



Fin de Año en Derby Hotels Collection con sabor a tradición y vanguardia

- El grupo hotelero propone despedir el año en sus principales establecimientos. Hoteles que respiran el sello de identidad de Derby Hotels Collection al combinar arte y cultura con gastronomía
- Tomar en París las tradicionales doce uvas para dar la bienvenida al nuevo año o finalizar la noche con una sopa de ajo al estilo castizo son algunas de las propuestas que ofrece para la noche del 31 de diciembre



Pasear por los Campos Elíseos de **París** en Navidad, visitar el tradicional Belén en el Palacio de Cibeles de **Madrid** o recorrer la Feria de Santa Lucía en **Barcelona**. Propuestas para poner el broche de oro del 2016 y **celebrar el Fin de Año con las ofertas gastronómicas** de los hoteles de **Derby Hotels Collection**.

El Grupo, presidido por Jordi Clos, ofrece la oportunidad de **disfrutar de una cocina de tradición y vanguardia** bajo la dirección gastronómica de reconocidos **chefs como Aurelio Morales o Romain Roland** y en una **atmósfera singular: rodeado de obras de arte**.

Así, los huéspedes o comensales podrán saborear la cocina de autor con referencias al Mediterráneo y redescubrir los sabores de siempre tomando una **sopa de ajo durante la celebración del cotillón** en el Hotel Urban en Madrid o con las **doce uvas de la suerte** en el Hotel Banke, una **tradición típica española**.



Hotel Banke: la tradición española de tomar las doce uvas en París

La ciudad del Sena recibirá el año con la fiesta de la música en los Campos Elíseos. Bandas y grupos de músicos de la ciudad desfilarán el día 1 de enero por la céntrica avenida que se convierte en calle peatonal. Derby Hotels Collection propone sumarse a la celebración y dar la bienvenida al nuevo año siguiendo una tradición española: **tomar las doce uvas en la antigua sede de la Banque Suisse Française**, ubicado en el barrio de Ópera y que alberga obras de arte de diferentes continentes y civilizaciones como China, India, Tíbet, antiguas tribus africanas y piezas de gran valor antropológico.

La propuesta de menú del **Hotel Banke 5*** firmada por el chef **Romain Roland es un tributo a los sabores de la infancia**. Comienza con *Ostra nº3 con gelée de agua de mar, apio y manzana agridulces, Ravioli de Buey de Mar, nube de salsa homardine, Carpaccio de vieiras de la bahía de Saint-Brieuc, marinado al vinagre de Chardonnay y aceite de avellana, pastillas de trufa negra y Foie gras de pato salteado, mermelada de naranja sanguina y pistachos*. En cuanto a los platos principales, destaca la *Lubina, calabaza butternut con perfumes de trufa negra, sorbete de manzana verde, venado asado, verduras de invierno con castañas, salsa grand-veneur y Queso Brie de Meaux, con trufa negra*. Para finalizar, *macaron rosa al litchi, Todo chocolate de Mikiko y Uvas de la suerte y Copa de Champagne Perrier-Jouët*.



Precio menú: 175 €/persona

Precio menú + alojamiento: 504 €/persona

Hotel Banke 5*

20, Rue La Fayette, Paris, France

Tel. (33)1 55 33 22 22 - www.hotelbanke.com

Hotel Urban: despedir el año en Madrid con una sopa de ajo

Situado en pleno centro de Madrid, a escasos metros de la Puerta del Sol y la Plaza Mayor –puntos de referencia en las celebraciones de Fin de Año y epicentro de mercadillos donde encontrar las tendencias en decoración e innovadores regalos– el **Hotel Urban 5* GL** es uno de los lugares escogidos por los turistas internacionales para disfrutar de los últimos momentos del año en la capital. También de los propios madrileños, quienes desde mediados de año pueden disfrutar de la nueva propuesta gastronómica: **el restaurante CEBO del chef Aurelio Morales**. Además, el Urban se



ha convertido en un hotel referente de la ciudad en cuanto a su apuesta por el arte. El hotel, de arquitectura y diseño vanguardista, cuenta con una espectacular colección de arte y objetos originales de las civilizaciones budista, hinduista, china y **la colección privada de arte sobre Papúa Nueva Guinea más importante de Madrid**, repartidos entre sus habitaciones y salas comunes.

