

## Ángel León reinterpreta platos tradicionales en su nueva carta del Glass

- En su primer año en Madrid incluye propuestas como *Cañaíllas a la Riojana*, *Torreznos de Mar*, *Callos de Atún Rojo* o *Arroz de Caza y Langostino*
- El Glass del Urban refuerza su carta con cócteles de manzanilla, fino y amontillado que se pueden degustar durante todo el día y maridar con cada uno de los platos

[Enlace para descargar material gráfico: xxx](#)

**Madrid, XX/11/2018.**- Ángel León cumple un año en Madrid, y coincidiendo con esta fecha, propone una nueva carta que incorpora tapas y platos tradicionales, incluso de cuchara, que revisa bajo su concepto de una gastronomía conectada con el mar. Una propuesta que continúa reivindicando el concepto de bar propuesto por Ángel León y que respira los orígenes desenfadados de *cocktail bar* del Glass Mar.

### Cócteles, tapas y platos la mar de agosto

En esta temporada de otoño la carta ha evolucionado para sumar platos muy reconocidos en los que Ángel León reinterpreta para que tengan una conexión con el mar.

La carta comienza con propuestas informales como *Saam de Bogavante* o *Saam de Pulpo*, un contraste de sabores con toques de zumo de lima, jengibre y cilantro; *Mejillones a la brasa* y *en su escabeche*; *Torreznos de Mar*, elaborados a partir de la piel de Morena frita y acompañado de emulsión de adobo; la original versión del *Mítico Matrimonio* con toque de mayonesa de yuzú o *Cañaíllas a la Riojana* que recuerda al clásico guiso pero en boca es una explosión marina.

En el primer aniversario del Glass Mar, el cocinero ha incorporado en la carta platos tradicionales como los *Callos de Atún Rojo de Almadraba*, con la piel del Atún imitando al callo, garbanzos y chorizo; *Arroz de Caza y Langostino al estilo mar y montaña*, con un fondo acompañado de ramas de Salicornia, Pichón y Gambón; *Carbonara de calamares de potera*, spaguetti de calamar cocinados en la propia salsa carbonara con tacos de mojama; *Tortilla Vaga de gamba de cristal y piparras*, un homenaje a la clásica tortilla de Sacha que se sirve cuajada sólo por un lado; *Veloute de Almejas*, esencia de mar con salsa de plancton o *Ventresca a la sal en tomate apoteósico*, con una salsa elaborada durante más de 24 horas a base de reducción.

Para finalizar, Ángel León sugiere tomar como postre *Chocoplancton*, *Tabla de Quesos* o *Melón con Vermut*.





### El Glass, el *Cocktail Bar* de Madrid

En la nueva temporada, el **Glass Mar**, una de las coctelerías de referencia en Madrid, ofrece **nuevos cócteles de manzanilla, finos y amontillados**. *Rumba*, *Ariel* o *Fresh Amontillado* son algunos de los cócteles basados en los vinos de Jerez para tomar sólo, en el aperitivo, durante el afterwork o para acompañar las nuevas propuestas de Ángel León.

El Glass Mar, liderado por Francisco Patón, Director de Alimentación y bebidas del Hotel Villa Real & Hotel Urban y con Eugenio Fuenlabrada y Óscar Durán como jefes de coctelería, ha sido reconocido con el 'Premio Roca a la Iniciativa Hotelera', por su servicio.

#### **Cóctel Rumba**

Elaborado a partir de Ron especiado y exótico, mango, zumo de Limón, sirope de miel y bitter de Chocolate.

#### **FICHA TÉCNICA GLASS:**

**Chef:** Ángel León

**Capacidad:** 28 comensales por servicio

**Horarios:**

**Cenas & Almuerzos:**

**De martes a domingo**

de 13h a 15:30h

y 20:30h a 23:30h

**Vinos Finos & copas**

**Lunes a miércoles** 10:30h a 2:00h

**Jueves y Viernes** 10:30h a 3:00h

**Sábado** 11h a 3:00h

**Domingo** 11h a 2:00h

Admite reservas

**Dirección:** Hotel Urban, Carrera San Jerónimo Nº 34

#### **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.

Actualmente la compañía cuenta con 23 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Cada uno de ellos es distinto e irrepetible, espacios que ofrecen una experiencia en alojamiento y también gastronómica. En los últimos años, Derby Hotels Collection ha inaugurado nuevos espacios referentes dentro del panorama gastronómico: Glass Mar en el Hotel Urban, liderado por Ángel León; el restaurante CEBO dirigido por Aurelio Morales, que en 2017 consiguió su primera estrella Michelin, ubicado en el Hotel Urban o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris Hotel & Spa, ambos dirigidos por el chef Aurelio Morales, entre otros.

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.

#### **Responsabilidad Social corporativa de Derby Hotels Collection**

Derby Hotels Collection promueve diferentes acciones de Responsabilidad Social Corporativa. La compañía hotelera es el patrocinador principal de la Fundació Arqueològica Clos, fundada en 1992, que desarrolla diversas

actividades y programas específicos en torno a una colección de arte faraónico única en España. Una muestra formada por más de 1.200 piezas originales que se exhibe en el Museo Egipcio de Barcelona.

Derby Hotels Collection también colabora con Aura Fundació, dedicada desde hace más de 25 años a la inserción en el mundo laboral de personas con discapacidad mediante una metodología pionera en España y Europa. En concreto, la colaboración entre la Fundación y la compañía se basa en promover programas de autonomía en el hogar.

Además, Derby Hotels Collection trabaja con entidades como el Banc dels Aliments. En el 2016, la compañía consiguió duplicar los donativos a esta organización el pasado año.

**Para más información de prensa:**

**INTERPROFIT**

91 515 95 10

Laura Benito [laura.benito@interprofit.es](mailto:laura.benito@interprofit.es)

Marta Casamayor [marta.casamayor@interprofit.es](mailto:marta.casamayor@interprofit.es)



**derbyhotels.com**

**@Derby\_Hotels**

**#DerbyHotelsCollection**

**Para más información de prensa:**

**INTERPROFIT**

91 515 95 10

Laura Benito [laura.benito@interprofit.es](mailto:laura.benito@interprofit.es)

Marta Casamayor [marta.casamayor@interprofit.es](mailto:marta.casamayor@interprofit.es)



**derbyhotels.com**

**@Derby\_Hotels**