A TOAST TO NEW GOALS & GREAT IDEAS

NAVIDAD · MENÚS DE EMPRESA

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

BIENVENIDO
BENVINGUT
WELCOME

HOTEL & SPA CLARIS 5*GL

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.

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.

*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.*

LA NOCHE

Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. Posibilidad de contratar música en vivo o D.J. con barra libre.

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2019].

Los días 13, 14, 15, 16, 20, 21 y 22 de Diciembre puede haber condiciones especiales.

LA NIT

Tots els nostres menús són per un mínim de 15 persones. Possibilitat de contractar música en viu o D.J. amb barra lliure.

Organitza amb nosaltres el teu sopar de nadal de més de 50 persones, i et regalarem una nit a qualsevol dels nostres luxosos hotels a Barcelona, Madrid, Londres i París [reserva segons disponibilitat de l'hotel escollit i vàlida només durant l'any 2019].

Els dies 13, 14, 15, 16, 20, 21 i 22 de desembre pot haver-hi condicions especials.

THE NIGHT

All our menus are for a minimun of 15 preople. There is the chance to hire live music or D.J. with open bar.

Organise your company dinner of more than 50 people with us and we will gift you with a night in any of our luxury hotels in Barcelona, Madrid, London and Paris [booking will depend on hotel availability and it is to be consumed during 2019].

On the 13th,14th, 15th, 16th, 20th, 21st and 22nd of December there might be special conditions.

LET'S
ENJOY
WITH
EVERY
BITE

MENÚ RUDOLF

70€

CROQUETA DE CECINA Y FOIE
CROQUETA DE CECINA I FOIE
CROQUETTE OF CURED HAM AND FOIE GRAS

CANELÓN DE PULARDA Y SETAS DE TEMPORADA
CANELÓ DE PULARDA I BOLETS DE TEMPORADA
CANELLONI OF POULARDE AND SEASONAL MUSHROOMS

ESPUMA DE CHIRIVÍA Y MIEL
ESCUMA DE XIRIVIA I MEL
FOAM OF PARSNIPS AND HONEY

EMBUTIDOS IBÉRICOS Y PAN CON TOMATE
EMBOTITS IBÈRICS I PA AMB TOMÀQUET
IBERIAN COLD CUTS AND BREAD WITH TOMATO

CREMA DE HINOJO CON ALMEJAS DE CARRIL
CREMA DE FONOLL AMB CLOÏSSES DE CARRIL
FENNEL CREAM WITH CLAMS FROM CARRIL

RODABALLO EN VINO TINTO CON BEURRE ROUGE
TURBOT EN VI NEGRE AMB BEURRE ROUGE
TURBOT IN RED WINE WITH BEURRE ROUGE

CIERVO, PERA Y BOK CHOI
CÉRVOL, PERA I BOK CHOI
DEER, PEAR AND BOK CHOI

BUÑUELO DE TURRÓN Y YEMA TOSTADA
BUNYOL DE TORRÓ I CREMA CREMADA
NOUGAT'S DONUT AND TOASTED YOLK

FRUTOS SECOS NAVIDEÑOS
FRUITS SECS NADALENCS
CHRISTMAS DRIED FRUIT

AGUA, PAN Y CAFÉ
AIGUA, PA I CAFÈ
WATER, BREAD AND COFFEE

AFORTUNADO, VERDEJO, D.O. RUEDA
VIÑA PACETA, TEMPRANILLO, D.O.CA. RIOJA
MARRUGAT ECO, XAREL·LO-MACABEU-PARELLADA, D.O. CAVA

POR PERSONA +10% IVA PER PERSONA + 10% IVA *PER PERSON + 10% VAT*

MENÚ MUÉRDAGO

80€

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA
PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA
IBERIAN HAM "PURO BELLOTA"

TARTAR DE DORADA Y AVELLANA
TÀRTAR D'ORADA I AVELLANA
SEABREAM AND HAZELNUT TARTARE

CROQUETA DE YEMA DE HUEVO Y PIMENTÓN
CROQUETA DE ROVELL D'OU I PEBRE VERMELL
EGG YOLK AND PAPRIKA CROQUETTES

LANGOSTINO FRITO CON POLVO DE BOLETUS
LLAGOSTÍ FREGIT AMB POLS DE CEPS
PRAWN FRIED WITH BOLETUS POWDER

CREMA DE COLIFLOR, SALMÓN MARINADO Y TRUFA NEGRA
CREMA DE COLIFLOR, SALMÓ MARINAT I TÒFONA NEGRA
CREAM OF CAULIFLOWER, MARINATED SALMON AND BLACK TRUFFLE

LUBINA CON CARDOS Y ZARZUELA DE TXANGURRO
LLOBARRO AMB CARDS I SARSUELA DE TXANGURRO
SEABASS WITH THISTLES AND SPIDER CRAB STEW

SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON
FILET DE VEDELLA WELLINGTON
WELLINGTON SIRLOIN

HOJALDRE DE MANZANA Y ANÍS ESTRELLADO CON HELADO ESPECIADO
PASTA FULLADA DE POMA I ANÍS ESTRELLAT AMB GELAT ESPECIAT
PUFF PASTRY WITH APPLE AND STAR ANISE WITH SPICED ICE CREAM

FRUTOS SECOS NAVIDEÑOS
FRUITS SECS NADALENCS
CHRISTMAS DRIED FRUIT

AGUA, PAN Y CAFÉ
AIGUA, PA I CAFÈ
WATER, BREAD AND COFFEE

LUNA CRECIENTE, ALBARIÑO, D.O. RIAS BAIXAS
QUINTA TARZUS, TEMPRANILLO, D.O. RIBERA
RAIMAT BRUT NATURE, XAREL·LO-CHARDONNAY, D.O. CAVA

POR PERSONA +10% IVA PER PERSONA + 10% IVA *PER PERSON + 10% VAT*

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