

Una Navidad de contrastes

La cocina navideña en la Terraza del Claris se contrapone a los sabores japoneses del novísimo Os-Kuro

Link fotos y menús:

https://drive.google.com/drive/folders/12R3ejJvzA9Iok43jQLBXLrqI1LLsgxZJ?usp=drive_link



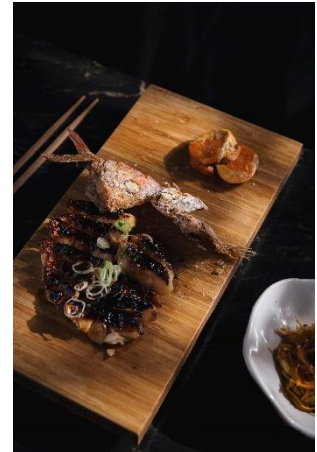
Coffee & Mezcal



Canelón, lenguado y cochinillo de La Terraza del Claris



Chawanmushi de cangrejo real de Os-Kuro



Salmonete integral con ankimo de Os-Kuro

El **Claris Hotel & Spa** prepara una Navidad de contrastes. En su mítica Terraza del Claris -7ª planta- brillan los platos navideños típicos de nuestro territorio, servidos con la elegancia y la excelencia de un hotel de 5 estrellas Grand Luxe. Como contrapunto, en la calle Valencia, el flamante restaurante Os-Kuro Sushi Bar & Robata rompe con lo establecido y transforma la época más mágica -y gastronómica- del año en una experiencia hasta el mismo corazón de Japón.

La Terraza del Claris, acondicionada en invierno

Pedro Salillas firma una cocina esencialmente navideña en una terraza mítica en Barcelona y única en invierno. La escudella como entrante imperdible del 25 de diciembre, junto al cochinillo, los canelones de Sant Esteve y el tronco dulce, así como el ambiente familiar y exclusivo en el centro de Barcelona.

Os-Kuro, más allá del sushi

El sofisticado ambiente de los *sushi bars* de Londres, París o NY, llega por fin a Barcelona y encuentra en **Os-Kuro Sushi Bar & Robata** su particular interpretación. Nuevos platos como el *chawanmushi* de cangrejo real, el salmonete integral con ankimo, el ikayaki de anzuelo con anisados, el meloso de atún con puerros al miso, o las setas de temporada con panceta y yema curada, son ejemplo de la evolución desde la barra japonesa, a la vista del comensal, hacia una cocina nipona intensa, de disfrute y de sobremesa. Nueve sakes componen la opción de maridaje acorde con cada plato, sea frío o caliente, siempre bajo la guía de una sumiller especializada y apasionada de esta bebida.

Fin de Año con tradición y sabores exóticos

En Nochevieja, el **Claris Hotel & Spa** fusiona tradición y exotismo con una propuesta mar y montaña. Los entrantes como la ostra, almeja, percebe y mejillón; el erizo con café y caviar, y la ventresca de atún ahumada, dan paso al pato 100%: foie, yema, jamón y chicharrón, o al dumpling de pichón y anguila. Como platos principales destaca la langosta integral, la costilla de rodaballo y el solomillo de Wagyu.

Taller de cócteles navideños y *petit fours*

El equipo de coctelería de la Terraza del Claris impartirá el **27 de diciembre** un taller de cócteles navideños, pensado para regalar o para disfrutar en pareja, en familia o con amigos, y triunfar en las mesas navideñas. **Orange fall**, con base de tequila, naranja y calabaza; **Limo-nata** con limoncello, maraschino, frangelico y nata de vainilla; **Coffee & Mezcal** compuesto por mezcal, baileys y espresso; **Bisou** con base de Brandy, chocolate y nata; **Ron y Kahlua** un combinado memorable de café y ron, son algunos ejemplos que además estarán disponibles durante toda la temporada en La Terraza del Claris.

El **28 de diciembre**, el Claris sigue abriéndose a la ciudad con un **taller de *petit fours*** con el chef Pedro Salillas. Una buena oportunidad para aprender a elaborar estos dulces bocados y sorprender en casa.



La Terraza del Claris



Os-Kuro

Como su nombre indica, en **Os-Kuro** el ambiente es sutil y de baja luz. El pescado ejecutado al momento con técnica japonesa, junto a la brasa ancestral nipona, son la base del proyecto personal de Joaquim Clos, director general de Derby Hotels Collection. Os-Kuro nace de la inquietud de ofrecer a barceloneses y visitantes un restaurante japonés purista, esencial y riguroso con los productos-de allí y de aquí- creativo con las recetas y exigente con el maridaje de sakes.

El **Claris Hotel & Spa** no solo destaca por su gastronomía “arriba” y “abajo”. Alojarse en el Claris supone todo un viaje por la historia, ya que todas y cada una de sus habitaciones cuentan con una pieza de arte precolombino única, todas ellas pertenecientes a la impresionante colección privada de Derby Hotels Collection.

PVP:

La Terraza del Claris - Menús Navidad (empresa y particulares): a partir de **99 euros**.

Os-Kuro: **60 euros**.

AGENDA

Taller cócteles navideños

Fecha: 27/12/2023

Hora: 18h

Lugar: Salón Garden

Duración: 1h

Precio: 25€

Reservas: mcamolei@derbyhotels.com

Taller *petit fours* de Navidad

Fecha : 28/12/2023

Hora: 18h

Lugar: Salón Garden

Duración: 1h

Precio: 25€

Reservas: mcamolei@derbyhotels.com

Alojamiento desde **342 euros** por noche para 2 personas.

Para más información de prensa:

press@derbyhotels.com

+34 93 366 88 00



@hotel_claris @oskuro

#HotelClaris #LaTerrazaClaris