara de Espardenyes**  
Carbonara d'Espardenyes  
*Carbonara from Espardenyes*

**Ventresca de atún con piñones**  
Ventresca de tonyina amb pinyons  
*Tuna belly with pine nuts*

**Foie en Escabeche**  
Foie en Escaveix  
*Pickled Foie*

**Bogavante en suquet de pistacho**  
Llamàntol en suquet de festuc  
*Lobster in pistachio suquet*

**Mero en mantequilla negra**  
Mero amb Mantega Negra  
*Grouper in black butter*

**Costilla Wagyu con colmenillas**  
Costella Wagyu amb múrgoles  
*Wagyu rib with morels*

**Mai Tai**  
Mai Tai  
*Mai Tai*

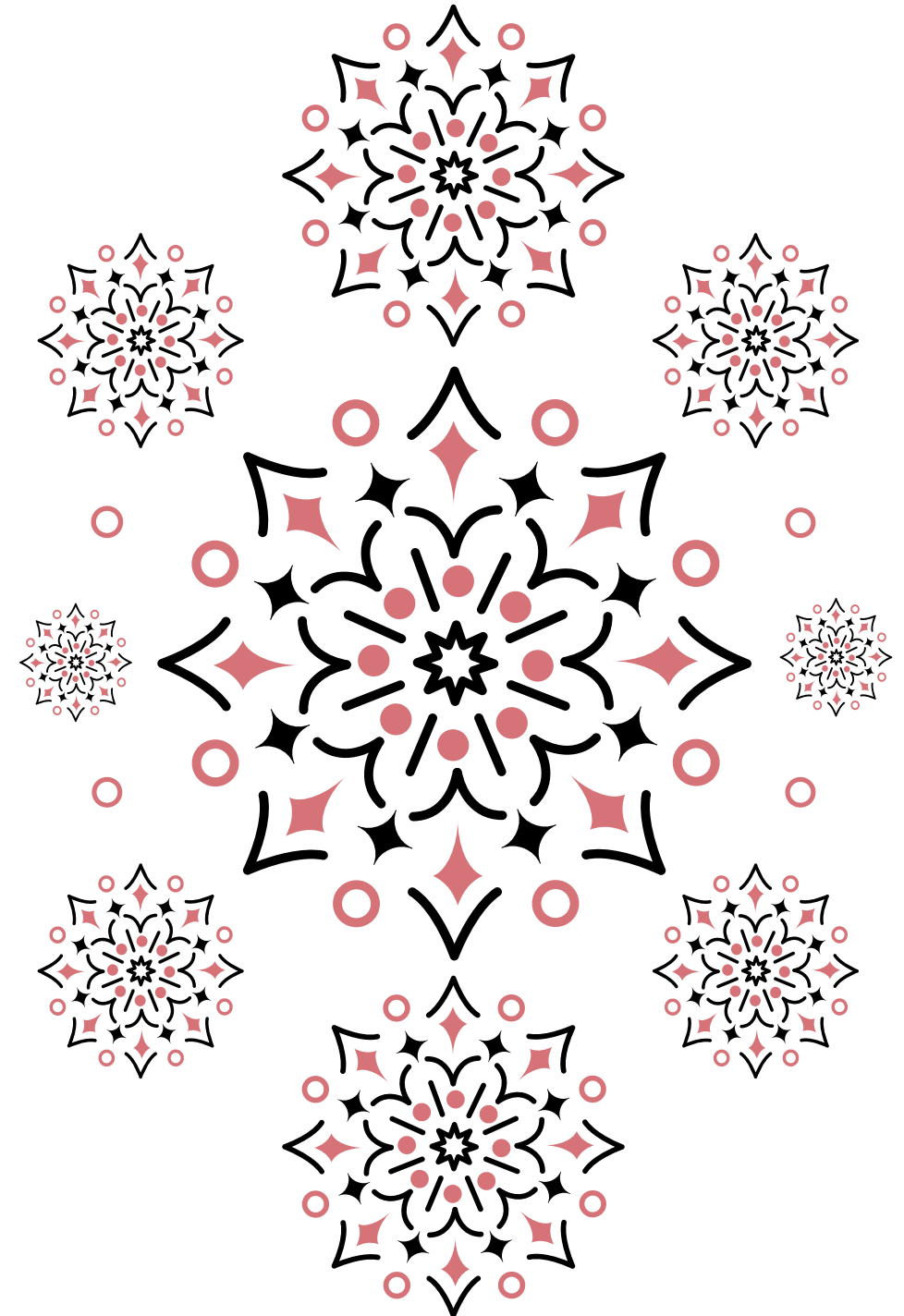
**Postre en mesa**  
Postres a taula  
*Dessert on table*

**Dulces navideños**  
Dolços nadalencs  
*Christmas sweets*

**Taittinger Brut Prestige Rose AOC Champagne**  
**Flor de Xarel·lo D'Espells Blanco D.O. Penedès**  
Acústic, Samsó-Garnacha D.O. Montsant  
**Taittinger Brut Reserve AOC Champagne**



325€



DERBY HOTELS  
COLLECTION

# CLARIS

HOTEL & SPA  
5\*GL MONUMENT

HOTEL CLARIS 5\*GL  
C/ DE PAU CLARIS, 150  
08009 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM  
INFO@DERBYHOTELS.COM  
0034 933 668 800

FB: @DERBYHOTELSCOLLECTION  
INSTAGRAM: @DERBY\_HOTELS  
TWITTER: @DERBY\_HOTELS