

En la segunda edición de Passeig de Gourmets, el próximo 21 de marzo

Aurelio Morales y Nathan Minguell cocinan a 4 manos en La Terraza del Claris

El chef de Cebo (1 estrella Michelin) y el subcampeón de Masterchef, proponen una cena con toques chinos y mediterráneos



El **Claris Hotel & Spa** une por primera vez al chef **Aurelio Morales**, responsable de Cebo en Madrid (1 estrella Michelin) y de La Terraza del Claris en Barcelona, con **Nathan Minguell**, al frente del restaurante Mr. Kao, un referente de la cocina cantonesa en la ciudad. Ambos cocinarán **a 4 manos** una cena degustación el próximo **21 de marzo** en la terraza de invierno por excelencia de Barcelona, en el marco de la segunda edición de **Passeig de Gourmets**.

El chef Aurelio Morales suma a su particular reinterpretación de las recetas clásicas la original cocina de inspiración china del subcampeón de Masterchef Nathan Minguell, chef ejecutivo del restaurante Mr. Kao. Juntos proponen el menú **Mediterráneo & Cantón**, con platos como el nido de fideos con verduras, yema de huevo y trufa fresca; el pollo de corral a baja temperatura con soja y guisantes; el arroz de sobrasada, mahonesa y langosta, o el gallo de San Pedro con moluscada, codium y percebes al Ribeiro.



La Terraza del Claris



Nido de fideos con verduras, yema y trufa

Durante la segunda edición de Passeig de Gourmets –del 14 al 24 de marzo- **La Terraza del Claris** ofrece un **Menú Degustación** con platos como las kokotxas en tres tiempos; el arroz “Alt Empordà”; “mi trufa” de chocolate y un juego de manzana y hojaldre.

Para la **Ruta de Platos**, en el **Bar Kao** se podrá disfrutar de la tapa “*gnocco fritto*, un viaje a Módena”, junto a una cerveza Estrella Damm, una copa de vino de Familia Torres, una copa de cava de Juvé & Camps o una Coca-Cola.



Gnocco fritto, un viaje a Módena



Bar Kao

El **20 de marzo**, Daniel Maddedu, responsable de bares en el Claris Hotel & Spa preparará en el Bar Kao, para las **Experiencias Gastronómicas**, un taller de cócteles de autor junto al chef de la Terraza del Claris.

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 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** (21 de marzo) en el restaurante La Terraza del Claris: **132 euros por persona** (maridaje incluido). Disponible en 2 turnos: 20h y 21.45h.
- **Menú degustación** (del 14 al 24 de marzo) en el restaurante La Terraza del Claris: **50 euros**. Horario: de 13h a 15.30h y de 20h a 23h.
- **Experiencias gastronómicas** (20 de marzo) en Bar Kao: Showcooking de coctelería culinaria **8 euros**. Horario: 18h.
- **Ruta de platos** (del 14 al 16 y del 18 al 23 de marzo) en Bar Kao: **7 euros**. Horario: de 13h a 23.30h.

Reservas:

Claris Hotel & Spa

Tel. 93 487 62 62

<http://www.hotelclaris.com/#!es/restauracion/la-terraza-del-claris-2-info/>

Pau Claris 150 - 08009 Barcelona

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Teresa Forcada / Mariona Hostench

teresa.forcada@interprofit.es; mariona.hostench@interprofit.es

Tel. 93 467 02 32 – 608 83 13 52



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection