

TASTY MOMENTS, CHRISTMAS MOMENTS

MENÚ NAVIDAD
CHRISTMAS MENU 2023

CLARIS

HOTEL @ SPA
SIGLO MONUMENT

BIENVENIDO/ CONDICIONES PARA EMPRESAS

ESP Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona

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, piscina exterior y un exclusivo spa.

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.

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona y Madrid; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2024].

Los días 14, 15, 16 de diciembre puede haber condiciones especiales. Contacte con el hotel para condiciones especiales en función de la fecha del evento.

BENVINGUT/ CONDICIONS PER A EMPRESSES/ WELCOME/COMPANY CONDITIONS

CAT Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona
Situat al Palau Vedruna 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, piscina exterior i d'un exclusiu spa.

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.

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 i Madrid [reserva segons disponibilitat de l'hotel escollit i vàlida només durant l'any 2024].

Els dies 14, 15 i 16 de desembre s'apliquen condicions especials. Contactin amb l'hotel per a condicions especials per a la data escollida.

ENG *Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona*
*Located in the Vedruna 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 and an exclusive spa.*

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.

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 or Madrid [booking will depend on hotel availability and it is to be consumed during 2024].

Special conditions may apply on 14, 15 and 16th of December. Please contact with the hotel in order to know special conditions subject to the date of the event.

MENÚ RUDOLF

99€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez
Pernil Ibèric Arturo Sánchez
Iberico Ham Arturo Sánchez

Vieira con *beurre blanche* de Chardonnay
Vieira amb *beurre blanche* de Chardonnay
Scallop with Chardonnay beurre blanche

Croqueta de chuletón madurado
Croqueta de mitjana madurada
Matured T-bone steak croquette

Laksa de carabineros con cítricos, leche de coco y hierbas orientales

Laksa de gambots amb cítrics, llet de coco
i herbes orientals
*Prawn laksa with citrus, coconut milk
and oriental herbs*

Tournedó de rape con velouté de almejas
Tournedó de rap amb velouté de cloïsses
Monkfish tournedó with clam's velouté

Carré de cordero lechal, patatas hasselback
y radicchio

Carré de xai de llet, patates hasselback i radicchio
Rack of suckling lamb, hasselback potatoes and radicchio

Vainilla, fresa, pistacho, mango
y chocolate blanco

Vainilla, maduixa, festuc, mango i xocolata blanca
*Vanilla, strawberry, pistachio, mango
and white chocolate*

Dulces navideños
Dolços nadalencs
Christmas sweets

Bodega/Bodega/Winery

Cava Perelada Festival Brut Reserva D.O. Cava
Conde Valdemar, Viura-Tempranillo, D.O. Ca Rioja
Rimat Vol d'Ànima, Cab. Sauv., Syrah, Tempranillo. D.O., Costers del Segre

MENÚ CASCANUECES

109€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez
Pernil Ibèric Arturo Sánchez
Iberico Ham Arturo Sánchez

Torrija de cigalas
Torrija d'escamarlans
Langoustine French toast

Croqueta de chuletón madurado
Croqueta de mitjana madurada
Matured T-bone steak croquette

Kokotchas de bacalao a la sidra
Kokotchas de bacallà a la sidra
"Kokotchas" cod fish chin in cider

.....

Ravioli de setas de temporada al Castelmagno
Ravioli de bolets de temporada al Castelmagne
Seasonal mushroom ravioli at Castelmagno cheese

Cabracho al suquet de pistacho
Escòrpora al suquet de festuc
Scorpion fish with pistachio stew

Solomillo Rossini con foie y salsa de Oporto
Filet Rossini amb foie i salsa de Porto
Rossini sirloin steak with foie gras and Port sauce

.....

Cocktail helado de sauco, Campari y cítricos
Còctel gelat de saüc, Campari i cítrics
Iced cocktail of elderberry, Campari and citrus

Panettone planchado, gianduja y mascarpone
Panettone planxat, gianduja i mascarpone
Panettone, hazelnut and mascarpone

.....

Bodega/Bodega/Winery
Codorníu Non Plus Ultra Reserva Ecológico, D.O. Cava
La Duda, Godello DO Monterrei
Conde Valdemar, Crianza D.O.Ca. Rioja

MENÚ COCKTAIL

99€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez
Pernil Ibèric Arturo Sánchez
Iberico Ham Arturo Sánchez

Dumpling de pichón
Dumpling de colomí
Pigeon dumpling

Cubo de Wagyu confitado
Cub de Wagyu confitat
Confit Wagyu cube

Buñuelo de pularda
Bunyol de pularda
Poulard fritter

.....

Royal de foie, manzana asada y anguila
Royal de foie, poma rostila i anguila
Royal de foie, baked apple and eel

Torrija de cigalas
Torrija d'escamarlans
Langoustine French toast

Ventresca de atún ahumada
Ventresca de tonyina fumada
Smoked tuna belly

Sandwich de bogabante, lemon grass y brandy
Sandvitx de llamàntol, lemon grass i brandi
Lobster sandwich with lemon grass and brandy

Vieira con *beurre blanche* de Chardonnay
Vieira amb *beurre blanche* de Chardonnay
*Scallop with Chardonnay *beurre blanche**

.....

Pastelería navideña artesana
Pasticeria nadalena artesanal
Artisan Christmas pastry

Dulces cítricos
Dolços cítrics
Citrus sweets

.....

Bodega/Bodega/Winery
Cava Perelada Festival Brut Reserva D.O. Cava
Conde Valdemar, Viura-Tempranillo, D.O. Ca Rioja
Raimat Vol d'Ànima, Cab. Sauv., Syrah, Tempranillo. D.O., Costers del Segre

DERBY HOTELS
COLLECTION

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT

HOTEL CLARIS 5*GL
C/ DE PAU CLARIS, 150
08009 BARCELONA

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

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