

La Terraza del Claris Hotel & Spa es prepara per l'hivern

Aurelio Morales reivindica a la Terraza del Claris una cuina autèntica i plena de sabor

El cuiner madrileny, format a Catalunya, presenta una carta madura, amb detall, matisos i personalitat

El xef **Aurelio Morales** presenta la cuina que es podrà gaudir a **La Terraza del Claris** aquest Nadal i tota la temporada d'hivern. Amb l'excel·lència del Claris Hotel & Spa, el restaurant la Terraza del Claris posa sobre la taula sabors intensos i contundents, amb la franquesa i personalitat d'un dels cuiners que esdevé veu autoritzada dins del sector de la gastronomia.



D'entre els plats que defineixen la nova carta de tardor de La Terraza del Claris destaca l'arròs de ceps a la brasa amb tòfona blanca i carbonara vegetal; el moll amb cap i pota i el seu cruixent; o la costella de wagyu, parmentier de formatge *cusie*, castanyes i salsa *perengueux*. Una proposta de contrastos, amb risc i amb la maduresa d'Aurelio Morales, 3 anys ja al front del restaurant La Terraza del Claris.



La Terrassa del Claris mantè però els seus grans clàssics que van venir per a quedar-se de la mà d'aquest xef madrileny, format a Catalunya i fortament influenciat per El Bulli des del seu stage juvenil amb Ferran Adrià: el caneló de gambots, salsa americana i gelatina de tófonya negra; el tartar de ventresca de tonyina vermella, ostres i matisos orientals; o el jarret de vaca vella lacat i albergínia a la flama, entre d'altres grans plats que conformen la proposta gastronòmica al Claris.

Un pont gastronòmic entre Barcelona i Madrid

El **Claris Hotel & Spa** a Barcelona i l'Hotel Urban de Madrid, són els màxims exponents del grup **Derby Hotels Collection**, i comparteixen el mateix xef, una aposta personal de Joaquim Clos. Els menús de Nadal són comuns en ambdós hotels i se sumen a la màgia d'aquestes dates amb una gastronomia autèntica, clàssica i portada a l'excel·lència, que fa honor a la personalitat del seu xef.

“De la cuina de l'Aurelio Morales ens va enamorar el coneixement dels productes autòctons tradicionals, que tracta amb respecte i singularitat, amb tècniques de tot el món aplicades amb honestat i senzillesa”, assegura Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection.

Restaurante La Terraza del Claris (Claris Hotel & Spa - 5*GL)

Pau Claris, 150 - 08009 Barcelona.

Reservas: 93 487 62 62.

<http://www.hotelclaris.com>

Preu mig: 50 euros

Preu Menú Degustació CEBO: 75€

Preu Menú migdia de dilluns a divendres: 29€

MENÚ DE NADAL I CARTA TARDOR – HIVERN DE LA TERRASSA DEL CLARIS EN ADJUNT

Per a més informació i confirmació d'assistència:

DERBY HOTELS COLLECTION

press@derbyhotels.com + 34 93 366 88 00