

Navidad de alta gastronomía en Derby Hotels Collection

El Grupo Derby propone celebrar las fechas más especiales del año en el Hotel Urban 5*GL y el Hotel Villa Real 5* con un menú diseñado por los chefs de CEBO para los amantes de la cocina más exclusiva

Una experiencia que incluye un menú de lujo y que ofrece estancias en sus suites rodeadas de piezas de arte contemporáneo



Navidad Hotel Urban 5*GL



Banquete Hotel Urban 5*GL

Madrid, octubre 2023.- El Hotel Urban 5*GL y El Hotel Villa Real 5*, del **Grupo Derby Hotels Collection**, presentan sus menús especiales para Nochebuena y Fin de Año, bajo la propuesta gastronómica de **CEBO**, una oda al producto, reivindicando la sencillez y elaborando una cocina para la memoria y el recuerdo. Una experiencia culinaria de máxima exclusividad en un entorno único, donde la cultura y la gastronomía son los protagonistas.

Bajo la dirección de los jóvenes **Javier Sanz** y **Juan Sahuquillo**, Cocineros Revelación Fusión y ganadores de una estrella Michelin, el concepto CEBO se inspira en una cocina desnuda, libre de artificios, donde cada ingrediente es minuciosamente elegido, procedente de la mano de pequeños productores de todo el país.

Navidad en el Urban bajo la propuesta gastronómica de CEBO

La cena de **Nochebuena en el Hotel Urban 5*GL** comienza con entrantes como *jamón ibérico de bellota Homenaje Joselito* y *Pularda de las Landas, trufa negra, Carabinero y manteca de Orza*. Como principales, la cocina del Urban propone dos exquisitos platos del mar y tierra, *Mero negro con guisante lágrima* y *Cordero lechal*. Finaliza con el postre con un toque de lo más navideño, *Turrón artesanal*.

Durante la cena, se ofrecerá *Can Martons Pansa Blanca, D.O Alella Páramos Legaris, D.O Ribera del Duero Taittinger Brut, A.O.C Champagne*.

La **última cena del año** se basa en una propuesta de menú con una selección de sabores de primer nivel. Para comenzar la cuenta atrás de Fin de Año, el Urban propone entrantes como *jamón ibérico puro de bellota Homenaje Joselito; Ostra Amelie y Caviar Imperial*. Como segundos, *Lubina salvaje y Presa Joselito maridada con trufa negra*. El toque dulce lo dará el postre a base de *Cacao de origen con vainilla de Madagascar*.

Como maridaje, se ofrecerá *Raimat Turons de la Pleta, D.O Costers del Segre Viña Pomal viñedo singular, D.O.C Rioja Taittinger brut, A.O.C Champagne*.

La noche terminará despidiendo el año con un **cotillón de lujo con exquisitos snacks**: *Jamón ibérico con pan con tomate, Bocata de calamares y unos churros con chocolate*.

Propuestas gastronómicas pensadas para todos

El **Grupo Derby Hotels Collection** innova con propuestas de menú pensadas para todos, desde menús vegetarianos, y también opción de menús para los más pequeños con una selección de los mejores productos para disfrutar de las noches más especiales del año.

El **menú vegetariano** está compuesto por una variedad de producto con la tierra y el huerto como hilo conductor. Como entrantes se servirá *Caldo vegetal; Croqueta de boletus; Endivias con crema de queso Gamoneu y nueces y Tartar de tomate, burrata y pesto de piñones*. Continúa con los segundos: *Gazpacho verde con uva laminada, almendra tostada y requesón de oveja y Mini berenjena asada con semillas*. De postre *Turrón artesanal*.

Para los **más pequeños de la familia** se ha diseñado un menú especial para que disfruten de la Nochebuena y Nochevieja con platos llenos de sabor pensado para ellos. Como entrante se servirán *Croquetas de jamón Joselito*. Platos principales compuestos por *Pasta fresca al gusto y Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas*. Por último, el postre ofrece *Torrija brioche con helado de chocolate*.

Eventos corporativos con alta gastronomía y mucho arte

El **Hotel Urban 5*GL** y el **Hotel Villa Real 5*** ofrecen menús exclusivos para empresas y eventos corporativos esta Navidad. Una experiencia culinaria de lujo, en un entorno único, donde la cultura y la alta cocina son los principales protagonistas, en pleno Barrio de Las Letras con una ubicación privilegiada a la capital.



Hotel Villa Real 5*

El **Urban** propone comenzar con un aperitivo a base de *Croqueta de jamón Joselito con leche de oveja*, considerada La Mejor Croqueta del Mundo 2021; *Buñuelo de Queso Idiazabal y Ferrero de Foie y avellana*. De entrantes *Caldereta de Marisco y Carabinero asado con sabayón de manteca de orza*. Los principales están compuestos por *Lubina salvaje, Pilpil de bosque y setas silvestre del momento y Solomillo de vaca gallega, Parmentier de patata y foie*. Como broche final *Tarta cremosa de quesos manchegos, helado de mantequilla tostada y toffee de naranja*.

