

## Una Navidad de contrastes

La cocina navideña en la Terraza del Claris se contrapone a los sabores japoneses del novísimo Os-Kuro

Link fotos y menús:

[https://drive.google.com/drive/folders/12R3ejJvzA9Iok43jQLBXLrqI1LLsgxZJ?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/12R3ejJvzA9Iok43jQLBXLrqI1LLsgxZJ?usp=drive_link)



Coffee & Mezcal



Canelón, lenguado y cochinitillo de La Terraza del Claris



Chawanmushi de cangrejo real de Os-Kuro



Salmonete integral con ankimo de Os-Kuro

El **Claris Hotel & Spa** prepara una Navidad de contrastes. En su mítica Terraza del Claris -7ª planta- brillan los platos navideños típicos de nuestro territorio, servidos con la elegancia y la excelencia de un hotel de 5 estrellas Grand Luxe. Como contrapunto, en la calle Valencia, el flamante restaurante Os-Kuro Sushi Bar & Robata rompe con lo establecido y transforma la época más mágica -y gastronómica- del año en una experiencia hasta el mismo corazón de Japón.

### La Terraza del Claris, acondicionada en invierno

Pedro Salillas firma una cocina esencialmente navideña en una terraza mítica en Barcelona y única en invierno. La escudella como entrante imperdible del 25 de diciembre, junto al cochinitillo, los canelones de Sant Esteve y el tronco dulce, así como el ambiente familiar y exclusivo en el centro de Barcelona.

### Os-Kuro, más allá del sushi

El sofisticado ambiente de los *sushi bars* de Londres, París o NY, llega por fin a Barcelona y encuentra en **Os-Kuro Sushi Bar & Robata** su particular interpretación. Nuevos platos como el *chawanmushi* de cangrejo real, el salmonete integral con ankimo, el ikayaki de anzuelo con anisados, el meloso de atún con puerros al miso, o las setas de temporada con panceta y yema curada, son ejemplo de la evolución desde la barra japonesa, a la vista del comensal, hacia una cocina nipona intensa, de disfrute y de sobremesa. Nueve sakes componen la opción de maridaje acorde con cada plato, sea frío o caliente, siempre bajo la guía de una sumiller especializada y apasionada de esta bebida.

### Fin de Año con tradición y sabores exóticos

En Nochevieja, el **Claris Hotel & Spa** fusiona tradición y exotismo con una propuesta mar y montaña. Los entrantes como la ostra, almeja, percebe y mejillón; el erizo con café y caviar, y la ventresca de atún ahumada, dan paso al pato 100%: foie, yema, jamón y chicharrón, o al dumpling de pichón y anguila. Como platos principales destaca la langosta integral, la costilla de rodaballo y el solomillo de Wagyu.

## Taller de cócteles navideños y *petit fours*

El equipo de coctelería de la Terraza del Claris impartirá el **27 de diciembre** un taller de cócteles navideños, pensado para regalar o para disfrutar en pareja, en familia o con amigos, y triunfar en las mesas navideñas. **Orange fall**, con base de tequila, naranja y calabaza; **Limo-nata** con limoncello, maraschino, frangelico y nata de vainilla; **Coffee & Mezcal** compuesto por mezcal, baileys y espresso; **Bisou** con base de Brandy, chocolate y nata; **Ron y Kahlua** un combinado memorable de café y ron, son algunos ejemplos que además estarán disponibles durante toda la temporada en La Terraza del Claris.

El **28 de diciembre**, el Claris sigue abriéndose a la ciudad con un **taller de *petit fours*** con el chef Pedro Salillas. Una buena oportunidad para aprender a elaborar estos dulces bocados y sorprender en casa.



La Terraza del Claris



Os-Kuro

Como su nombre indica, en **Os-Kuro** el ambiente es sutil y de baja luz. El pescado ejecutado al momento con técnica japonesa, junto a la brasa ancestral nipona, son la base del proyecto personal de Joaquim Clos, director general de Derby Hotels Collection. Os-Kuro nace de la inquietud de ofrecer a barceloneses y visitantes un restaurante japonés purista, esencial y riguroso con los productos-de allí y de aquí- creativo con las recetas y exigente con el maridaje de sakes.

El **Claris Hotel & Spa** no solo destaca por su gastronomía “arriba” y “abajo”. Alojarse en el Claris supone todo un viaje por la historia, ya que todas y cada una de sus habitaciones cuentan con una pieza de arte precolombino única, todas ellas pertenecientes a la impresionante colección privada de Derby Hotels Collection.

### PVP:

La Terraza del Claris - Menús Navidad (empresa y particulares): a partir de **99 euros**.

Os-Kuro: **60 euros**.

### AGENDA

#### **Taller cócteles navideños**

Fecha: 27/12/2023

Hora: 18h

Lugar: Salón Garden

Duración: 1h

Precio: 25€

Reservas: [mcamolei@derbyhotels.com](mailto:mcamolei@derbyhotels.com)

#### **Taller *petit fours* de Navidad**

Fecha : 28/12/2023

Hora: 18h

Lugar: Salón Garden

Duración: 1h

Precio: 25€

Reservas: [mcamolei@derbyhotels.com](mailto:mcamolei@derbyhotels.com)

Alojamiento desde **342 euros** por noche para 2 personas.

### **Para más información de prensa:**

[press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com)

+34 93 366 88 00



@hotel\_claris @oskuro

#HotelClaris #LaTerrazaClaris