

Del 23 de febrer al 13 de març

Temporada de tòfona a la Terraza del Claris

El restaurant del Claris Hotel & Spa ret homenatge durant aquests dies a la tòfona negra amb un menú degustació



Del 23 de febrer al 13 de març, l'**Hotel Claris & Spa** proposa un menú de temporada amb la tòfona negra com a protagonista. El restaurant **La Terraza del Claris** ofereix aquestes jornades gastronòmiques com un homenatge a aquest ingredient exclusiu que s'associa al món del luxe i que avui en dia es considera l'aromatitzant per excel·lència. Aquest menú presenta la tòfona en diferents textures, coccions, presentacions, buscant sempre tots els matisos del seu aroma.

El menú de temporada inclou els plats següents: truita "vaga" de Txangurro i tòfona negra; carxofes, *parmentier* d'all negre, *beurre blanc*, moscatell i romesco trufat; bolets de temporada, bunyol d'ou, gambetes i tòfona negra; pèsol llàgrima, kokotxas de lluç al seu pil-pil i tòfona negra; filet Rossini, périgord i tòfona negra; i de postres les textures de xocolata, garapinyats i tòfona.

Sota la direcció creativa d'**Aurelio Morales** (estrella Michelin per Cebo, a l'Hotel Urban de Madrid), el xef **Martín Muchnik** elabora les seves receptes basades en productes frescos i de temporada. Morales ha escollit la *Melanosporum*, pel seu aroma, sabor i versatilitat culinària. "A diferència de la blanca, la negra aguanta temperatura i admet productes amb greixos. L'incorporem directament a les diferents elaboracions per presentar plats molt gustosos i equilibrats", explica el xef.

Aquesta carta amb **tòfona negra** consolida el restaurant com un referent gastronòmic a Barcelona, gràcies a la seva aposta ferma pel producte de temporada.

L'espai ofereix amplitud, vistes i una proposta de restauració que s'adapta tant al públic local com al visitant. Cèntrica i oberta tot l'any, la **Terraza del Claris** finalitza la temporada de tardor-hivern amb un menú dedicat a aquest ingredient tant efímer i estimat de la gastronomia.



Tuber melanosporum, la tòfona, gènere de bolet de la família Tuberaceae, posseeix propietats medicinals i alimentàries molt atractives degut a la seva abundància de vitamines i minerals. L'ús de la tòfona a la cuina data des dels egipcis, i al llarg de la història se li han atribuït propietats afrodisíacues.

Clarís Hotel & Spa (5*GL Monument)

Pau Clarís 150, 08009 Barcelona.

Tel. 93 487 62 62.

www.hotelclaris.com

<https://www.hotelclaris.com/ca/la-terrazza-del-claris>

**PVP Menú Tòfona (del 23 de febrer al 13 de març): 130 euros (inclou copa de cava).
Maridatge de vins 12 euros.**

<https://www.derbyhotels.com/>
<https://www.derbyhotels.com/clean-and-safe/>

DERBY HOTELS COLLECTION

press@derbyhotels.com

Tel. +34 93 366 88 00



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotelsCollection

#HotelClarís