Por su parte, el **Hotel Villa Real** ofrece dos opciones de menú ejecutivo de 80€ y 90€. La primera propuesta comienza con un aperitivo a base de *Ensaladilla con ventresca de atún y crema de piquillos*; *Bocaditos de aguacate y tomate semiseco marinado*; *Tartar de salmón con yuzu y salsa de otras*; *Langostinos en panko con mahonesa de kimchee*; *Croquetas de Bacalao y Brochetas de solomillo ibérico con panceta y mojo picón*. De entrante *Bullabesa con verduritas y langostinos al horno*. Como principales, incluye *Bacalao con crema de Idiazabal y Pedro Ximenez* y *Pintada rellena con guarnición de lombarda manzana nueces y piñones*. Finaliza con el postre *Terciopelo de chocolate con frutos rojos y helado de vainilla* y *Dulces Navideños*.

La segunda propuesta comienza con un aperitivo compuesto por *Sardina ahumada de pipirrana*; *Bocaditos de foie y vino dulce* y *Guacamole con torreznos crujientes*. Como entrantes *Crema de carabineros y vieiras Grillé* y de segundos *Merluza de pincho almejas y salsa de cava* y *Solomillo de vacuno, patatas confitadas al romero y salsa Perigord*. Para cerrar la noche, *Cremoso de cacahuete y caramelo* y *Mignardises* y *Dulces Navideños*.

Glass by Sips para celebrar las noches más especiales del año

El Hotel Urban ofrece a los visitantes la oportunidad de disfrutar de una de sus grandes apuestas, Glass by Sips – de los creadores de la tercera mejor coctelería del mundo según *The World's 50 Best Bars*- siendo la opción ideal para cerrar la noche de Navidad y Año Nuevo degustando sus cócteles más exclusivos.



Glass by Sips

Entre sus imprescindibles, no puede faltar **Negroni by Sips**, un clásico que se mantiene constantemente frío, cuyo hielo nunca se derrite; **Primordial**, evoca al primer gesto del ser humano, beber de sus propias manos o **Bubble**, una creación que conecta directamente con la niñez.

Dormir entre las piezas de arte más exclusivas de la capital



Habitación Junior Hotel Urban 5*GL

El **Hotel Urban 5*GL** se ha convertido en un referente de la ciudad en cuanto su apuesta por el arte. El Hotel, de arquitectura y diseño vanguardista, alberga en su interior piezas y objetos originales de las civilizaciones budistas, hinduista y china; y la **colección de arte sobre Papúa Nueva Guinea más importante de Madrid**.

Para estas veladas tan especiales, el **Urban propone finalizar la noche alojándose en su hotel**. Así, los huéspedes podrán dormir rodeados de una de las piezas de arte más exclusivas

de la capital y disfrutar de la estancia en sus habitaciones, entre ellas, la Superior, con un diseño vanguardista y vistas a la Carrera de San Jerónimo.

Qué hacer en Navidad en Madrid

Ver las **luces de Navidad en Madrid** es una tradición que no puede faltar entre los mejores planes de la ciudad. Desde el **23 de noviembre hasta el 7 de enero**, la capital estará inundada de millones de luces y colores que iluminarán sus edificios más emblemáticos.

Ortega y Gasset se viste de Navidad con la llegada de **Madrid Luxury Xmas Market**. El tradicional mercadillo navideño que cada año organiza Madrid Luxury District (MLD) donde participan marcas y artesanos que presentarán sus propuestas navideñas de gastronomía, cerámica, arreglos florales, elementos imprescindibles para decorar las mesas en estos días y productos especiales de regalo. Tendrá lugar el **17 de diciembre en plena Milla de Oro madrileña**.

Hasta el 25 de febrero, El **Espacio Cultural CentroCentro** acoge la **primera gran exposición en Madrid dedicada al pintor francés, Claude Monet, el padre del impresionismo**.

Compuesta por más de 50 obras procedentes del Musée Marmottan Monet de París, la muestra hace un recorrido por la trayectoria artística del maestro impresionista a través de las obras a las que más apego tenía, las que conservó hasta el momento de su fallecimiento en su casa de Giverny.

Precios Hotel Urban 5*GL

- Menú Nochebuena: 250€
- Menú Nochevieja: 350€
- Menú Infantil: 75€
- Menú Empresas *Rudolf*: 89€
- Menú Empresas *Cascanueces*: 105€

Precios Hotel Villa Real 5*

- Menú Empresas *Rudolf*: 80€
- Menú Empresas *Cascanueces*: 90€

Sobre Derby Hotels Collection

Actualmente la compañía cuenta con 22 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 cuenta con espacios referentes dentro del panorama gastronómico.

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.

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

+34 93 366 88 00

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com

derbyhotels.com / @ Derby_Hotels / #DerbyHotelsCollection