

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

En la tercera edición de **Passeig de Gourmets**, del 14 al 24 de octubre

Un mar y montaña de Aurelio Morales para el menú degustación de La Terraza del Claris



Restaurante La Terraza del Claris



Aurelio Morales

El **Claris Hotel & Spa** se suma a la tercera edición de **Passeig de Gourmets** con un menú degustación (del 14 al 24 de octubre) firmado por su chef ejecutivo Aurelio Morales (Estrella Michelin por Cebo, en el Hotel Urban de Madrid).

Durante el festival gastronómico del **Passeig de Gràcia**, el restaurante **La Terraza del Claris** ofrecerá un **Menú Degustación** que recoge la esencia de la cocina del mar y de la montaña con platos como la ensalada de langostino, pollo de corral y bimi con vinagre de Jerez y mostazas; o el solomillo de vaca gallega lacado, boniato, setas y calçots; y texturas de chocolate y pistacho de postre. Una propuesta otoñal con productos de temporada de gran calidad.



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 Martín Muchnik, quien reinterpreta las recetas clásicas y propone una experiencia en la que el producto es reconocible y el sabor sorprendente.

- **Menú degustación** (todos los días) en el restaurante La Terraza del Claris: **50 euros** (incluye una bebida). **Menú degustación con cava: 65 euros** (incluye maridaje de cavas DO). Horario: de 13h a 15.30h y de 20h a 23h.

Reserva previa:

Claris Hotel & Spa – restaurante La Terraza del Claris
Pau Claris, 150 – 08009 Barcelona
Tel. 93 487 62 62 o mcamolei@derbyhotels.com



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection

Para más información de prensa:

DERRBY HOTELS COLLECTION

hvinas@derbyhotels.com

Tel. +34 93 366 88 00