

Ángel León presenta el 'Verano Azul' del Glass Mar, un menú con el pescado azul como protagonista

- Hasta el próximo septiembre, el cocinero incluye este pescado de temporada, siempre valorado en su cocina, en platos como *Sardina en Brasa de Aceitunas*, *Temaki de Atún Almadraba* o *Bonito Entomatado*



Madrid, 12/06/2019.-El verano en Madrid tiene sabor a mar. Ángel León presenta 'Verano Azul', el nuevo menú del Glass Mar del Urban inspirado en el **pescado azul** como protagonista, muy valorado en su cocina. Del **10 de junio hasta el 15 de septiembre**, la carta permanente del Glass Mar convivirá con novedades de temporada como *Embutido Marino con Pan de Algas*; *Sardina en Brasa de Aceitunas* o *Temaki de Atún Almadraba*.

"En la nueva propuesta, acercamos la esencia y los sabores que ofrecen nuestros mares y océanos a Madrid, al Glass Mar del Urban. El menú está inspirado en la cocina 'azul', elaborado a partir de pescado de temporada reconocido por su potencial y multitud de propiedades", explica Ángel León.

Con 'Verano Azul', el Hotel Urban 5*GL de Derby Hotels Collection continúa reforzando su posicionamiento como hotel gastronómico y afianza su apuesta por ofrecer una cocina de máxima calidad como valor diferencial.

El azul del mar en la mesa

Siempre con el mar como inspiración y despensa, Ángel León propone para el verano del Glass Mar algunos de los sabores de su cocina 'azul' – que también pueden degustarse en Aponiente– con el pescado de temporada como origen. En el menú estival –disponible al mediodía y también por la noche–, el cocinero sugiere *Embutido Marino con Pan de Algas*; *Temaki de Atún Almadraba*; *Sardina en brasa de Aceitunas*; *Aguachile de Maíz, Caballa y Cilantro*; *Bonito Entomatado* y, para finalizar, *Cítricos*. Una experiencia gastronómica para disfrutar de los meses estivales en la capital con los pies en la tierra y la cabeza en el mar.



Además, Ángel León suma bocados y platos a la carta permanente del Glass Mar, con el mar nuevamente como inspiración. Así, incorpora *Micuit de Mar*, *Romesco de Algas y Confitura*; *Aguachile de Maíz*, *Gambeta y Huevas de Tobiko*; *Tabla de Embutidos Marinos* y principales como *Albóndiga Marina en Jugo Puro de Pescado y Patatas Fritas*; *Raviolis de Pez Espada* o *Taco Moruno de Atún*. Y, como postre, incluye *Mousse de Chocolate* y *Turrón*.

Un maridaje con fondo marino

Para acompañar 'Verano Azul', Ángel León y el equipo del Glass Mar –liderado por Paco Patón, Director de Alimentación y Bebidas del Hotel Villa Real & Hotel Urban– han desarrollado una carta líquida que comienza con *Rebujito Verano Azul* para tomar de aperitivo y de un color intenso como el fondo marino. Además, sugieren maridar los platos con los vinos del sur, caldos finos y armoniosos que mantienen las características propias de los sabores de los vinos de Jerez.

'VERANO AZÚL' GLASS MAR

Del 10 de junio al 15 de septiembre

Horario de lunes a viernes:

De 13:30h a 15:30h / 20.30h a 23.30h

Precio 'Verano Azul':

Mediodía: 55 euros

Noche: 65 euros*

Incluye un Cóctel en La Terraza del Urban

Admite reservas

Dirección: Hotel Urban, Carrera San Jerónimo Nº 34

Sobre Derby Hotels Collection

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio del país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que conviven el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo.

Actualmente la compañía cuenta con 23 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Cada uno de ellos es distinto e irrepetible, espacios que ofrecen una experiencia en alojamiento y también gastronómica. En los últimos años, Derby Hotels Collection ha inaugurado nuevos espacios referentes dentro del panorama gastronómico: Glass Mar en el Hotel Urban, liderado por Ángel León; el restaurante CEBO en el Urban -un proyecto con el chef Aurelio Morales- que en 2017 consiguió su primera estrella Michelin, o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris Hotel & Spa, liderado por Aurelio Morales, entre otros.

Apasionado por los hoteles, el arte y la cultura, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection, fundador del Museu Egipci de Barcelona y Presidente de la Fundació Arqueològica Clos, y Joaquim Clos, Director General de la colección. El sello y la identidad de la familia Clos están presentes en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Responsabilidad Social corporativa de Derby Hotels Collection

Derby Hotels Collection promueve diferentes acciones de Responsabilidad Social Corporativa. La compañía hotelera es el patrocinador principal de la Fundació Arqueològica Clos, fundada en 1992, que desarrolla diversas actividades y programas específicos en torno a una colección de arte faraónico única en España. Una muestra formada por más de 1.200 piezas originales que se exhibe en el Museo Egipcio de Barcelona.

Derby Hotels Collection también colabora con Aura Fundació, dedicada desde hace 30 años a la inserción en el mundo laboral de personas con discapacidad mediante una metodología pionera en España y Europa. En concreto, la colaboración entre la Fundación y la compañía se basa en promover programas de autonomía en el hogar.

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

+34 93 366 88 00

press@derbyhotels.com



derbyhotels.com / @Derby_Hotels / #DerbyHotelsCollection