

## Navidad y Nochevieja en el Hotel Urban con una propuesta gastronómica de lujo

El Hotel 5\*GL ofrece a los amantes de la cocina más exclusiva un menú vanguardista basado en los sabores tradicionales

El Urban celebra las fiestas con la reciente apertura de los nuevos referentes en gastronomía y ocio de Madrid: CEBO y Glass by Sips



**Madrid, xx de noviembre de 2022.-** El Hotel Urban 5\*GL, de Derby Hotels Collection, presenta sus menús especiales para Nochebuena y Fin de Año, con una propuesta gastronómica vanguardista que tiene como principales elementos ingredientes de la cocina tradicional española. Una experiencia culinaria de lujo en un entorno étnico, mágico y único, donde la cultura es la principal protagonista.

Situado en medio del triángulo del arte, a apenas unos minutos de las zonas más turísticas de la capital, el Hotel Urban cuenta con un sello distintivo exclusivo: una colección inédita de arte de Papúa Nueva Guinea. Todo el espacio está decorado con obras de la colección privada, además de contar con su arquitectura y diseño vanguardista. Todo esto hace del Urban un espacio elegante y familiar, perfecto para celebrar las fiestas navideñas.

### Menús de Navidad y Nochevieja de primer nivel

La cena de la víspera de Navidad comienza con *plato de jamón ibérico con polvo de arbequina, un bisqué de carabinero y trufa, una croqueta de lacón e idiazábal, un chupa-chups de codorniz y una vieira en escabeche de zanahoria*. Como platos principales, la cocina del Urban tiene preparada *crema de hinojo con almeja de carril; rodaballo a la Meunière con guisante lágrima y cochinillo en su jugo con lombarda*.

Para cerrar la noche, una creación única: *bomba de piña, vainilla de Tahití y chocolate blanco*. Como toque tradicional, unos *dulces navideños*.

# URBAN

5<sup>th</sup> FL. HOTEL

Durante la cena, los comensales podrán degustar: *Marqués De Elciego, Tempranillo Blanco – D.O Rioja; Ses Nines, Cabernet Sauvignon Callet – D.O Binissalem – Mallorca y Privat Brut Nature Reserva, Macabeu Parellada Xarel.lo – D.O Cava.*



Para cerrar el 2022, el Urban ha preparado un menú con una selección de sabores de primer nivel. Para comenzar la cuenta atrás de Fin de Año, se servirá: *jamón ibérico con polvo de Arbequina, croqueta de carabinero, foie & remolacha, zamburiña en escabeche y kokotxa de merluza con caviar.* Como segundos, *caldo de pularda con gnocchis con huevo hilado, bullabesa de mero y cordero lechal con crema de castañas y patatas risoladas.* El toque dulce lo dará *lingote macadamia, oro terciopelo rojo,* con nos tradicionales *dulces navideños.* Estos platos se acompañarán de *San Amaro, Albariño y Loureiro – D.O Rías Baixas; Ysios Reserva, Tempranillo – D.O.Ca. Rioja y Taittinger Brut Reserva – A.O.C. Champagne.*

La noche terminará despidiendo el año con un cotillón de lujo con exquisitos snacks: *croquetas de boletus, un surtido de quesos nacionales, jamón ibérico con pan con tomate, mini sándwich mixto y unos churros con chocolate.*

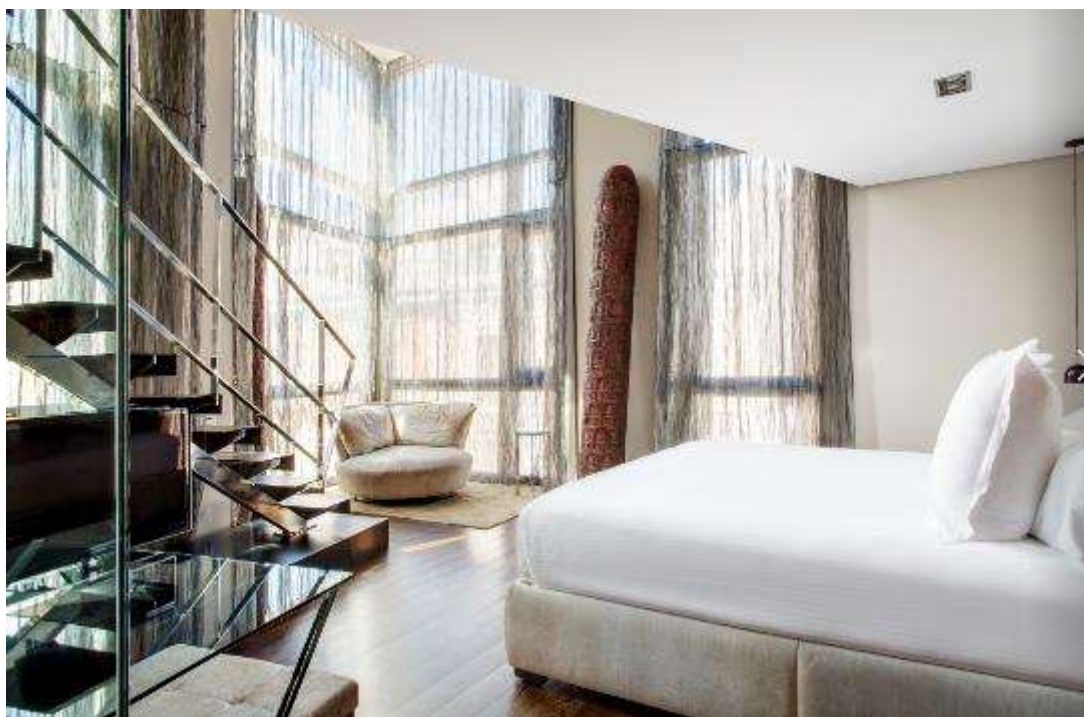
Para los más pequeños de la familia se ha diseñado un menú muy especial para que disfruten de la Nochebuena y Fin de Año de platos llenos de sabor. Como entrante, *jamón ibérico con pan con tomate y croquetas de pollo.* Como principales habrá *rigatoni con salsa napolitana y solomillo de ternera con puré de patata y salsa española.* De postre se servirá un *brownie de chocolate con helado de vainilla y dulces navideños.*

- Menú Nochebuena: 195 €/persona
- Menú Fin de Año: 350 €/persona
- Menú Fin de Año y Cotillón: 499 €/persona
- Menú Infantil (hasta 12 años): 80€ (Nochebuena) / 95€ (Fin de año)

# URBAN

5º DL HOTEL

El pack se completa con una estancia en una habitación Superior, decorada con un toque especialmente artístico, por 429 euros la noche.



## **Glass by Sips y CEBO, los nuevos regalos navideños en la capital**

En estas fiestas navideñas, el Hotel Urban ofrece a los visitantes la oportunidad de disfrutar de dos de sus grandes apuestas de la temporada, a la vez que se consolida como uno de los mayores referentes en gastronomía y ocio. La inauguración del Glass by Sips --con el sello de ser la tercera mejor coctelería del mundo por la guía 50 Best World Bar-- llega como una de las grandes novedades de la capital, siendo la opción ideal para cerrar la noche de Navidad y Año Nuevo degustando bebidas exclusivas.

Por otra parte, el restaurante de CEBO recién ha abierto sus puertas con propuestas inéditas como los Menús Degustación. Resultado del genio creativo de Javier Sanz y Juan Sahuquillo, son la excusa perfecta para regresar al Hotel Urban en esta época y disfrutar de una velada especial como regalo navideño. Vaca de trabajo, caviar de oscietra, mantequilla de pasto o cacao de origen, son algunos platos para complacer a los paladares más exigentes.

**Sobre Derby Hotels Collection** Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Cada uno de ellos es distinto e irrepetible, espacios que ofrecen una experiencia en alojamiento y también gastronómica. En los últimos años, Derby Hotels Collection cuenta con espacios referentes dentro del panorama gastronómico.

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.

Para más información:

**DERBY HOTELS COLLECTION**

[press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com) +34 93 366 88 00 [derbyhotels.com/](http://derbyhotels.com/) @hotelurban @ Derby\_Hotels / #DerbyHotelsCollection