

Retorno a lo clásico en el buque insignia de Derby Hotels Collection

La esencia de la Navidad vuelve al Claris Hotel & Spa Barcelona

Tradicición y lujo son la clave de platos como el cochinillo o el
canelón de pularda sin gratinar, firmados por Jesús Pastor



El **Claris Hotel & Spa** de Barcelona, recupera la esencia de la Navidad con una cocina tradicional, clásica y basada en la temporalidad. El alma gastronómica retorna a una de las terrazas emblemáticas de Barcelona, y la Navidad es el punto de inflexión para dar a conocer las claves de su nueva cocina.

“Recuperar la esencia y el clasicismo del Claris Hotel & Spa es el principal objetivo de esta nueva etapa – asegura **Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection**- platos clásicos como la escudella, el cochinillo o el canelón de pularda trufada, son ejemplo de que lo mejor está por venir en la Navidad de los 30 años del Claris”, añade.

El **Claris Hotel & Spa** no solo destaca por su gastronomía sino también por la gran experiencia que ofrece a través de sus estancias: estilosas, muy cómodas y envueltas en arte. 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 la compañía.



Jesús Pastor firma una carta fiel a la calidad del producto, respetándolo y aportando lujo hasta el mínimo detalle, en un ambiente íntimo de elegancia y exclusividad.

El canelón, por ejemplo, se presenta sin gratinar, envuelto en una nube de parmesano que mantiene la frescura y ennoblece la potencia de sabor de la pularda.

El cochinillo, una receta compleja y llena de sabor, se presenta con una estética perfecta, acompañado con una base tostada de tomate y puerros confitados.

Tanto para Nochebuena como Navidad y San Esteban, la **Terraza del Claris** ofrece sugerentes aperitivos como el macaron de foie y remolacha; y la royal de carabineros, topinambur y caviar, entre otros. Para el 24 y el 25 de diciembre, el menú se completa con la tradicional escudella. Y para el 26, el plato principal es el canelón de pularda trufada con una nube de parmesano, un plato delicioso con un toque diferente. Durante los 3 días de festividad se podrán disfrutar platos como la bullabesa de rape y el cochinillo, y para cerrar el menú con un broche perfecto, la Terraza del Claris ofrece una serie de postres como la sopa de tapioca y coco con cítricos; y chocolate, aceite y oro.

Para Nochevieja, el **Claris Hotel & Spa**, incluye una más amplia selección de platos para disfrutar de la noche más especial del año. Desde sorprendentes entrantes como el jamón air baguete; el mini taco de txangurro y aguacate; la ventresca de atún con piñones; o el pan chino con creme fraiche y caviar; hasta interesantes propuestas como la carbonara de espardenyes; el bogavante en suquet de pistacho o la costilla wagyu con colmenillas, por mencionar algunas.

Además, el cliente podrá disfrutar de una Navidad diferente gracias al **Mayan Secret Spa**, un espacio dedicado al equilibrio y a la armonía entre cuerpo y mente. Un entorno en el que desconectar y reforzar el espíritu a través de los rituales y tratamientos secretos mayas, transmitidos desde hace generaciones.

El Mayan Secret Spa cuenta con una gran oferta de tratamientos faciales y corporales, masajes, rutinas de belleza y gran diversidad de rituales para que todo aquel que decida alojarse en el Claris Hotel & Spa goce de una experiencia de relajación y desconexión al completo.

Ubicado en el Palacio Vedruna de finales del Siglo XIX y a escasos metros de las mejores boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Claris 5*GL destaca por sus elegantes habitaciones y por albergar un salón-museo que acoge una exposición con más de 50 obras inéditas de las civilizaciones precolombinas y de la cultura maya. Además, dispone de una espectacular terraza con vistas sobre la ciudad, piscina exterior y un exclusivo spa.

Convierte la Navidad en una experiencia única combinando arte, lujo y sofisticación con una exquisita propuesta gastronómica.

PVP: a partir de 90 euros (cena Nochebuena y almuerzo de Navidad y Sant Esteve).
342€ la noche 2pax en Habitación Superior (sin desayuno)

Para más información:
DERBY HOTELS COLLECTION
press@derbyhotels.com
Tel. +34 93 366 88 00



derbyhotels.com
@Derby_Hotels
#DerbyHotelsCollection