

NAVIDAD

2021
2022

MENÚ DE
EMPRESA

CLARIS

HOTEL & SPA
5* FULL RESORT

A MEETING, A MEAL,
A PARTY, A DELIGHT

BIENVENIDO BENVINGUT WELCOME



Ubicado en el Palacio Vedrúna 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 y piscina exterior; de un exclusivo spa y del primer dim sum club de Barcelona. Convierte la Navidad en una experiencia única combinando arte, lujo y sofisticación con una exquisita propuesta gastronómica.

LA NOCHE

Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. Posibilidad de contratar música en vivo o D.J. con barra libre. (sujeto a la normativa Prociat)

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona, Madrid y Londres; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2022].

Contacte con el hotel para condiciones especiales en función de la fecha del evento.

Situat al Palau Vedrúna de finals del Segle XIX i a escassos metres de les millors boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Claris 5*GL destaca per les seves elegants habitacions i per albergar un saló-museu que acull una exposició amb més de 50 obres inèdites de les civilitzacions precolombines i de la cultura maya. A més, disposa d'una espectacular terrassa amb vistes sobre la ciutat i piscina exterior; d'un exclusiu spa i del primer dim sum club de Barcelona. Converteix el Nadal en una experiència única combinant art, luxe i sofisticació amb una exquisida proposta gastronòmica.

LA NIT

Tots els nostres menús són per un mínim de 15 persones. Possibilitat de contractar música en viu o D.J. amb barra lliure. (subjecte a la normativa del Prociat)

Organitza amb nosaltres el teu sopar de nadal de més de 50 persones, i et regalarem una nit a qualsevol dels nostres luxosos hotels a Barcelona, Madrid, i Londres [reserva segons disponibilitat de l'hotel escollit i vàlida només durant l'any 2022].

Contacti amb l'hotel per a condicions especials per a la data escollida.

*Located in the Vedrúna Palace dating the end of the 19th century and a few meters from the best boutiques in Barcelona, the Claris Hotel & Spa 5*GL stands out for its elegant rooms and for housing a museum-lounge that exhibits more than 50 unprecedented works of the pre-Columbian civilizations and the Mayan culture. In addition, it has a spectacular terrace with views of the city, an outdoor pool, an exclusive spa and the first dim sum club in Barcelona. Turn your Christmas meals into a unique experience that combines art, luxury and sophistication with an exquisite cuisine.*

THE NIGHT

All our menus are for a minimum of 15 people. There is the chance to hire live music or D.J. with open bar (subject to the Prociat regulations)

Organise your company dinner of more than 50 people with us and we will gift you with a night in any of our luxury hotels in Barcelona, Madrid and London [booking will depend on hotel availability and it is to be consumed during 2022].

Contact with the hotel in order to know special conditions subject to the date of the event.

MENÚ MUÉRDAGO

80€

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE
PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA I PA AMB TOMÀQUET
IBERIAN HAM "PURO BELLOTA" AND BREAD WITH TOMATO

CANELÓN DE MARISCO Y SALSA DONOSTIARRA
CANELÓ DE MARISC I SALSA DONOSTIARRA
SEAFOOD CANELON AND DONOSTIARRA SAUCE

CROQUETA DE CARN D'OLLA
CROQUETA DE CARN D'OLLA
"CARN D'OLLA" CROQUETTE

CREMA DE CARABINEROS, VIEIRAS Y ESPÁRRAGOS
CREMA DE GAMBOTS, VIEIRES I ESPÀRRECS
CREAM OF CARDINAL PRAWN, SCALLOPS AND ASPARAGUS

MERLUZA DE PINCHO, JUGO DE LEGUMBRES Y ESPINACAS
LLUÇ DE PINXO, SUC DE LLEGUMS Y ESPINACS
"POLE AND LINE" HAKE, SPINACHS AND LEGUMES JUICE

MELOSO DE CORDERO LACADO, PURÉ DE BONIATO Y CÚRCUMA
MELÓS DE XAI LACAT, PURÉ DE MONIATO I CÚRCUMA
LACQUERED LAMB, SWEET POTATO PURE AND TURMERIC

COCO, MANGO Y PASIÓN
COCO, MANGO I PASSIÓ
COCÓNUT, MANGO AND PASSION

DULCES NAVIDEÑOS
DOLÇOS NADALENCES
CHRISTMAS SWEETS

AGUA, PAN Y CAFÉ
AIGUA, PA I CAFÉ
WATER, BREAD AND COFFEE

JUVÉ & CAMPS, CINTA PÚRPURA, D.O. CAVA
RAFAEL CAÑIZARES, SUVIGNON BLANC, LA MANCHA
VIÑA PACETA, CRIANZA, D.O. Ca. LA RIOJA

FOR PERSONA +10% IVA PER PERSONA + 10% IVA PER PERSONA + 10% VAT

MENÚ CASCANUECES

90€

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE
PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA I PA AMB TOMÀQUET
IBERIAN HAM "PURO BELLOTA" AND BREAD WITH TOMATO

COUS COUS DE COLIFLOR, COCO CURRY VERDE Y QUISQUILLAS
CUSCÚS DE COLIFLOR, COCO CURRI VERD I GAMBETES
CAULIFLOWER COUS COUS, GREEN COCONUT CURRY AND SHRIMPS

