derbyhotelscollection
barcelona madrid london paris

Claris HOTEL ★★★★★ GRAND LUXE

El restaurante la Terraza del Claris celebra, por primera vez, las jornadas del espárrago del 2 al 15 de mayo

El Hotel Claris rinde homenaje al espárrago blanco del antiguo Egipto

El chef, Víctor Ibáñez, ha diseñado un menú con este ingrediente como protagonista

El Restaurante La Terraza del Claris.

El **Hotel Claris**, 5*GL, acoge por primera vez en Barcelona, las jornadas gastronómicas del espárrago blanco entre los próximos 2 y 15 de mayo. El objetivo es dar a conocer el valor culinario de este producto y aprender a disfrutarlo de una manera diferente.

El origen del espárrago blanco se encuentra en el Egipto de hace más de 5.000 años y, por este motivo, el **Hotel Claris** ha querido rendir homenaje a este producto que ya disfrutaban los antiguos faraones. Precisamente, el hotel mantiene una relación muy especial con el antiguo Egipto ya que alberga más de 70 piezas egipcias de gran valor –cedidas por el Museo Egipcio de Barcelona-, repartidas por las zonas comunes y en el espacio expositivo que se encuentra en la primera planta.

Las jornadas se celebrarán entre el 2 y el 15 de mayo en el restaurante **La Terraza del Claris**. Durante estos días, los comensales podrán disfrutar del menú especial que ha diseñado el chef Víctor Ibáñez. Los platos que forman la propuesta mezclan la cocina tradicional con la gastronomía de autor. La degustación incluye el espárrago en todas sus propuestas y en múltiples variaciones, como el carpaccio de presa ibérica, vinagreta de pistacho y guindilla con helado de espárragos y trufa; la vichysoisse de espárragos blancos, huevos poché de codorniz y caviar oscietra; el arroz cremoso

concigala y espárrago; el pollo de corral, con su jugo, parmentier de berros y dúo de espárragos; y el postre de crema y puntas de espárragos con arena de queso y bizcocho de almendra y anís.

Vichysoisse de Espárragos blancos, huevos poché de codorniz y caviar oscietra

Pollo de corral, con su jugo, parmentier de berros y dúo de espárragos

Además, el chef también propone platos clásicos como la ensalada de primavera, verduras, espárragos y guisantes; la interpretación personal del espárrago blanco con mayonesa o el espárrago blanco en estado puro acompañado por patata ratte holandesa, solomillo de ternera a la brasa o lubina salvaje.

Los comensales podrán empezar con un refrescante vermut, seguido de los vinos blancos, como el Suavignon D.O. Manchuela o Trutta Fario RieslingKabinett 14 Mosel, Alemania,y el Gewuerztraminer Mireia D.O. Penedès y terminar con un vino dulce de Mataró D.O. Alella.

El menú degustación tendrá un precio de 59€ y, si se prefiere con maridaje, de 75€ (IVA incluido).

Las jornadas del espárrago serán sólo el punto de partida. **La Terraza del Claris** acogerá más encuentros gastronómicos de distintas temáticas durante todo el año.

La historia del espárrago blanco

El espárrago blanco fue consumido ya desde el antiguo Egipto y, desde allí, llegó a la cuenca del Mediterráneo y Asia Menor, aproximadamente hace 2.000 años. Los primeros documentos literarios sobre esta hortaliza son atribuibles al griego Teofrasto, que escribió la "historia de las plantas", cerca de 300 años antes de Cristo.

Asparagusofficinalis, así es como se denomina esta verdura de temporada, muy popular en Alemania, sobre todo en el sur y suroeste del país y también en Italia, Francia y España. En Catalunya, es la población de Gavà uno de los lugares donde más se cultiva este vegetal.

El cultivo y su preparación

El espárrago blanco requiere un cultivo muy laborioso. Es importante evitar que los brotes rompan el suelo que les cubre, por eso deben cortarse dentro de la tierra con una herramienta especial y una técnica manual elaborada. El mejor terreno para su cultivo es el arenoso y seco. Además, la insolación constante es otro factor clave, así el suelo se calienta rápidamente. Antes de hervirlo se pela y se corta la parte inferior. Finalmente, deben cocinarse rectos -existen ollas especiales- con agua, sal, azúcar, mantequilla, limón y vino blanco.

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 del grupo. El sello y la identidad de la familia Clos está presente en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

derbyhotels.com@Derby_Hotels

Para más información prensa:
DERBY HOTELS COLLECTION
93 366 88 00
Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com