

Un Sant Jordi gastronómico en el Claris Hotel & Spa

Derby Hotels Collection propone un cóctel y dos menús especiales en los restaurantes La Terraza del Claris y Mr. Kao



Cóctel Bocca di Rosa



Buñuelos de chocolate, helado de chocolate, café y haba tonka

El **Claris Hotel & Spa** de Barcelona propone un cóctel y dos menús especiales para celebrar la diada de Sant Jordi y acercar la gastronomía del hotel a todos los ciudadanos que disfruten de la jornada paseando por el centro en busca de un libro y una rosa.

El restaurante **La Terraza del Claris**, liderado por el chef **Daniel Hernández**, ofrece un menú - disponible al mediodía y por la noche- con platos como el arroz de sobrasada ibérica, mahonesa y bogavante del Mediterráneo; el rape con moluscada, codium y ribeiro; y de postre buñuelos de chocolate, helado de chocolate, café y haba tonka.

El menú Imperial de **Mr. Kao**, con **Nathan Minguell** al frente, rinde homenaje a la cocina cantonesa que lo caracteriza. Empezamos con un huevo milenario y una selección de Dim Sum; para seguir con las judías finas salteadas con pollo; la ensalada de col con vinagreta de mostaza; los fideos salteados con verduras, *rossinyol*, trufa y huevo poché; el tradicional pato Pekín de la gastronomía china y para acabar el toque dulce de la manzana caramelizada.

Daniel Maddedu, el responsable de bares en el hotel, preparará el cóctel **Bocca di Rosa**, tanto en el Bar Kao como en La Terraza del Claris. Una mezcla de ginebra Brockmans, brandy, frutos rojos y aire de naranja, con borde de chocolate para los más románticos.



Bar Kao



La Terraza del Claris



Mr. Kao



Fideos salteados con verduras, rossinyol, trufa y huevo poché

La Terraza del Claris

Aurelio Morales, Chef Ejecutivo del Claris Hotel & Spa y del Hotel Urban, dirige el restaurante La Terraza del Claris, único en Barcelona por sus instalaciones en una terraza abierta todo el año. Su particular propuesta culinaria está ejecutada por su mano derecha, el chef Daniel Hernández, quien reinterpreta las recetas clásicas y propone una experiencia en la que el producto es reconocible y el sabor sorprendente.

Mr. Kao

Restaurante ubicado en la primera planta del Claris Hotel & Spa. La decoración e interiorismo, diseñados por Jordi Clos hijo junto al equipo Kao, expresan todo aquello que ofrece la exclusiva carta.

El local está inspirado en los clubs de la época dorada de Shanghai, con celosías y una iluminación tenue. El mobiliario, diseñado exclusivamente para el restaurante, es una mezcla de estilo colonial y moderno, en consonancia con la decoración del hotel.

Bar Kao

En la planta baja del Claris Hotel & Spa se encuentra Bar Kao, un espacio singular donde descubrir y degustar una selección de whisky japonés, sake y cocktails asiáticos únicos en Barcelona.

Claris Hotel & Spa

Pau Claris 150 - 08009 Barcelona.

Tel. 93 487 62 62.

<https://www.hotelclaris.com/#!es/restauracion/>

- Menú Sant Jordi en el restaurante La Terraza del Claris: **45 euros. Disponible al mediodía y por la noche.**
- Menú Imperial en el restaurante Mr. Kao: **75 euros (mínimo 2 personas).**
- Cóctel *Bocca di Rosa*: **10 euros.**

Menús de Sant Jordi y fotos en adjunto

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Teresa Forcada teresa.forcada@interprofit.es

Mariona Hostench mariona.hostench@interprofit.es

Tel. 93 467 02 32



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection