

Ángel León incorpora nuevos sabores de taberna para el verano del Glass Mar

- En la nueva carta, el cocinero incluye *Mejillones con brava marinera*, *Huevos con Embutidos Marinos*, *Papas con Choco*, *Molletes de Atún*, *Croquetas de Choco* o *Mollejas de Mar con salsa de plancton*
- La propuesta está concebida para acompañar con vinos generosos y con cócteles de referencias del sur
- Desde esta nueva temporada, el Glass Mar ofrece la opción de reservar mesa

Enlace para descargar material gráfico en alta resolución: <https://bit.ly/2vMWHoZ>

Madrid, 26/04/2018.- Ángel León sigue reforzando su apuesta de taberna en el Glass Mar del Hotel Urban y renueva la carta de verano con nuevas propuestas para una comida más informal, de picoteo y con platos que se pueden compartir.

El cocinero incorpora en la carta nuevos bocados como *Mejillones con brava marinera*; *Croquetas de Choco*; *Huevos con Embutidos de Mar*, *Mollete de Atún*; *‘Ñam’ de Adobo* o *Pulpo a la brasa* y *Caprese Marina* y platos principales como *Esencia de papas con Chocos* y *Mollejas de Mar acompañado con salsa de plancton*.

Ángel León explica que “pretendemos ser una taberna en el centro de Madrid. Un punto de encuentro donde la gente disfrute comiendo, compartiendo o picoteando los platos o las tapas mientras están sentados en la mesa o de pie en la barra”.

Además, desde el mes de mayo, el Glass Mar permite la opción de reservar y degustar la nueva propuesta gastronómica en la zona de mesas.



URBAN

5*GL HOTEL

Una propuesta de coctelería 'la mar de buena'

El espíritu desenfadado del Glass Mar está presente en su carta de vinos & coctelería. Ángel León defiende un maridaje con los vinos de Jerez –Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Caortado o Manzanilla–, referencias que por sus características permiten acompañar cada plato.

“Los vinos del sur son únicos por las características propias de la zona. El clima, el terreno, los tiempos de crianza y las técnicas que se aplican nos han dado referencias muy versátiles que armonizan perfectamente con nuestra cocina y pueden ser tomados en cualquier momento del día”, señala Ángel León.

El cocinero propone además una carta de cócteles con la esencia de Jerez. Propuestas como *Negroni del Sur*, elaborado a partir de Oloroso; *Moscafé* con Moscatel Florido o *Fresh Amontillado*, con Amontillado Maestro Sierra, entre otros, planteados para acompañar a la nueva carta, tomar en el aperitivo o en el afterwork.



La tripulación del Glass

Ángel León está acompañado de Francisco Patón, Director de Alimentación y bebidas del Hotel Villa Real & Hotel Urban, reconocido con el galardón 'Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala', entre otros premios. Al frente de la cocina están Borja de la Cruz, formado en Aponiente e Ismael Alonso, del equipo del restaurante BistrEAU.

FICHA TÉCNICA GLASS:

Chef: Ángel León

Capacidad: 28 comensales por servicio

Horarios:

Cenas & Almuerzos:

De martes a domingo

de 13h a 15:30h

y 20:30h a 23:30h

Vinos Finos & copas

Lunes a miércoles 10:30h a 2:00h

Jueves y Viernes 10:30h a 3:00h

Sábado 11h a 3:00h

Domingo 11h a 2:00h

Admite reservas

Dirección: Hotel Urban, Carrera San Jerónimo N° 34.

URBAN

5*GL HOTEL

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 o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris, ambos dirigidos por el chef 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.

Responsabilidad Social corporativa de Derby Hotels Collection

Derby Hotels Collection promueve diferentes acciones de Responsabilidad Social Corporativa. La compañía hotelera es el patrocinador principal de la Fundació Arqueològica Clos, fundada en 1992, que desarrolla diversas actividades y programas específicos en torno a una colección de arte faraónico única en España. Una muestra formada por más de 1.200 piezas originales que se exhibe en el Museo Egipcio de Barcelona.

Derby Hotels Collection también colabora con Aura Fundació, dedicada desde hace más de 25 años a la inserción en el mundo laboral de personas con discapacidad mediante una metodología pionera en España y Europa. En concreto, la colaboración entre la Fundación y la compañía se basa en promover programas de autonomía en el hogar.

Además, Derby Hotels Collection trabaja con entidades como el Banc dels Aliments. En el 2016, la compañía consiguió duplicar los donativos a esta organización el pasado año.

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

+34 93 366 88 00

press@derbyhotels.com



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

@glassmar_

#DerbyHotelsCollection