

Del 23 de febrero al 13 de marzo

## Temporada de trufa en la Terraza del Claris

El restaurante del Claris Hotel & Spa rinde homenaje durante estos días a la trufa mediante un menú degustación



Del 23 de febrero al 13 de marzo, el **Claris Hotel & Spa** propone un menú de temporada con la trufa negra como protagonista. El restaurante **La Terraza del Claris** ofrece estas jornadas gastronómicas como homenaje a este exclusivo ingrediente que se asocia al mundo del lujo y que hoy en día es considerado como el aromatizante por excelencia. Este menú presenta la trufa en diferentes texturas, cocciones y emplatados buscando siempre todos los matices de su sabor.

El menú de temporada incluye los siguientes platos: tortilla vaga de Txangurro y trufa negra; alcachofas *parmentier* de ajo negro, *beurre blanc*, moscatel y romesco trufado; setas de temporada, buñuelo de huevo, quisquillas y trufa negra; guisante lágrima, kokotxas de merluza en su pil pil y trufa negra; solomillo Rossini, perigord y trufa negra; y de postre las texturas de chocolate, garrapiñados y trufa.

Bajo la dirección creativa de **Aurelio Morales** (estrella Michelin por Cebo, en el Hotel Urban de Madrid), el chef **Martín Muchnik** elabora sus recetas basadas en productos frescos y de temporada. Morales ha escogido la *Melanosporum*, por su aroma, sabor y versatilidad culinaria. “A diferencia de la blanca, la negra soporta temperatura y admite productos grasos. La incorporamos directamente a distintas preparaciones para presentar platos muy sabrosos y equilibrados”, explica el chef.

Esta carta con **trufa negra** consolida el restaurante como un referente gastronómico en Barcelona, gracias a su apuesta firme por el producto de temporada.

El espacio ofrece amplitud, vistas y una propuesta de restauración que se adapta tanto al público local como al visitante. Céntrica y abierta todo el año, la **Terraza del Claris** finaliza la temporada de otoño-invierno con un menú dedicado a este ingrediente tan efímero y preciado de la gastronomía.



*Tuber melanosporum*, la trufa, género de hongo de la familia Tuberaceae, posee propiedades medicinales y alimentarias muy atractivas debido a su abundancia de vitaminas y minerales. El uso de las trufas en la cocina data de los egipcios, y a lo largo de la historia se les han atribuido propiedades afrodisíacas.

**Clarís Hotel & Spa (5\*GL Monument)**

Pau Clarís 150, 08009 Barcelona.

Tel. 93 487 62 62.

[www.hotelclaris.com](http://www.hotelclaris.com)

<https://www.hotelclaris.com/es/la-terrazza-del-claris>

**PVP Menú Trufa (del 23 de febrero al 13 de marzo): 130 euros (incluye copa de cava).  
Maridaje de vinos 12 euros.**

<https://www.derbyhotels.com/>  
<https://www.derbyhotels.com/clean-and-safe/>

**Para más información de prensa:**

**DERBY HOTELS COLLECTION**

[press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com)

+34 93 366 88 00



**derbyhotels.com**

**@Derby\_Hotels**

**#DerbyHotelsCollection**

**#HotelClarís**