

## La Terraza del Claris apuesta por la excelencia y el producto en su nueva carta de verano

- En la carta brilla la *vichyssoise* de puerro asado con cangrejo y caviar, el canelón de bogavante y los postres innovadores y muy refrescantes
- La Terraza del Claris propone actividades de magia, cócteles de autor y música en directo para las tardes de verano



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

Barcelona, 4 de julio 2023,- La familia Clos ha devuelto a **La Terraza del Claris** su elegancia esencial. La nueva apuesta del **Director General** de Derby Hotels Collection, **Joaquim Clos**, es recuperar un restaurante clásico con productos de temporada, tratados hasta su máxima excelencia.

De la mano del **chef Pedro Salillas**, la nueva carta es inclusiva pero muy seleccionada, cambiante y sin artificios con grandes carnes, pescados salvajes, verduras en temporada, mucha técnica y creatividad; platos referentes y atemporales como el solomillo Rossini o el rodaballo a la bilbaína, junto a grandes recetas que pasan por la sutil interpretación del chef: como el *vitello tonnato*, la *vichyssoise* con un toque de cangrejo y caviar, el canelón de bogavante a la bullabesa y las vieiras con panceta, un entrante que nos trae los mejores sabores del mar y de la tierra; los refrescantes postres a base de pepino, kiwi, lima, cilantro y menta, se suman a algo divertido como el juego de palomitas y fruta de la pasión.

*La*  
**TERRAZA**  
*del CLARIS*



Un verano más, **la que fuera terraza pionera en abrirse al público en Barcelona en 1992**, es el punto de encuentro de referencia con una propuesta gastronómica renovada y una gran variedad de cócteles de autor. Situada en lo más alto del **Clarís Hotel & Spa 5\*GL**, la emblemática terraza ofrece vistas al clásico barrio del Eixample de Barcelona, con una decoración elegante y sofisticada en pleno centro de la ciudad.

**Pedro Salillas** es el nuevo chef al frente de **La Terraza del Clarís**. Tras formarse en restaurantes con estrellas Michelin como Akelarre (\*\*\*) o Martín Berasategui (\*\*\*), y una amplia experiencia en locales como Montbar o Bardot, Salillas llega al Clarís Hotel & Spa con platos y tapas de cocina clásica reversionada que devuelve la esencia del producto al establecimiento.

El equipo del Clarís cuenta con Michele Camolei, Director de Restauración, quien coordina, junto al chef Pedro Salillas, toda la propuesta gastronómica del Clarís, desde La Terraza del Clarís, al novísimo Os-Kuro, además del servicio de catering para los eventos.

— La —  
**TERRAZA**  
*del* CLARIS  
—



El espacio, abierto todo el año, ofrece aperitivos como la tempura de aguacate y katsuobushi, el “lobster roll” -brioche de bogavante; y cócteles como el Fresh Sling, un combinado con vodka holandés, de refrescantes toques florales y con un punto amargo. La Terraza del Claris permite disfrutar en un ambiente relajado y chic, en lo alto de un edificio histórico —el Palacio Vedruna- y con el magnetismo de las obras de arte precolombino esparcidas por cada rincón, parte de la colección privada de la familia Clos.

Este verano, el Claris Hotel & Spa 5\* GL propone además un **cartel lúdico** con actuaciones de magia, música en directo entre otras, para acompañar la gastronomía en su mítica terraza:

- Sesiones de magia - cada jueves de 19h a 20h con Joana Andreu (hija del *màgic* Andreu).
- Cada viernes y sábados, música en directo a las 21h con Yara Beilinson Jazz & Bossanova.

**HORARIOS La Terraza del Claris (abierto todos los días):**

Servicio de Bar 11:00h - 01:00h

Cocina de tapas 11:30h - 00:30h

Restaurante “La Terraza Claris”

Mediodía: 13:00h - 15:30h Noche: 20:00h - 23:30h

- Menú a la carta – a partir de 55€ / persona.
- Menú Ligero (entrante + principal + bebida) 39€ (de lunes a viernes mediodía).
- Menú Robusto (menú degustación) 89€.

*Galería de imágenes:*

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

**Claris Hotel & Spa 5\* GL**

Pau Claris, 150 08009 Barcelona



hotelclaris.com

@hotel\_claris

#TerrazaDelClaris

**Para más información de prensa:**

**DERBY HOTELS COLLECTION**

Dpto. Comunicación

[hvinas@derbyhotels.com](mailto:hvinas@derbyhotels.com) + 34 93 366 88 00