

La Terraza del Claris, de día y de noche

**Céntrica, llena de serenidad y con marcado acento urbano,
propone gastronomía del chef Aurelio Morales y copas creativas
en una azotea pionera en Barcelona**

La Terraza del Claris marcó tendencia hace más de 25 años en Barcelona al abrirse a la ciudadanía con una propuesta de gastronomía y ocio singular, pensada para los autóctonos y motivada por el buen tiempo. El éxito, la solidez de la propuesta y el acondicionamiento del local han convertido a La Terraza del Claris en la única de Barcelona que cuenta con restaurante y bar abierto todo el año.

Sin embargo, es a partir de la primavera cuando la Terraza del Claris reina en la ciudad con su máximo esplendor, avalada por su veteranía y tras años de erigirse como el *place to be*.

Comerse las regiones de España

Su carta la firma el chef Aurelio Morales (una estrella Michelin por el restaurante CEBO en el hotel Urban de Madrid) y la ejecuta el chef Daniel Hernández. Ambos proponen platos que incluyen el mejor producto de cada rincón del país y lo llevan a la excelencia con rigor, honestidad y transparencia. La Terraza del Claris cuenta además con un exclusivo menú CEBO que desde esta primavera propone disfrutar de 10 platos inspirados en las distintas comunidades autónomas de España.



*Croqueta asturiana de leche fresca, compango y
almeja fina*



Anchoa, lavanda y picón

Es posible “comerse” Cantabria con una *anchoa, lavanda y picón*; o Asturias con la *croqueta de leche fresca, compango y almeja fina*; Castilla León con el *trabajo sobre cerdo ibérico de Guijuelo*; La Mancha con un *huevo, azafrán, torreznos y caviar*; Baleares con el *arroz brut de sobrasada*; Canarias con el *sancocho de mero, mojo verde y salmorejo canario*; Madrid con la *ropa vieja de vaca vieja*, o el *cruni de bergamota*; y acabar con Euskadi y su *pantxineta de chocolate y pacharán*.

Los rasgos diferenciales de La Terraza del Claris los marca una cocina de producto con marcado acento creativo del chef, junto a un entorno adaptable a la climatología y un ambiente sereno y balsámico a cualquier hora del día o de la noche. Las obras de arte que atesora el Claris Hotel & Spa y que definen su personalidad como establecimiento, se reflejan en La Terraza a través de una sensibilidad culinaria que va más allá de la cocina de mercado.



Aurelio Morales



El restaurante La Terraza del Claris

Copas creativas inspiradas en los hoteles del grupo Derby

Tomarse un Bagués Spritz o un Banke Spritz, un cóctel The Caesar, una copa Astoria, un combinado Urban, un Arai, un Claris o un Grand Derby Bellini, es algo que solo ocurre en la Terraza del Claris. La azotea del Claris Hotel & Spa se transforma de noche en un espacio dedicado a la creación y a la inspiración urbana que se deriva de los distintos hoteles del grupo Derby Hotels Collection, y de la lucidez de Daniel Madeddu, Jefe de Bares en el Claris Hotel & Spa.

Ingredientes naturales, jugo de frutas, hierbas aromáticas y la mejor selección de destilados componen la propuesta de coctelería moderna que caracteriza el espacio, y a la que se suma la carta de cócteles "0,0" sin alcohol, además de un abanico de vodkatonics, rones, gintonics, whiskies, brandys y cognacs. Haciendo un guiño a la sabiduría maya que impregna el Mayan Secret Spa, la Terraza del Claris cuenta con gran variedad de tequilas y mezcales para hacer un viaje imaginario al México de ayer y de hoy.



La Terraza del Claris (Claris Hotel & Spa - 5*GL) - Restaurante y Bar.

Abierto todos los días.

Bar 11:00 - 02:00h.

Restaurante 13:00 - 15:30h y 20:00 - 23:00h.

C/ Pau Claris, 150 - 08009 Barcelona.

Reservas: 93 487 62 62.

www.hotelclaris.com

Para más información de prensa:

Derby Hotels Collection

press@derbyhotels.com

T. +34 93 366 88 00

derbyhotels.com    @Derby_Hotels #DerbyHotelsCollection