

Las dos capitales europeas reivindican la magia de la Navidad de la mano de
Derby Hotels Collection

Barcelona y París, o dónde comer bien estas Navidades

Con el chef Aurelio Morales, el Claris Hotel & Spa de Barcelona suma la
gastronomía como valor añadido a su terraza de invierno



Hotel Banke



Claris Hotel & Spa

Dos de los principales hoteles de **Derby Hotels Collection** acercan posiciones estas Navidades. El **Claris Hotel & Spa en Barcelona** y el **Hotel Banke en Paris** proponen estancias singulares en dos de las capitales europeas con más magia durante las fiestas navideñas.

En el **Claris Hotel & Spa** de Barcelona, el chef **Aurelio Morales**, junto a su mano derecha **Daniel Hernández**, suman lo mejor de la gastronomía española a una propuesta centrada en la Terraza del Claris. En invierno la terraza mantiene su excepcionalidad y permanece abierta y está acondicionada para cualquier momento del día o de la noche.

Tanto para Nochebuena, como Navidad y San Esteban proponen de aperitivo bocados típicamente ibéricos como el jamón, la crema de carabinero, la croqueta de lacón e Idiazábal, la combinación de foie con remolacha o la cigala con espuma de patata. Para el 24 y el 25 de diciembre, el menú se completa con la sopa de *galets* y pilota trufada, la bullabesa de mero y bogavante y el cabrito con castaña, salvia y trufa. Y para el 26, el plato principal es el canelón de pularda, inspirado en la receta tradicional, con setas, trufa, frutos secos y jugo de fricandó.

Para Nochevieja, el **Claris Hotel & Spa**, situado en el espectacular Palacio Vedruna de Barcelona, incluye platos que exploran gastronómicamente distintos territorios del país cogiendo sus mejores productos para llevarlos a la excelencia. Entre la amplia selección de aperitivos destacan la cococha con tuétano y caviar; el rulo de angulas a la donostiarra y la zamburiña marinada, por mencionar algunos. El menú se completa con tres platos principales -el bogavante, maíz y bimi; el rodaballo, cangrejo real y crema de coliflor a la brasa y curry; y la presa de vaca madurada, crema de amanita cesárea y queso parmesano-, y finaliza con una *tatin* de manzana y helado de canela y unos dulces navideños.



Salones Garden y Vedruna del Claris Hotel & Spa de Barcelona

En Navidad, viajar a París siempre es una buena opción. Para todos aquellos que tengan pensado pasar las fiestas en la capital francesa, el **Hotel Banke** del grupo Derby Hotels Collection ofrecerá un menú para Nochebuena y otro para Fin de Año.

Sin renunciar a los clásicos de la cocina francesa, la cena del 24 empieza con ostras y foie, para seguir con un San Pedro y el buey en *brioche*. Para el menú de San Silvestre, el hotel despliega todo su *savoir faire* con una gran variedad de sorprendentes canapés y entrantes -desde la piruleta de foie gras, pasando por el corazón de pepino marinado, hasta el caviar de cigala- y como platos principales tenemos las vieiras asadas y el cordero en dos estilos. Ambas propuestas comparten los mismos postres: el champán, sorbete de pera Cointreau y el sugerente Monte Fuji, delicia de castañas y té matcha.



Lobby del hotel Banke de París



Restaurante Josefín del hotel Banke de París

BARCELONA

Claris Hotel & Spa (5*GL Monument)

- Menú Nochebuena y Navidad: 85 euros.
- Sant Esteve: 75 euros.
- Nochevieja: 275 euros.
- Pack alojamiento Stay & Merry Christmas (también disponible en Arai, Bagués y Suites Avenue): incluye cena de Nochebuena o comida de Navidad. PVP: a partir de 475€.
- Pack alojamiento Stay & Happy New Year (también disponible en Bagués): incluye cena de Nochevieja y masaje en el Mayan Secret Spa. PVP: a partir de 965€.

PARÍS

Hotel Banke

- Menú Nochebuena / 24 diciembre: 95 euros (maridaje 45€).
- Menú Sant Silvestre / 31 diciembre: 165 euros (maridaje 45€).

Para más información de prensa:

press@derbyhotels.com T. + 34 93 366 88 00



derbyhotels.com @Derby_Hotels
#DerbyHotelsCollection