

CLARIS

5*GL MONUMENT
Barcelona

El restaurante la Terraza del Claris celebra unas nuevas jornadas gastronómicas del 17 de octubre al 13 de noviembre

La trufa, protagonista de las segundas jornadas gastronómicas del Hotel Claris

Huevo de pato, arroz cremoso, turbot salvaje y rabo de buey son algunas de las sugerencias del chef



Arroz cremoso con foie, Taleggio y trufa rallada al momento



Huevo de pato trufado a 63 grados con puré de coliflor y caviar oscietra



Chocolate blanco, trufa, frambuesa y azafrán

El **Hotel Claris**, 5*GL, de Derby Hotels Collection acoge sus segundas jornadas gastronómicas, en este caso dedicadas a la trufa, tras el éxito de la primera edición que rindió homenaje al espárrago blanco. Entre el 17 de octubre y el 13 de noviembre, **La Terraza del Claris** ofrecerá un menú que resalta todos los matices del sabor de la trufa mediante diferentes texturas y cocciones.

La trufa es un hongo con propiedades medicinales y alimentarias muy atractivas debido a su abundancia de vitaminas y minerales. A lo largo de la historia se le han atribuido también propiedades afrodisíacas. Aunque existen más de setenta especies de trufas en el mundo, en Europa contamos con una treintena y sólo unas pocas son comestibles.

La trufa negra o de Périgord es la variedad más valorada y apreciada en la cocina, con un aroma delicado y penetrante. Este hongo crece bajo la tierra en simbiosis con encinas, robles y avellanos. Su nombre refleja su color y la época en que se recolecta, que se extiende de noviembre a marzo.

Durante estas jornadas, los comensales que visiten el restaurante **La Terraza del Claris** podrán disfrutar del menú especial. La degustación

CLARIS

5*GL MONUMENT
Barcelona

incluye la trufa en todas sus propuestas y la combina en múltiples variedades que se pueden probar en un menú degustación o a la carta.

La primera opción consta de cuatro platos: huevo de pato trufado a 63 grados con puré de coliflor y caviar oscietra; arroz cremoso con foie, Taleggio y trufa rallada al momento; turbot salvaje con pilpil trufado, tierra de aceitunas y celerí, y rabo de buey con patatas risolé, espinacas baby y trufa esférica. El punto y final del menú llega con unos postres de chocolate blanco, trufa, frambuesas y azafrán.

Paralelamente, el chef también propone una carta que complementa algunos platos del menú degustación con otras sugerencias como los huevos fritos de corral trufado y caviar oscietra; la pasta fresca con trufa, mantequilla de hierbas y colmenillas; y el solomillo de ternera con parmentier trufado, chalotas y zanahorias glaseadas.



**Pasta fresca con trufa,
mantequilla de hierbas y
colmenilla**



**Rabo de buey con patatas
risolé, espinacas baby y
trufa esférica**



**Turbot salvaje con pilpil
trufado, tierra de aceituna y
celerí**

Los comensales podrán empezar la degustación con un refrescante vermut, seguir con un cava Juvé i Camps Millesimée'13, avanzar hacia los vinos blancos Sharis'15 y Pago de Cirsus y acabar con un vino dulce PAR.

El menú degustación tiene un precio de 75 € o, si se prefiere con maridaje, de 95 € (los precios incluyen IVA).

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.

CLARIS

5*GL MONUMENT
Barcelona

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 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.

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

Tel.: 93 366 88 00

Helena Viñas

hvinas@derbyhotels.com



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

#DerbyHotels

www.derbyhotels.com/blog