

5 planes de Navidad en Claris Hotel & Spa

Cenas de empresa, citas románticas, regalos de bienestar, momentos en familia o placeres gastronómicos, en el centro de Barcelona



Tratamiento en Mayan Secret Spa



Canelones de pularda trufada



Mesa de Navidad en la Terraza del Claris



Daniel Madeddu, bartender del Claris

La Navidad 2021 toma forma en el Claris Hotel & Spa con cinco planes para recuperar la ilusión, celebrar y compartir, con opciones a medida, en pleno centro de Barcelona.

1.- Cenas de empresa

Los diversos espacios del hotel Claris se abren para grupos grandes o pequeños. La elegancia y exclusividad de la terraza, el salón East Garden o el museo de arte precolombino que aloja el hotel, se personalizan y adaptan a cada necesidad. La experiencia une cultura y gastronomía, con un marcado espíritu urbano y de fusión con Barcelona.

2.- Citas románticas

Recuperar la ilusión en un hotel de 5 estrellas Gran Lujo Monument, contemplar el atardecer desde una terraza de invierno, pionera al abrirse al público hace más de 25 años; sentir el confort de un alojamiento premium plagado de detalles; relajarse en un spa para compartir, y descubrir una gastronomía con sello de autor, con platos de temporada y cócteles sorprendentes firmados por el reconocido bartender Daniel Madeddu.

3.- Regalos de bienestar

Claris Hotel & Spa ofrece tratamientos personalizados de bienestar, perfectos para premiar a los seres queridos con experiencias de belleza, relajación y salud. Mayan Secret Spa, dirigido

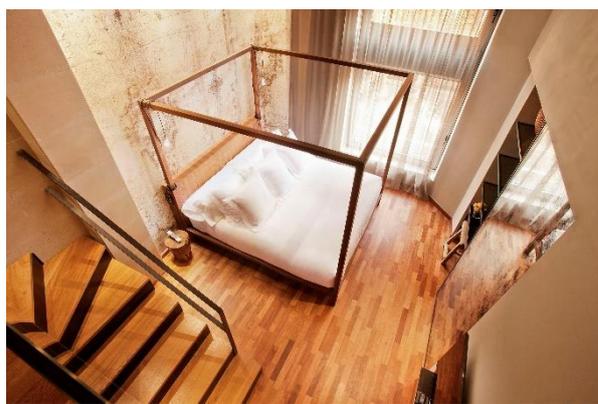
por Manuel de la Garza, cuenta con una sauna prehispánica y con tratamientos específicos para disfrutar o regalar.

4.- Momentos en familia

Las fiestas navideñas requieren de un trato personalizado. La Terraza del Claris y todos los salones de celebración ofrecen el confort necesario para que los encuentros de 2021 sean un recuerdo imborrable. Claris Hotel & Spa es además *petfriendly*, para que también las mascotas formen parte de los momentos especiales.

5.- Placeres Gastronómicos

Aurelio Morales es el chef del restaurante la Terraza del Claris. Apuesta personal de Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection, luce una estrella Michelin en el restaurante CEBO del hotel Uban de Madrid. Sus platos irradian juventud, tradición, honestidad y un toque sorprendente. Sus menús se ajustan a cualquier tipo de experiencia gastronómica, desde la sencillez, hasta la sofisticación.



“Los viajeros se mezclan más que nunca con los autóctonos” – **explica Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection** - “intuimos una Navidad con alto porcentaje de cliente nacional, y con una clara perspectiva de apertura a mercados hasta ahora restringidos como el americano” -añade- “Barcelona debe de ser capaz de brillar más que nunca estas fiestas, con todos sus atractivos culturales y artísticos, además de una climatología que siempre juega a nuestro favor, sobre todo en invierno”.

Menús Nochebuena y Navidad, San Esteban y Nochevieja disponibles en:

<https://www.derbyhotels.com/eventos/cenas-de-navidad-y-fin-de-ano-1/>

Claris Hotel & Spa (5*GL Monument)

Pau Claris 150, 08009 Barcelona

Tel. 93 487 62 62

<https://www.hotelclaris.com/es>

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

hvinas@derbyhotels.com

Tel. +34 93 366 88 00



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection