

MERRY

A decorative string of gold bells and red pom-poms is draped across the page. The string features several gold bells of varying sizes, each with a bow at the top, and red pom-poms interspersed along the line. The string is set against a light beige background.

2021
2022

MENÚ
NAVIDAD

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

PARTY

BIENVENIDO BENVINGUT WELCOME



Ubicado en el Palacio Vedruna de finales del Siglo XIX y a escasos metros de las mejores boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Claris 5*GL destaca por sus elegantes habitaciones y por albergar un salón-museo que acoge una exposición con más de 50 obras inéditas de las civilizaciones precolombinas y de la cultura maya. Además, dispone de una espectacular terraza con vistas sobre la ciudad y piscina exterior; de un exclusivo spa y del primer dim sum club de Barcelona. Convierte la Navidad en una experiencia única combinando arte, lujo y sofisticación con una exquisita propuesta gastronómica.

LA NOCHE

Requeriremos una tarjeta de crédito como garantía. Nuestras políticas de cancelación son: para el menú Nochevieja de 72 horas con gastos del 100% y un depósito del 25% en el momento de confirmación de la reserva. Para los otros menús de 48 horas con gastos de 50 euros por persona

Situat al Palau Vedruna de finals del Segle XIX i a escassos metres de les millors boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Claris 5*GL destaca per les seves elegants habitacions i per albergar un saló-museu que acull una exposició amb més de 50 obres inèdites de les civilitzacions precolombines i de la cultura maya. A més, disposa d'una espectacular terrassa amb vistes sobre la ciutat i piscina exterior; d'un exclusiu spa i del primer dim sum club de Barcelona. Converteix el Nadal en una experiència única combinant art, luxe i sofisticació amb una exquisida proposta gastronòmica.

LA NIT

Es requereix una targeta de crèdit per garantir la reserva. Les nostres polítiques de cancel·lació són: pel menú de Cap d'Any 72hores amb despeses del 100% i un dipòsit del 25% en el moment de confirmar la reserva. Per la resta de menús, 48hores amb despeses de 50euros per persona.

*Located in the Vedruna Palace dating the end of the 19th century and a few meters from the best boutiques in Barcelona, the Claris Hotel & Spa 5*GL stands out for its elegant rooms and for housing a museum-lounge that exhibits more than 50 unprecedented works of the pre-Columbian civilizations and the Mayan culture. In addition, it has a spectacular terrace with views of the city, an outdoor pool, an exclusive spa and the first dim sum club in Barcelona. Turn your Christmas meals into a unique experience that combines art, luxury and sophistication with an exquisite cuisine.*

THE NIGHT

We will require a credit card as a guarantee. Our cancellation policies are: 72hours with expenses of 100% for the New Years Eve menu and we will need a deposit of 25% when booking. For the other menus, 48 hours with expenses of 50euros per person.

MENÚ NOCHEBUENA Y NAVIDAD

24/25 DE DICIEMBRE

90€

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA I PA AMB TOMÀQUET
IBERIAN HAM "PURO BELLOTA" AND BREAD WITH TOMATO

CROQUETA DE SUQUET Y GAMBITA ROJA

CROQUETA DE SUQUET I GAMBETA ROJA
SUQUET AND RED PRAWN CROQUETTE

TARTAR DE VIEIRAS Y CAVIAR

TÀRTAR DE VIEIRES I CAVIAR
SCALLOPS AND CAVIAR TARTAR

TRUFA SORPRESA

TÒFONA SORPRESA
SURPRISE TRUFFLE

SOPA DE GALETS Y PILOTA TRUFADA

SOPA DE GALETS I PILOTA TRUFADA
TYPICAL CATALAN SOUP WITH PASTA AND TRUFFLED MEATBALLS

DORADA A LA MARINERA, MOLUSCOS Y ENSALADA DE HINOJO

ORADA A LA MARINERA, MOL·LUSCS I AMANIDA DE FONOLL
GOLDEN FISH, MOLLUSCS AND FENNEL SALAD

COCHINILLO LACADO, BONIATA AHUMADO, ROMESCO Y CHALOTAS CONFITADAS

GARRÍ LACAT, MONIATO FUMAT, ROMESCO I ESCALUNYES CONFITADES
LACQUERED PIG, SMOKED SWEET POTATO, ROMESO AND SHALLOTS CONFIT

COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE TURRÓN Y CARAMELO

COULANT D'AVELLANA AMB GELAT DE TURRÓ I CAMEL
HAZELNUT COULANT WITH NOUGAT AND CARAMEL ICE CREAM

DULCES NAVIDEÑOS

DOLÇOS NADALENCES
CHRISTMAS SWEETS

ANNA DE CODORNIU ROSÉ, CODORNIU, D.O. CAVA
CASTELL DE RAIMAT, CHARDONNAY, D.O. COSTERS DEL SEGRE
CASA VELLA, CABERNET SAUVIGNON, D.O. MONTSANT

SANT ESTEVE

26 DE DICIEMBRE

80€

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA I PA AMB TOMÀQUET
IBERIAN HAM "PURO BELLOTA" AND BREAD WITH TOMATO

CROQUETA DE SUQUET Y GAMBITA ROJA

CROQUETA DE SUQUET I GAMBETA ROJA
SUQUET AND RED PRAWN CROQUETTE

TARTAR DE VIEIRAS Y CAVIAR

TÀRTAR DE VIEIRES I CAVIAR
SCALLOPS AND CAVIAR TARTAR

TRUFA SORPRESA

TÒFONA SORPRESA
SURPRISE TRUFFLE

CANELONES DE PULARDA TRUFADA

CANELONS DE PULARDA TRUFADA
TRUFFLED PULARDA CANNELLONE

DORADA A LA MARINERA, MOLUSCOS Y ENSALADA DE HINOJO

ORADA A LA MARINERA, MOL·LUSCS I AMANIDA DE FONOLL
GOLDEN FISH, MOLLUSCS AND FENNEL SALAD

COCHINILLO LACADO, BONIATA AHUMADO, ROMESCO Y CHALOTAS CONFITADAS

GARRÍ LACAT, MONIATO FUMAT, ROMESCO I ESCALUNYES CONFITADES
LACQUERED PIG, SMOKED SWEET POTATO, ROMESO AND SHALLOTS CONFIT

COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE TURRÓN Y CARAMELO

COULANT D'AVELLANA AMB GELAT DE TURRÓ I CAMEL
HAZELNUT COULANT WITH NOUGAT AND CARAMEL ICE CREAM

DULCES NAVIDEÑOS

DOLÇOS NADALENCES
CHRISTMAS SWEETS

JUVÉ & CAMPS, CINTA PÚRPURA, D.O. CAVA
RAFAEL CAÑIZARES, SAUVIGNON BLANC, LA MANCHA
VIÑA PACETA, CRIANZA, D.O. LA RIOJA

MENÚ NOCHE VIEJA

31 DE DICIEMBRE

250€

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA I PA AMB TOMÀQUET

IBERIAN HAM "PURO BELLOTA" AND BREAD WITH TOMATO

CROQUETA DE TXANGURRO Y VINAGRETA DE HUEVO Y JEREZ

CROQUETA DE TXANGURRO I VINAGRETA D'OU I JEREZ

CROQUETTE OF TXANGURRO AND EGG AND CHERRY VINAIGRETTE

SAM DE TARTAR DE BOGAVANTE, TUÉTANO Y CAVIAR

SAM DE TARTAR DE LLAMANTOL, MOLL I CAVIAR

SAM OF LOBSTER TARTAR MARROW AND CAVIAR

FOIE Y TRUFA NEGRA

FOIE I TÒFONA NEGRA

FOIE AND BLACK TRUFFLE

PASTEL DE CABRACHO SOBRE PUERRO CONFITADO

PASTÍS DE CAP ROIG SOBRE PORRO CONFITAT

CABRACHO CAKE ON CONFITED LEEK

BISQUÉ DE MARISCO, ESPUMA DE ALMENDRAS, ALMEJAS Y ANISADOS

BISQUE DE MARISC, ESCUMA D'AMETTLES, CLOÏSSES I ANISATS

SEAFOOD BISQUÉ, ALMOND FOAM, CLAMS AND ANISE

RODABALLO A LA MEUNIÈRE, CREMA DE COLIFLOR A LA BRASA Y ESPÁRRAGOS AL RIESLING

TURBOT A LA MEUNIÈRE, CREMA DE COLIFLOR A LA BRASA I ESPÀRRECS AL RIESLING

TURBOT MEUNIÈRE, GRILLED CAULIFLOWER CREAM AND RIESLING ASPARGUS

PALETILLA DE CORDERO CONFITADA Y ASADA EN SU JUGO CON POLENTA Y CIRUELAS

ESPATLLA DE XAI CONFITADA I ROSTIDA AL SEU SUC AMB POLENTA I PRUNES

CONFITED AND ROASTED LAMB SHOULDER IN ITS JUICE WITH POLENTA AND PLUMS

TEXTURAS DE CHOCOLATE Y PISTACHO

TEXTURES DE XOCOLATA I FESTUCS

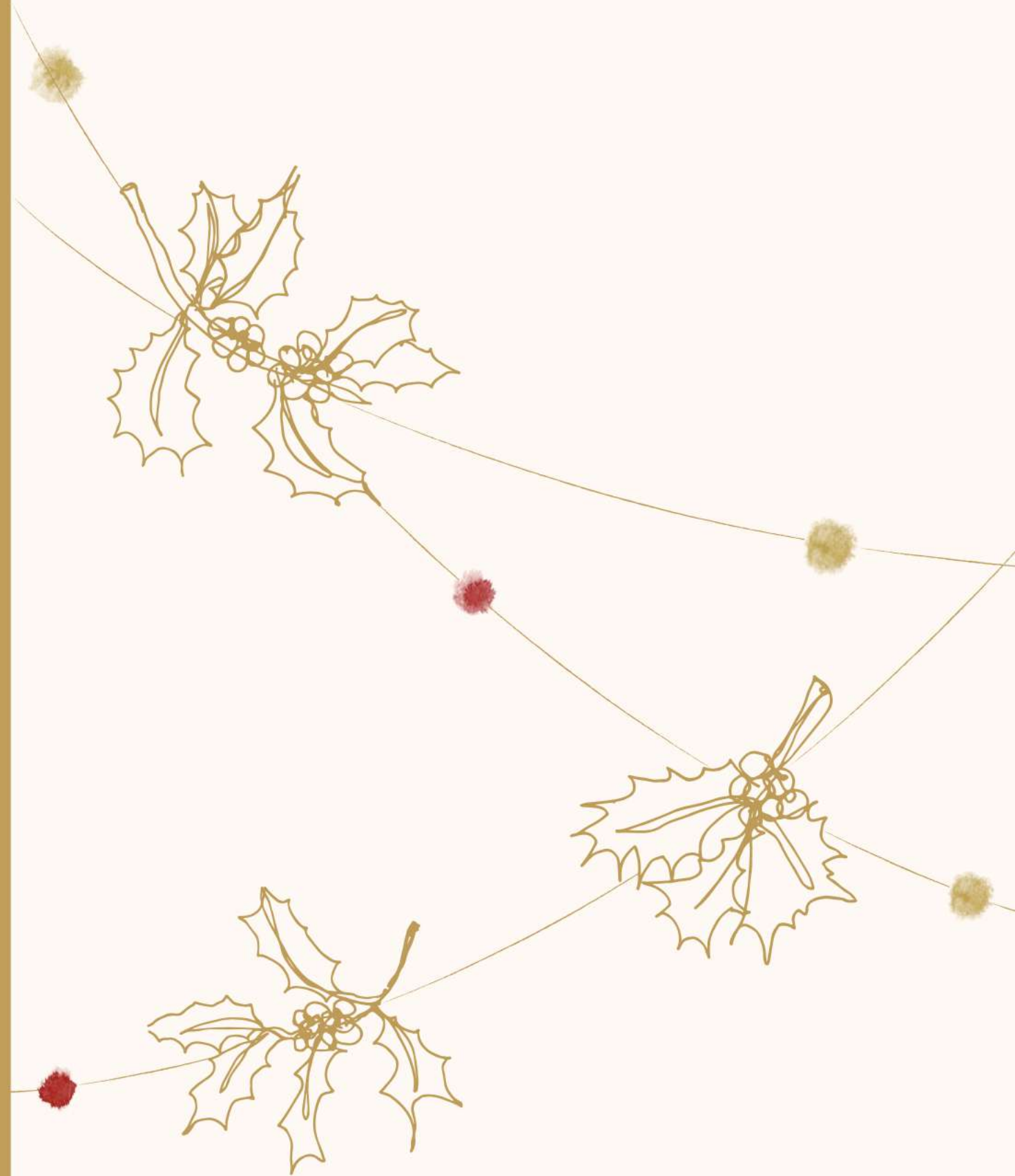
CHOCOLATE AND PISTACHIOS TEXTURES

DULCES NAVIDEÑOS

DOLÇOS NADALENCES

CHRISTMAS SWEETS

TAITTINGER BRUT RÉSERVE, AOC CHAMPAGNE, FRANCE
CIENFUEGOS, ALBARIÑO, VERDEJO, GODELLO, D.O. RIOJA
PAGOS DE ANGUIX, TINTO FINO, D.O. RIBERA DEL DUERO



DERBY HOTELS
COLLECTION

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

HOTEL & SPA CLARIS 5*GL
CARRER DE PAU CLARIS, 150
08009 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM
INFO@DERBYHOTELS.COM
0034 933 668 800

FB: @DERBYHOTELSCOLLECTION
INSTAGRAM: @DERBY_HOTELS
TWITTER: @DERBY_HOTELS