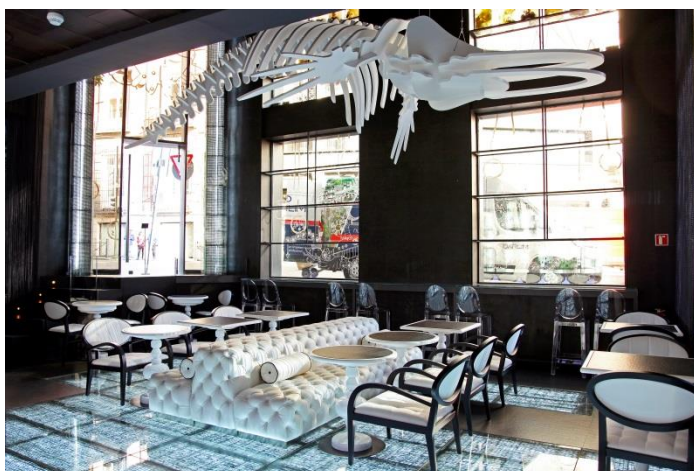


URBAN

5\*GL HOTEL

## Ángel León presenta su primer proyecto gastronómico en Madrid, en el Glass del Hotel Urban

- El emblemático espacio evoluciona con una carta que incluye los bocados más representativos de Aponiente



[Enlace para descargar material gráfico en alta resolución](#)

**Madrid, 24/10/2017.- Ángel León inaugura su primer proyecto gastronómico en Madrid, en el Glass del Hotel Urban 5\* GL, donde acercará los sabores del mar y los bocados más representativos de Aponiente.**

El chef -reconocido por su capacidad de innovar con la incorporación de ingredientes marinos en sus creaciones- propone en el Urban, una cocina desenfadada e informal y una carta pensada para compartir. Con este objetivo, el Glass del Urban, un espacio emblemático de Madrid desde hace once años, evoluciona ligeramente para acoger este nuevo concepto gastronómico de Ángel León que pretende socializar su cocina y llegar a un mayor número de personas.

Ángel León afirma que desde hace años quería estar en Madrid y esta nueva etapa supone un reto. *“Vengo con humildad, a traer un poco de Aponiente en un ambiente desenfadado y alegre”,* explica. *“En el Glass del Urban proponemos una idea diferente que no corresponde a los calificativos de restaurante, ni taberna ni de bar. Una cocina para que la gente coma rico”,* añade.

Para Ángel León esto supone continuar con el vínculo creado con el Glass Bar, en el comienzo de su carrera. *“El Glass fue un espacio de referencia en mis inicios. Cuando viajaba a Madrid por motivos profesionales era el lugar donde siempre me reunía, por ello, además de ser un nuevo reto profesional tengo una unión personal con el proyecto”,* detalla.

# URBAN

5\*GL HOTEL

La apertura se enmarca dentro de la apuesta de Derby Hotels Collection de aportar un valor diferencial a cada uno de los hoteles con espacios que cuidan el concepto gastronómico. *“Nos hemos marcado como objetivo generar experiencias en nuestros establecimientos, a partir de una oferta culinaria exclusiva y de calidad. Ángel León es un revolucionario de la cocina a nivel mundial y representa esa capacidad única de sorprender que perseguimos”*, explica Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection.

## La carta del Glass: el mar como inspiración

En el Glass del Urban, Ángel León trae algunas de las propuestas más reconocibles de la cocina que hace en el Puerto de Santa María y propone diez entrantes y tres principales inspirados en su cocina andaluza, con algunas referencias gastronómicas a Madrid.

La carta está dividida en tres pasos. *Empieza la mar de a gusto*, con entrantes como Bocata de calamares; Sardina ahumada; Ajoverde de Plancton; Cremoso de Jalapeño; A qué sabe el océano; Royal de Erizo o Embutido del mar. Y *Continúa la mar de bien* con los principales como el Arroz meloso de plancton, sello de Aponiente; la Chuleta de atún y el Steak tartar de atún. Para finalizar *Con postres la mar de buenos*, Melón con vermut; Leche con galletas o Chocolate con semillas.



Además, apuesta por el maridaje con vinos generosos de Jerez: Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso o Palo Cortado. Siguiendo con el espíritu desenfadado del espacio, incorpora también una carta de cócteles elaborados a partir de vinos generosos, caldos finos y armoniosos. Combinados que mantienen las características propias en aromas y sabores de estos vinos y que se pueden degustar tanto en las mesas como en la barra de acceso.

## Un espacio en tierra con sabor a mar

En el nuevo Glass, con capacidad para 28 personas, conviven diez mesas con dos barras, subrayando ese punto informal del nuevo proyecto de Ángel León en Madrid.

La decoración, a cargo de Koke Clos, resume los principios de la cocina de Ángel León con referencias al mar. Con grandes ventanales a la Carrera de San Jerónimo, la puerta de entrada ya es una declaración de intenciones *“con los pies en la tierra y la cabeza en el mar”*.

# URBAN

5\*GL HOTEL

Además, el medio marino se manifiesta con rotundidad en un esqueleto gigante de ballena que preside la sala, situado encima de las 10 mesas; en los ventanales vestidos de tarros translúcidos de plancton retroiluminado y, en la barra de mármol azul, ubicada en el centro de la sala donde el equipo prepara los platos fríos y postres. Es el mar de Ángel León en Madrid.



## La tripulación del Glass

Ángel León estará 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 estarán 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 de cocina:**

Abierto todos los días

Mediodía de 13.00h a 15.00h,

Noche de 20.30h a 22.30h

**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

No admite reservas

**Dirección:** Hotel Urban, Carrera San Jerónimo Nº 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 22 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: CEBO, en el Hotel Urban, o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris, ambos dirigidos por el chef Aurelio Morales; KOKKA; Palosanto o El Regulador, 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 Egipto 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***

*T 34 93 366 88 00*

*Helena Viñas [hvinas@derbyhotels.com](mailto:hvinas@derbyhotels.com)*

**derbyhotels.com**  
**@Derby\_Hotels**  
**#DerbyHotelsCollection**