

Hotel Urban presenta sus sabores de Navidad

- **El Hotel presenta los menús de Nochebuena y Fin de Año firmados por Aurelio Morales, estrella Michelin**



Madrid, 15/10/2018.- El Hotel Urban 5* GL de Derby Hotels Collection presenta sus propuestas de menú para **Nochebuena y Fin de Año** elaborados por el cocinero **Aurelio Morales**, estrella Michelin, en el restaurante CEBO. Una propuesta gastronómica vanguardista inspirada en los sabores más tradicionales de la navidad.

El **Hotel Urban** propone una experiencia en un entorno donde el arte, la arquitectura y el paisaje urbano se fusionan con la gastronomía. 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 los mercados de Navidad– es uno espacios de referencia de turistas y madrileños para disfrutar de estas fechas en la capital.

El **Hotel Urban** propone una experiencia en un entorno donde el arte, la arquitectura y el paisaje urbano se fusionan con la gastronomía. 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 los mercados de Navidad– es uno espacios de referencia de turistas y madrileños para disfrutar de estas fechas en la capital.

Cenas de vanguardia con ingredientes de tradición

Para la cena de Nochebuena Aurelio Morales ha ideado en un menú que comienza con aperitivos como: Espuma de chirivías con miel; Crema de Remolacha y Lombarda con Carabinero; Vino Caliente y Uva Especiada; Croqueta de Grelos y Tetilla y Jamón Ibérico Puro de Bellota. Posteriormente, continuará con: Sopa de Galets y pilota trufada; Caballa en Escabeche de Zanahoria y Anisados y Capón con manzana, Fruta de la Pasión y salsa de Vino Tinto. Para finalizar: Sorpresa de Mazapán, Café de Dark Indian o infusiones Naturales y Cascajos Navideños. Como maridaje se ofrecerá: Albariño Sanamaro, D.O. Rías Baixas, Talla Bodega Tony Martin, D.O. Ribera del Duero y Perrier Jouët Grand Brut.

La celebración de **Fin de Año** irá acompañada en un inicio con: Vieiras, Navajas y Beurre Blanc; Foie y Remolacha; Salmón con Crema de Eneldo y Caviar; Espuma de Foie con Lentejas; Jamón

Ibérico Puro de Bellota. Posteriormente, se servirá: Ensalada templada de Endivias braseadas con rabanitos, boletus y langostino; Bullabesa de Mero y Bogavante Thermidor y Cabrito, Castaña, Salvia y Trufa Negra. Como postre: Granada, Mandarina y Champagne; Café de Dark Indian o infusiones Naturales y Cascajos Navideños. Durante la cena se ofrecerá: Jose del Amo Blanco, V.T.C. y L.; Marqués de Vargas Reserva Selección Privada y Bollinger sp Cuvée.

Precio Menú Nochebuena: 165 €/persona

Precio Menú Fin de Año: 209 €/persona

Precio Menú Fin de Año + Cotillón: 412 €/persona

A partir de las 00.00 horas se ofrecerá música en directo y se servirán jamón ibérico con tomate; sopa de ajo o chocolate con churros, entre otras opciones.

Un menú en un enclave único, 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.

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 Mar 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 Hotel & Spa, ambos dirigidos por el chef Aurelio Morales, 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:

press@derbyhotels.com T.+34 93 366 88 00



@Derby_Hotels
#DerbyHotelsCollection