

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

Con este nuevo proyecto, Derby Hotels Collection sigue apostando por la gastronomía de calidad en sus hoteles

El restaurante La Terraza del Claris renueva su carta con el sello de Aurelio Morales

La nueva propuesta está basada en una cocina de inspiración mediterránea y elaborada con productos de calidad



El restaurante La Terraza del Claris.



El chef Aurelio Morales.

Para descargar las imágenes en alta resolución:

<http://bit.ly/2pBV1YG>

Derby Hotels Collection reafirma su apuesta por la gastronomía incorporando el sello de la cocina de **Aurelio Morales** en **La Terraza del Claris** (Hotel Claris, 5*GL). El responsable del restaurante **CEBO** de Madrid, en el Hotel Urban, 5*GL, asesora este nuevo proyecto como chef ejecutivo de la compañía. La nueva propuesta se basa en una cocina de producto de alta calidad, inspirada en el mediterráneo.

Daniel Hernández, que se ha formado con Aurelio Morales en restaurantes reconocidos como Miramar de Paco Perez, 2 estrellas Michelin, capitaneará los fogones del nuevo restaurante del **Hotel Claris**. En esta ocasión, la carta estará basada en la elaboración de platos respetando al máximo cada producto. La cocina del restaurante estará abierta a los comensales, que podrán ver en directo la elaboración de los platos. Aprovechando el inicio de la temporada de verano, el espacio adaptará su decoración para hacerla más fresca y con colores vivos.

La Terraza del Claris seguirá ofreciendo una propuesta de menú para disfrutar del almuerzo, de lunes a viernes, en un entorno de lujo único con vistas a la ciudad. Esta opción incluye un aperitivo, un entrante, un plato principal y un postre. Asimismo,

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

también se ofrecerá un menú degustación, más largo, que se podrá disfrutar al mediodía o por la noche y estará formado por siete platos. Los comensales podrán escoger entre especialidades como el canelón de carabineros, salsa americana y jugo de trufa, un original solomillo de vaca cocinado como si se tratara de un clásico fricandó, el tartar de ventresca de atún y ostras con matices orientales o el postre de Ratafia con clavo y cacao (mousse con licor de ratafía, falso merengue, mousse de chocolate y caramelo).



Tartar de ventresca de atún y ostras con matices orientales



Canelón de carabineros, salsa americana y jugo de trufa



Ratafia con clavo y cacao

Cocina mediterránea de producto

La carta, de inspiración mediterránea, está basada en productos de la tierra y del mar elegidos cuidadosamente para ofrecer una propuesta original y variada. Algunos de los productos del mar que se encuentran en la nueva oferta son el rodaballo con hinojo, estragón y *meniere* cítrica; las láminas de bacalao a la llama, como una esqueixada; o el rape con trinxat, mejillones y *beurre blanc*.



Láminas de bacalao a la llama, como una esqueixada

La tierra estará representada por platos como la alcachofa con *veloute* de aove, huevo de codorniz e Ibérico; el *steak tartar* con helado de mostaza; o el cochinillo ibérico con calabaza y mango. Además, la nueva carta de **La Terraza del Claris** también incluye un delicioso arroz de cigala del Mediterráneo y oreja de cerdo.

La original propuesta de postres estará formada por dulces como la costrada alcaláina, el coco&Pasión o las frutas de la Boquería.

Carlos Pérez, sumiller de La Terraza del Claris, ha confeccionado una carta de vinos con 150 referencias que se irán actualizando cada temporada. Incluye la gran mayoría de vinos indispensables de grandes y pequeños productores españoles, con una atención particular a los vinos del territorio. Esta gran selección también cuenta con una amplia variedad de Cavas y Champagnes y con su propia carta de espirituosos y cócteles.

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

Aurelio Morales

El cocinero madrileño Aurelio Morales, que actualmente dirige el restaurante **CEBO** de Madrid y ha elaborado la nueva propuesta de **La Terraza del Claris**, se ha formado en grandes cocinas como El Bulli, Tickets, Àbac o Echaurren. Además, ha ejercido como jefe de cocina del restaurante Miramar, dos Estrellas Michelin, en Llançà (Girona), del grupo liderado por el chef Paco Pérez.

Daniel Hernández

El cocinero de Alcalá de Henares ha trabajado junto a Aurelio Morales en el restaurante Miramar, de Paco Pérez, durante varios años. Actualmente ejerce de chef ejecutivo en el Hotel Claris.

Ficha LA TERRAZA DEL CLARIS

Chef: Aurelio Morales y Daniel Hernández, chef ejecutivo del Hotel Claris.

Jefe de cocina: Daniel del Val.

Capacidad: 30 personas.

Precio medio: 50€ (sin bebidas). Menú largo 59€, menú mediodía 29€ (incluye bebidas).

Horarios del restaurante: De lunes a domingo de 13:00h a 16h y de 20:00h a 23:30h.

Teléfono de reservas: 934 876 262

Web: <http://www.hotelclaris.com/#!es/restauracion/la-terrazza-del-claris>

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

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.

Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París.

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 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, que desarrolla actividades y programas para dar a conocer las culturas de la antigüedad y, en especial, del Egipto faraónico. La Fundació Arqueològica Clos, entidad fundada en 1992, desarrolla diversas actividades y programas específicos en torno a una colección de arte faraónico única en España; formada por más de 1.200 piezas originales que se exhiben en el Museo Egipcio de Barcelona.

En el 2015, Derby Hotels Collection inició una acción solidaria con aquellos colectivos más necesitados de la sociedad, con importantes donativos a entidades como el Banc dels Aliments. Precisamente, Derby Hotels duplicó los donativos a esta organización el pasado año. La compañía firmó también en el 2015 un acuerdo de colaboración con la Fundación Aura, para contribuir a la inserción laboral de personas con discapacidad intelectual.

Para más información:

DERBY HOTELS COLLECTION

Tel.: 34 93 366 88 00

Helena Viñas

hvinas@derbyhotels.com



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection