

La Terraza del Claris Hotel & Spa se prepara para el invierno

Aurelio Morales reivindica en la Terraza del Claris una cocina auténtica i llena de sabores

El cocinero de Madrid, formado en Cataluña, presenta una carta madura, con detalle, matices y personalidad.

El chef **Aurelio Morales** presenta la cocina que se podrá disfrutar en La Terraza del Claris esta Navidad y toda la temporada de invierno. Con la excelencia del Claris Hotel & Spa, el restaurante la Terraza del Claris pone sobre la mesa sabores intensos y contundentes, con la franqueza y personalidad de uno de los cocineros que se convierte en voz autorizada dentro del sector de la gastronomía.



De entre los platos que definen la nueva carta de otoño-invierno de La Terraza del Claris destaca el arroz de ceps a la brasa con trufa blanca y carbonara vegetal; el muelle con callos y su crujiente; o la costilla de wagyu, parmentier de queso cusie, castañas y salsa perengueux. Una propuesta de contrastes, con riesgo y con la madurez de Aurelio Morales, 3 años ya en el frente del restaurante La Terraza del Claris.



La Terraza del Claris mantiene pero sus grandes clásicos que vinieron para quedarse de la mano de este chef madrileño, formado en Cataluña y fuertemente influenciado por El Bulli desde su stage juvenil con Ferran Adrià: el canelón de carabineros, salsa americana y gelatina de trufa negra; el tartar de ventresca de atún rojo, ostras y matices orientales; o el jarrete de vaca vieja lacado y berenjena a la llama, entre otros grandes platos que conforman la propuesta gastronómica al Claris.

Un puente gastronómico 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, una apuesta personal de Joaquim Clos. Los menús de Navidad son comunes en ambos hoteles y se suman a la magia de estas fechas con una gastronomía auténtica, clásica y llevada a la excelencia, que hace honor a la personalidad de su chef.

"De la cocina del 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 honestidad y sencillez", asegura Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection.

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

Pau Claris, 150 - 08009 Barcelona.

Reservas: 93 487 62 62.

<http://www.hotelclaris.com>

Precio medio: 50 euros

Precio Menú Degustación CEBO: 75€

Precio Menú mediodía de lunes a viernes: 29€

MENÚ DE NADAL I CARTA TARDOR – HIVERN DE LA TERRASSA DEL CLARIS EN ADJUNT

Per a més informació i confirmació d'assistència:

DERBY HOTELS COLLECTION

press@derbyhotels.com + 34 93 366 88 00