

SAN VALENTÍN Experiencias para dos en el Hotel Urban

- **Stay&Love, un brindis por el Día de los Enamorados, o una carta para compartir creada por el chef Ángel León para el Glass**



Madrid, 29/01/2018.- El **Hotel Urban 5* GL** propone para celebrar San Valentín el pack **Stay&Love**, un brindis por el Día de los Enamorados, y continuar con una **experiencia culinaria para dos en el Glass**, el primer proyecto gastronómico de **Ángel León** en Madrid.

Además, estos planes se complementan con el arte y la cultura presente en el Urban. El Hotel alberga la colección de arte privada más importante de Madrid sobre Papúa Nueva Guinea con piezas expuestas en la Sala Museo, en las zonas comunes y en sus habitaciones.

Stay&Love: un brindis con champagne mientras atardece en Madrid

Ubicado en la arterial cultural de la ciudad, en el eje Prado-Recoletos, el Hotel Urban ofrece la experiencia **Stay&Love**. Un pack que incluye una botella de champagne y fresones bañados en chocolate que se complementa con un relajante baño con sales y pétalos de rosas. Todo ello en un marco único: con vistas al Madrid de los Austrias.

Precio noche pack Stay&Love: desde 418 €

Una carta pensada para compartir con los sabores del mar

Recientemente, Ángel León ha inaugurado el Glass, su primer espacio en la capital donde el chef propone una cocina desenfadada e informal y una carta pensada para compartir con los sabores del mar más representativos de Aponiente.

En el Glass del Urban, Ángel León trae algunas de las propuestas más reconocibles de la cocina que hace en el Puerto de Santa María y propone diez entrantes y tres principales inspirados en su cocina andaluza, con algunas referencias gastronómicas a Madrid.

La carta está dividida en tres pasos. *Empieza la mar de a gusto*, con entrantes como Bocata de calamares; Sardina ahumada; Ajoverde de Plancton; Cremoso de Jalapeño; A qué sabe el océano; Royal de Erizo o Embutido del mar. Y *Continúa la mar de bien* con los principales como el Arroz meloso de plancton, sello de Aponiente; la Chuleta de atún y el Steak tartar de atún. Para finalizar *Con postres la mar de buenos*, Melón con vermut; Leche con galletas o Chocolate con semillas.



Además, apuesta por el maridaje con vinos generosos de Jerez: Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso o Palo Cortado.

El espacio está diseñado por Koke Clos y resume los principios de la cocina de Ángel León con referencias al mar. El medio marino, la base de su cocina, está presente en un esqueleto gigante de ballena que preside la sala situado encima de las 10 mesas y los ventanales están vestidos de tarros translúcidos de plancton retroiluminado.

Propuesta de cócteles para dos

Siguiendo con el espíritu desenfadado del espacio, Ángel León incorpora al Glass una carta de cócteles elaborados a partir de vinos generosos, caldos finos y armoniosos. Combinados que mantienen las características propias en aromas y sabores de estos vinos y que se pueden degustar tanto en las mesas como en la barra de acceso.

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 irrepetible, 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 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; La Terraza del Claris en el Hotel Claris, también dirigida por Aurelio Morales; KOKKA; BIG KOKKA o Palosanto, 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.

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

+34 93 366 88 00

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com

derbyhotels.com / [@Derby_Hotels](https://www.instagram.com/Derby_Hotels) / [#DerbyHotelsCollection](https://www.facebook.com/DerbyHotelsCollection)