



## Aurelio Morales traslada la cocina de CEBO a La Terraza del Claris

**Del 19 al 29 de abril, los platos emblemáticos de CEBO -1 Estrella Michelin en el hotel Urban de Madrid- se podrán degustar en la azotea del Claris**

“CEBO viene a La Terraza del Claris para quedarse” asegura el cocinero Aurelio Morales. Su restaurante en Barcelona se sitúa en la azotea del Claris Hotel & Spa, el buque insignia de Derby Hotels Collection junto al hotel Urban de Madrid.

La Terraza del Claris acogerá una **pop up de CEBO del 19 al 29 de abril**, con menús degustación de mediodía y noche que resumen los platos estrella de Aurelio Morales sobre los que brilla, desde el pasado noviembre, la primera Estrella Michelin.

Situado en el Hotel Urban de Madrid, el restaurante CEBO es, junto a la Terraza del Claris de Barcelona, el hogar culinario del chef madrileño. Entre las creaciones emblemáticas de CEBO que se podrán disfrutar en La Terraza del Claris del 19 al 29 de abril, destaca el *Calçot de primavera*, los *Callos* o el *Boquerón*; el *Arroz Costa Brava* y *Gamba de Palamós*; o el *Chipirón “black andaluza”*.



“Callos”



“Calçot primavera”



Detalle en mesa de La Terraza del Claris



Joaquim Clos, Director General Derby Hotels y Aurelio Morales chef presentando el menú POP UP CEBO.

“Quiero traer a Barcelona los platos que resumen mi experiencia gastronómica y que son muestra de respeto por el producto y pasión por reinterpretar las recetas tradicionales”, explica el cocinero Aurelio Morales.

Tras la *pop up* CEBO del 19 al 29 de abril, Aurelio Morales propondrá, **cada segundo martes de mes, un “menú degustación CEBO”** para disfrutar en La Terraza del Claris a mediodía o por la noche, con un precio de 59 euros (bebidas aparte). “La idea es ir incorporando nuevos platos a la carta, y que el público de Barcelona conozca los greatest hits de CEBO”, asegura.

La Terraza del Claris es el único restaurante de la ciudad con formato terraza, abierto durante todo el invierno. Su cocina respira Mediterráneo, tradición y técnica, y ahora más que nunca tiene el acento de su cocinero estrella.



El chef Aurelio Morales junto a Jordi Clos, Presidente de Derby Hotels Collection, y Joaquim Clos, Director General de la compañía, en el restaurante la Terraza del Claris. A la dcha, comedor principal.

## El restaurante de Aurelio Morales en Barcelona

El cocinero Daniel Hernández está al frente de los fogones de La Terraza del Claris. Discípulo de Aurelio Morales, Daniel Hernández es su mano derecha desde los últimos 8 años.

“La Terraza del Claris es mi restaurante en Barcelona, donde quiero consolidar mi cocina entre el público autóctono y visitante” – asegura Aurelio Morales- “mi confianza en Daniel Hernández al frente del proyecto es plena, él entiende perfectamente cómo plasmar mi visión en los platos”, concluye el chef.

## La cocina de Aurelio, un puente entre Barcelona y Madrid

El Claris Hotel & Spa en Barcelona, y el Hotel Urban de Madrid, son los máximos exponentes del grupo Derby Hotels Collection, y comparten el mismo chef para su oferta gastronómica, apuesta personal de Joaquim Clos.

“De la cocina de Aurelio Morales nos enamoró el conocimiento de los productos autóctonos tradicionales, que trata con respeto y singularidad, con técnicas de todo el mundo aplicadas con sencillez y maestría”, explica Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection.

El resultado final aspira a proporcionar una experiencia gastronómica en un entorno donde el arte, la arquitectura y el paisaje urbano se fusionan con la cocina contemporánea que propne este joven cocinero.

“Aurelio Morales se ha formado en restaurantes de Madrid y Catalunya, por eso transmite perfectamente el alma culinaria y cultural que envuelve las recetas, los ingredientes y todos los detalles propios de la cocina peninsular, con toques mediterráneos”, afirma Jordi Clos, Presidente de Derby Hotels Collection.

Aurelio Morales está formado profesionalmente en el restaurante Miramar de Llançà -2 Estrellas Michelin- donde fue jefe de cocina junto al chef Paco Pérez.

**Restaurante La Terraza del Claris (Claris Hotel & Spa - 5\*GL Monument)**

C/Pau Claris 150, 08009 Barcelona

Tel. 93 487 62 62 <http://www.hotelclaris.com/#/es/restauracion/la-terrazza-del-claris-2-info/>

Precio menús *pop up* CEBO: a partir de 35 euros.

**Para más información de prensa:**

**DERBY HOTELS COLLECTION**

[press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com)

Tel. +34 93 366 88 00



**derbyhotels.com**

**@Derby\_Hotels**

**#DerbyHotelsCollection**