

## El Hotel Urban presenta su propuesta gastronómica para Navidad elaborada por Aurelio Morales

- El cocinero propone sabores contemporáneos con inspiración tradicional para los menús de Nochebuena, Navidad y Fin de Año

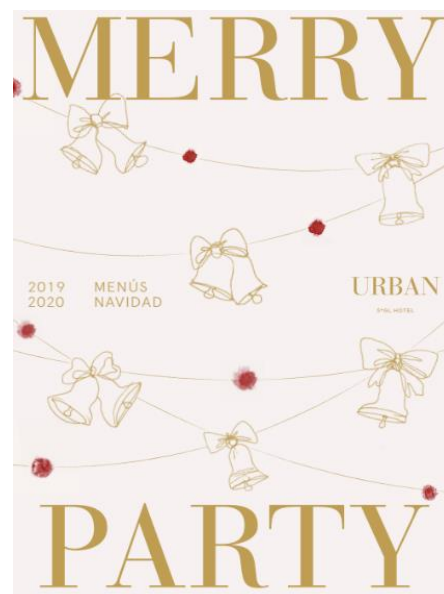


**Madrid, 26/11/2019.-** El Hotel Urban 5\* GL de Derby Hotels Collection presenta sus menús para **Nochebuena, Navidad y Fin de Año** elaborados por **Aurelio Morales**, al frente del restaurante **CEBO –estrella Michelin–**. Una propuesta inspirada en los sabores de vanguardia y más tradicionales de la Navidad.

El Urban propone disfrutar de la experiencia en un ambiente donde arte, arquitectura y lujo se fusionan con gastronomía. Situado en el eje Prado-Recoletos, epicentro cultural y artístico de la ciudad, y próximo a la Puerta del Sol y Plaza Mayor –principales atractivos de la ciudad en Navidad–, el Hotel Urban es uno de los espacios de referencia para madrileños y turistas en estas fechas.

### Ingredientes de tradición en un Hotel de estilo Art Decó

Como novedad, el cocinero Aurelio Morales ha ideado un menú para el **día 25 de diciembre**, disponible también en la **cena de Nochebuena**, que comienza con *Jamón Ibérico Puro de Bellota y Pan de Tomate; Crema de Carabineros y Trufa; Croqueta de*



*Lacón e Idiazábal; Foie y Remolacha y Cigala con Espuma de Patata. Continúa con principales como Canelón de Pularda*

*Trufada con Setas y Frutos Secos; Bullabesa de Mero y Bogavante Thermidor y Cabrito acompañado de Castañas, Salvia y Trufa. Y, para finalizar, Blanca Navidad –un postre de yogurt, Chocolate Blanco, Granada y Trufa Blanca– y dulces navideños. Como maridaje se ofrecerá Flor d’Espels, Chardonnay Barrica- D.O Penedés; Ysios Tempranillo, D.O Ca Rioja y Privat Brut Nature Reserva, Macabeu Parellada Xarel.lo D.O Cava.*

La celebración de **Fin de Año** irá acompañada con entrantes como *Jamón Ibérico Puro de Bellota y Pan con Tomate; Queso, Membrillo y Pan de Especias; Coccocha, Tuétano y Caviar; Zamburiña Maridada; Croqueta de Cecina e Idiazábal y Canelón de Angulas a la Donosti.* A continuación, se servirá *Americana, Bogavante, Maíz y Bimi; Rodaballo, Cangrejo Real y Crema de Coliflor y Presa de Vaca Madurada, Crema de Amanita Cesárea y Queso Parmesano.* Por último, el menú se completará con *Tatín de Manzana con Helado de Canela y Dulces Navideños.* Durante la cena se ofrecerá: *Massipa, Garnacha Chenin con D.O Ca Priorat; Ses Nines, Cabernet Sauvignon Callet de D.O Benissalem-Mallorca y Taittinger Brut Reserve – A.O.C Champagne.*

**Precio Menú Nochebuena / Navidad: 150 €/persona**

**Precio Menú Fin de Año + Cotillón: 399 €/persona**

### **Dormir en Navidad rodeado de piezas de arte**

Disfrutar de la Navidad en un enclave único, el Urban, de marcado estilo Art Decó y referente por su apuesta por el arte. En su interior, el hotel alberga **la colección privada de arte sobre Papúa Nueva Guinea más importante de Madrid** y piezas originales de las civilizaciones budista, hinduista, china, distribuidos en las salas comunes y habitaciones.

Para Nochebuena, el Urban ofrece el pack **Stay & Merry Christmas** que incluye ,además del menú de Nochebuena o la comida de Navidad, alojamiento para dos personas; detalle de bienvenida –Trufas Chocolate y Champagne Brut– y desayuno buffet.

El 31 de diciembre, el Urban cuenta con **Stay & Happy New Year**, un paquete especial que ofrece la posibilidad de tomar el menú de Fin de Año y cotillón para dos personas; alojamiento también para dos en Suite o Junior Suite; detalle de bienvenida –Trufas Chocolate y Champagne Brut– y desayuno buffet.

**Precio por noche Stay & Merry Christmas: desde 595 €/persona**

**Precio por noche Stay & Happy New Year: desde 895 €/persona**

### **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 irreplicable, 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 dirigido por Aurelio Morales, que en 2017

consiguió su primera estrella Michelin, ubicado en el Hotel Urban o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris Hotel & Spa, ambos dirigidos por el chef 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 más de 25 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.

Además, Derby Hotels Collection trabaja con entidades como el Banc dels Aliments. El principal objetivo es recuperar los excedentes alimentarios y distribuirlos entre las entidades locales para que los hagan llegar a las personas necesitadas.

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

**DERBY HOTELS COLLECTION**

+34 93 366 88 00 [press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com)



**derbyhotels.com**

**@Derby\_Hotels**

**#DerbyHotelsCollection**