

La Terraza del Claris proposa excel·lència i producte a la seva nova carta d'estiu

- A la carta brilla la vichyssoise de porro rostit amb cranc i caviar, el caneló de llamàntol i les postres innovadores i molt refrescants.
- La Terraza del Claris ofereix activitats de màgia, còctels d'autor i música en directe per les tardes d'estiu.



Joaquim Clos, Director General Derby Hotels junto al chef Pedro Salillas

Barcelona, 4 de juliol 2023,- La família Clos ha retornat a la **Terrassa del Claris** la seva elegància essencial. La nova aposta del **Director General de Derby Hotels Collection, Joaquim Clos**, és recuperar un restaurant clàssic amb productes de temporada, tractats fins a la seva màxima excel·lència.

De la mà del **xef Pedro Salillas**, la nova carta és inclusiva però molt seleccionada, canviant i sense artificis amb grans carns, peixos salvatges, verdures en temporada, molta tècnica i creativitat; plats referents i a temporals com el rellom *Rossini* o el turbot a la bilbaïna, al costat de grans receptes que passen per la subtil interpretació del xef: com el *vitello tonnato*, la vichyssoise amb un toc de cranc i caviar, el caneló de llamàntol a la bullabessa i les vieires de amb cansalada viada, un entrant que ens porta els millors sabors de la mar i de la terra; les refrescants postres a base de cogombre, kiwi, llima, coriandre i menta, s'hi suma el plat una cosa divertida com el joc de crispetes i fruita de la passió.



Un estiu més, la que va ser una terrassa pionera a obrir-se al públic a Barcelona en 1992, és el punt de trobada de referència amb una proposta gastronòmica renovada i una gran varietat de còctels d'autor. Situada en el més alt del **Clarís Hotel & Spa 5*GL**, l'emblemàtica terrassa ofereix vistes al clàssic barri de l'Eixample de Barcelona, amb una decoració elegant i sofisticada en ple centre de la ciutat.

Pedro Salillas és el nou xef al capdavant de **La Terrassa del Clarís**. Després de formar-se en restaurants amb estrelles Michelin com l'Akelarre (**) o Martín Berasategui (**), i una àmplia experiència en locals com Montbar o Bardot, Salillas arriba al **Clarís Hotel & Spa** amb plats i tapes de cuina clàssica amb noves versions que retorna l'essència del producte a l'establiment.

L'equip del Clarís compta amb Michele Camolei, Director de Restauració, qui coordina, al costat del xef Pedro Salillas, tota la proposta gastronòmica del Clarís, des de La Terrassa del Clarís, al novíssim Os-Kuro, a més del servei de servei d'àpats per als esdeveniments.

— La —
TERRAZA
del **CLARIS**
—



L'espai, obert tot l'any, ofereix aperitius com la tempura d'alvocat i katsuobushi, el “lobster roll” -brioix de llamàntol; i còctels com el Fresh Sling, un combinat amb vodka holandès, de refrescants tocs florals i amb un punt amarg. **La Terraza del Claris** permet gaudir en un ambient relaxat i chic, a la part alta d'un edifici històric —el Palau Vedruna- i amb el magnetisme de les obres d'art precolombí escampades per cada racó, part de la col·lecció privada de la família Clos.

Aquest estiu, el **Clarís Hotel & Spa 5* GL** proposa a més un cartell lúdic amb actuacions de màgia, música en directe entre altres, per acompanyar la gastronomia en la seva mítica terrassa:

- Sessions de màgia - cada dijous de 19h a 20h amb Joana Andreu (filla del màgic Andreu).
- Cada divendres i dissabtes, música en directe a les 21h amb Yara Beilinson Jazz & Bossanova.

Horaris La Terraza del Claris (oberta tots els dies)

Servei de Bar: 11:00h a 01:00h

Cuina de tapes: 11:30h a 00:30h

Restaurant La Terraza del Claris:

Migdia: 13:00h a 15:30h Nit: 20:00h a 23:30h

- Menú a la carta – a partir de 55€/per persona
- Menú “Ligero” (entrant-principal-postre i beguda) 39€ (dill-div. Migdia)
- Menú Robusto (Menú Degustació) 89€

Galeria d'imatges

<https://drive.google.com/drive/folders/1XBVOEiM8aDaCyVHeWEM4COOC7Mr3TgCN?usp=sharing>

Clarís Hotel & Spa 5* GL

Pau Claris, 150 08009 Barcelona



hotelclaris.com

@hotel_claris

#TerrazaDelClarís

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

Dpto. Comunicación

hvinas@derbyhotels.com + 34 93 366 88 00