

# URBAN

5\*GL HOTEL

## Planes gastronómicos por San Valentín en el Hotel Urban

- El Urban propone el plan *Stay&Love* en San Valentín y completar la experiencia en el Glass Mar de Ángel León o en el restaurante Cebo de Aurelio Morales, reconocido con la primera estrella Michelin



Enlace para descargar material gráfico: <https://we.tl/t-AEfq6e9Q6p>

**Madrid, 08 de febrero de 2019.-** Un brindis por San Valentín en plena milla de oro de Madrid. El **Hotel Urban 5\* GL**, de **Derby Hotels Collection**, propone celebrar el 14 de febrero con el plan **Stay&Love**. Una experiencia que incluye alojamiento en el Urban, botella de Champagne, fresones bañados en chocolate que se complementa con un baño relajante con sales y pétalos de rosas. Todo ello en un espacio único: rodeado de piezas de arte sobre Papúa Nueva Guinea, la colección privada más importante de la ciudad presente en el Urban. **Precio noche Stay&Love: desde 418 €**

Además, el Urban, con su posicionamiento como **hotel gastronómico**, ofrece completar la experiencia en el **Glass Mar**, el único proyecto de Ángel León en Madrid. Coincidiendo con el primer aniversario del espacio, el cocinero propone nuevas tapas y platos tradicionales, de cuchara, que revisa bajo su concepto de una gastronomía conectada con el mar. Así, la carta incluye propuestas informales como *Saam de Bogavante* o *Saam de Pulpo* o *Mejillones a la brasa* y en su *escabeche* y platos tradicionales como *Arroz de Caza* y *Langostino al estilo mar y montaña*; *Carbonara de calamares de potera*; *Tortilla Vaga de gamba de cristal* y *piparras*, un homenaje a la clásica tortilla de Sacha que se sirve cuajada sólo por un lado o *Veloute de Almejas*, esencia de mar con salsa de plancton. Para



# URBAN

5\*GL HOTEL

finalizar, Ángel León sugiere tomar como postre *Chocoplancton*, *Tabla de Quesos* o *Melón con Vermut*.

En el Glass Mar, una de las coctelerías de referencia de la capital, el cocinero ofrece **nuevos cócteles de manzanilla, finos y amontillados**. *Rumba*, *Ariel* o *Fresh Amontillado* son algunos de los cócteles basados en los vinos de Jerez, nuevas sugerencias para tomar en el aperitivo, mientras atardece en la ciudad o disfrutar del trago más exigente e innovador.

El Urban alberga también el restaurante **Cebo de Aurelio Morales**, reconocido con su **primera estrella Michelin**. En su espacio, el cocinero ofrece '**Las Diecisiete**', un menú largo de 17 pasos que recorre las comunidades autónomas españolas a través de sus recetas y productos. Así, la propuesta incluye *Bacalao a la riojana* y *mollejas de cordero*, propio de La Rioja; *Calçots*, *fresita* y *empedrat de guisante del maresme*, de Cataluña o *Trabajo sobre el cerdo ibérico de Guijuelo*, de Castilla y León, entre otros. Un homenaje a la gastronomía con una cocina contemporánea, elaborada con productos de origen y 100% estacional.

Asimismo, Cebo mantiene 'Nuestros Clásicos', una recopilación de los 10 platos más representativos de Cebo como la *Croqueta de Callos*; el arroz '*Costa Brava*' o el *Jarrete de vaca vieja*.

## **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

# URBAN

5\*GL HOTEL

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](mailto:press@derbyhotels.com)



**derbyhotels.com**

**@Derby\_Hotels**

**#DerbyHotelsCollection**

**#HotelUrban**