



# Aurelio Morales estrena el verano al frente de La Terraza del Claris

**Los *greatest hits* de CEBO -1 Estrella Michelin en el hotel Urban de Madrid- se instalan en la carta de La Terraza del Claris**

“CEBO ha venido 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 transforma su carta de primavera-verano incluyendo platos estrella de Aurelio Morales sobre los que brilla, desde el pasado noviembre, la primera Estrella Michelin.

Entre las creaciones emblemáticas de Aurelio Morales, formado en Catalunya junto a Paco Pérez, destaca el *Calçot de primavera*, los *Callos* o el *Boquerón*; el *Arroz Costa Brava y Gamba de Palamós*; o el *Chipirón “black andaluza”*.



Aurelio Morales en el restaurante La Terraza del Claris



El restaurante La Terraza del Claris

“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.



Calçot primavera



Arroz costa brava y gamba roja de Palamós



“Callos”

Aurelio Morales propondrá un “**menú degustación CEBO**” de 9 platos para disfrutar en La Terraza del Claris a mediodía o por la noche, con un precio de 65 euros (bebidas aparte).

La temporada se estrena con el gazpacho de remolacha, ostras y caviar; el buñuelo de huevo del corral, *parmentier* de amanita caesaria y piñones, las kokotxas con pil pil ibérico; la lubina con moluscos y azafrán; el rodaballo, *Meunière* cítrica, hinojo y estragón; el jarrete de vaca vieja con berenjena a la llama, o el gazpacho de mango; una propuesta culinaria que se completa con una carta de cócteles con más de 80 combinados distintos, con y sin alcohol.



Rodaballo, Meunière cítrica, hinojo y estragón



Gazpacho de mango



### **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.

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

C/Pau Claris 150, 08009 Barcelona.

Reservas: 93 487 62 62.

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

Precio medio: 50 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**