CROQUETA DE FOIE Y BOLETUS
CROQUETA DE FOIE I CEPES
FOIE AND BOLETUS CROQUETTE

ENSALADA DE PERDIZ EN ENESCABECHE, GRANADA Y CASTAÑAS
AMANIDA DE PERDIU EN ESCABETX, MAGRANA I CASTANYES
PICKLED PARTRIDGE SALAD, POMEGRANATE AND CHESTNUTS

LUBINA CON CREMA DE CELERÍ, AJO NEGRO Y CHIRIVÍA
LLOBARRO AMB CREMA D'API-RAVE, ALL NEGRE I XIRIVIA
SEA BASS WITH CELERÍ CREAM, BLACK GARLIC AND PARNISIP

SOLOMILLO CON SALSA PÉRIGUEUX, CHAMPIÑÓN PARIS Y BIMBI
FILET AMB SALSA PÉRIGUEUX, XAMPIÑÓ PARIS I BIMBI
SIRLOIN WITH PÉRIGUEUX SAUCE, PARIS MUSHROOM AND BIMBI

CHOCOLATE BLANCO, MANDARINA Y CAMELO
XOCOLATA BLANCA, MANDARINA I CAMELO
WHITE CHOCOLATE, MANDARINE AND CAMELO

DULCES NAVIDEÑOS
DOLÇOS NADALENCES
CHRISTMAS SWEETS

AGUA, PAN Y CAFÉ
AIGUA, PA I CAFÉ
WATER, BREAD AND COFFEE

ANNA DE CODORNIU ROSÉ, CODORNIU, D.O. CAVA
CASTELL DE RAIMAT, CHARDONNAY, D.O. COSTERS DEL SEGRE
CASA VELLA, CABERNET SAUVIGNON, D.O. MONTSANT

FOR PERSONA +10% IVA PER PERSONA + 10% IVA PER PERSONA + 10% VAT

CÓCTEL

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE

CANELÓN DE MARISCO Y SALSA DONOSTIARRA

CROQUETA DE CARN D'OLLA

COUS COUS DE COLIFLOR, COCO CURRY VERDE
Y QUISQUILLAS

TARTAR DE VIEIRAS Y CAVIAR

PASTEL DE CABRACHO

PEPITO DE TERNERA AL OPORTO

SÁNDWICH DE MOZZARELLA CALIENTE TRUFADO

BUÑUELOS DE BACALAO CON EMULSIÓN DE AJO NEGRO

ENSALADA DE QUINOA CON BERENJENAS Y TOMATE SECO

ROCAS DE PARMESANO

BROCHETAS DE FRUTA Y CHOCOLATE

DULCES NAVIDEÑOS

JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA, D.O. CAVA
RAFAEL CAÑIZARES SAUVIGNON BLANC, LA MANCHA
VIÑA PACETA CRIANZA, D.O. RIOJA

CÒCTEL

PERNIL IBÈRIC PUR GLA I PA AMB TOMÀQUET

CANELÓ DE MARISC I SALSA DONOSTIARRA

CROQUETA DE CARN D'OLLA

CÚSCÚS DE COLIFLOR, COCO CURRI VERD
I GAMBETES

TARTAR DE VIEIRES I CAVIAR

PASTÍS DE CAP ROIG

PEPITO DE VEDELLA A L'OPORTO

SANDWICH DE MOZZARELLA CALENT TRUFAT

BUNYOLS DE BACALLÀ AMB EMULSIÓ D'ALL NEGRE

AMANIDA DE QUINOA AMB ALBERGÍNIES I TOMÀQUET SEC

ROQUES DE PARMESÀ

BROQUETES DE FRUITA I XOCOLATA

DOLÇOS NADALENCES

JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA, D.O. CAVA
RAFAEL CAÑIZARES SAUVIGNON BLANC, LA MANCHA
VIÑA PACETA CRIANZA, D.O. RIOJA

COCKTAIL

PURE ACORN IBERIAN HAM AND BREAD WITH TOMATO

SEAFOOD CANELONI AND DONOSTIARRA SAUCE

CARN D'OLLA CROQUETTE

CAULIFLOWER COUS COUS GREEN COCONUT CURRY
AND SHRIMPS

TARTAR OF VIEIRAS AND CAVIAR

SCORPIONFISH PIE

BEEF CHICKEN SANDWICH IN PORTO SAUCE

HOT TRUFFLED MOZZARELLA SANDWICH

COD BUÑUELOS WITH BLACK GARLIC EMULSION

QUINOA SALAD WITH AUBERGINE AND DRY TOMATO

PARMESAN ROCKS

FRUIT AND CHOCOLATE SKEWERS

CHRISTMAS SWEETS

JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA, D.O. CAVA
RAFAEL CAÑIZARES SAUVIGNON BLANC, LA MANCHA
VIÑA PACETA CRIANZA, D.O. RIOJA

80€

DERBY HOTELS
COLLECTION

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

HOTEL & SPA CLARIS 5*GL
CARRER DE PAU CLARIS, 150
08009 BARCELONA

DERBYHOTELS.COM
INFO@DERBYHOTELS.COM
0034 933 668 800

FB: @DERBYHOTELSCOLLECTION
INSTAGRAM: @DERBY_HOTELS
TWITTER: @DERBY_HOTELS