Para Fin de Año, el Urban ofrece un menú que se inicia con los siguientes entrantes: *Jamón Ibérico Puro de Bellota; Canelón de Angulas y Sepia a la Donosti; Caviar con Pollo de Corral y Hierbas Frescas; Croqueta de Almejas; Cremoso de Foie de Oca y Lentejas du Berry*. Posteriormente, se servirá *Rodaballo salvaje, Cangrejo real y Crema de coliflor a la brasa; Consomé de Gamba Blanca, Bogavante y Patata líquida; Cordero lechal, Pistachos, Trufa negra y Lácteos*. Para finalizar, *Mousse de chocolate, Pera estofada y Turrón; Café Natural de Colombia; Cascajos Navideños*. Durante la cena, se ofrecerá *Pazo de San Mauro, D.O. Rías Baixas; Ysios Rsva, D.O. Ca. Rioja; Perrier-Jouët Grand Brut, A.O.C. Champagne*.



A partir de las 00.00 h se ofrecerá una explosión de luz y sonido con Borja Moraleda D.J. y se servirán sopa de ajo o chocolate con churros, entre otras opciones.

Precio Menú Fin de Año: 190 €/persona

Precio Menú Fin de Año + Cotillón: 375 €/persona

Precio Menú Fin de Año + Cotillón + Alojamiento desde: 633,5 €/persona

Hotel Urban 5*GL

Carrera de S. Jerónimo, 34 Madrid

Tel. +917 87 77 70 - www.hotelurban.com

Hotel Claris: sabores del Mediterráneo para despedir el año

Festejar el Año Nuevo con un espectáculo de luz y fuegos artificiales en las Fuentes de Montjuïc. Desde hace varios años, la ciudad condal reúne a cientos de miles de personas en torno a las Fuentes ubicadas en la Plaza de Carles Buïga para celebrar esta fecha y tomar las uvas. A varios minutos de este punto de celebración, el **Hotel**

DERBY HOTELS
COLLECTION



Clarís 5* GL se ha convertido en un lugar de referencia barcelonés por el patrimonio que alberga –en su interior acoge una de las colecciones privadas de arte maya más importantes de España– y por su restaurante la **Terraza del Clarís**.

Para Fin de Año el hotel servirá como aperitivos *Jamón Ibérico Puro de Bellota* y *Croqueta de Almejas*. *Canelón de Angulas* y *Sepia a la Donosti*, *Caviar con Pollo de Corral* y *Hierbas Frescas*, *Cremoso de Foie de Oca* y *Lentejas du Berry* son las platos principales del menú. Posteriormente, *Consomé de Gamba Blanca*, *Bogavante* y *Patata líquida*, *Rodaballo salvaje*, *Cangrejo real* y *Crema de coliflor a la brasa*, *Cordero lechal*, *Pistachos*, *Trufa negra* y *Lácteos*. Como postres, se ofrecerán *Mousse de chocolate*, *Pera estofada*, *Turrón* y *uvas de la suerte*. Se servirán *Pedralonga Albariño 2014 D.O. Rías Baixas*, *Numanthia 2012 D.O. Toro* y

Perrier Jouet Gran Brut A.O.C. Champagne.

Sesiones de música bossanova y jazz en directo por la artista Yara Beilinson.



Precio Menú Fin de Año: 275€/persona

Precio Menú Fin de Año + Alojamiento desde: 534 €/persona

Hotel Clarís 5*GL

Pau Clarís, 150, Barcelona

Tel. (34)93 487 62 62 - www.hotelclaris.com

DERBY HOTELS COLLECTION



Acerca de Derby Hotels Collection

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que convive 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. Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París.

Apasionado por los hoteles, el arte, la cultura y Barcelona, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection y Joaquim Clos Director General de la cadena. El sello y la identidad de la familia Clos está presente en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection

Para más información prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

93 366 88 00

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com