

TASTY MOMENTS, CHRISTMAS MOMENTS

MENÚ NAVIDAD
CHRISTMAS MENU 2023

CLARIS

HOTEL @ SPA
SIGLO MONUMENT

BIENVENIDO/ CONDICIONES PARA PARTICULARES

ESP **Clarís Hotel & Spa 5* GL Barcelona**

Ubicado en el Palacio Vedruna de finales del Siglo XIX y a escasos metros de las mejores boutiques de Barcelona, el Hotel & Spa Clarís 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

Requeriremos una tarjeta de crédito como garantía. Nuestras políticas de cancelación son: para el menú Nochevieja de 72 horas con gastos del 100% y un depósito del 25% en el momento de confirmación de la reserva. Para los otros menú de 48 horas con gastos de 50 euros por persona.

BENVINGUT/CONDICIONS PER A PARTICULARS/ WELCOME/PARTICULAR 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

Es requereix una targeta de crèdit per garantir la reserva. Les nostres polítiques de cancel·lació són: pel menú de Cap d'Any 72hores amb despeses del 100% i un dipòsit del 25% en el moment de confirmar la reserva.

Per a la resta de menús, 48hores amb despeses de 50euros per persona.

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

We will require a credit card as a guarantee. Our cancellation policies are: 72hours with expenses of 100% for the New Years Eve menu and we will need a deposit of 25% when booking.

For the other menus, 48 hours with expenses of 50euros per person.

MENÚ NOCHEBUENA Y NAVIDAD

99€

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

Buñuelo de pularda
Bunyol de pularda
Poulard fritter

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

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

.....

Escudella tradicional con galets rellenos
Escudella tradicional amb galets farcits
Traditional escudella with stuffed galets pasta

Lenguado a la meunière
Llenguado a la meunière
Wild sole "Meuniere style"

Cochinillo confitado
Garri confitat
Suckling pig confit

.....

Marc de cava y chocolate blanco
Marc de cava i xocolata blanca
Marc de cava and white chocolate

Tronco de navidad
Tronc de Nadal
Christmas log

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
Raimat Vol d'Ànima, Cab. Sauv., Syrah, Tempranillo. D.O., Costers del Segre

MENÚ SANT ESTEVE

99€

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

Buñuelo de pulara
Bunyol de pulara
Poulard fritter

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

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

.....

Canelón tradicional de pollo pota blava, pera asada y piñones
Caneló tradicional de pollastre pota blava, pera rostida i pinyons
Traditional "pata blava" chicken cannelloni, roasted pear and pine nuts

Lenguado a la meunière
Llenguado a la meunière
Wild sole "Meunier style"

Cochinillo confitado
Garri confitat
Suckling pig confit

.....

Marc de cava y chocolate blanco
Marc de cava i xocolata blanca
Marc de cava and white chocolate

Tronco de navidad
Tronc de Nadal
Christmas log

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
Raimat Vol d'Ànima, Cab. Sauv., Syrah, Tempranillo. D.O., Costers del Segre

MENÚ NOCHE VIEJA

375€

Pan translúcido con mantequilla de anchoa
Pa translúcid amb mantega d'anxova
Translucent bread with anchovy butter

Moluscos en red de pescadores: Ostra, almeja, percebe y mejillón
Mol·luscs en xarxa de pescadors: Ostra, cloïssa, percebe i musclo
Molluscs in fishermen's net: oyster, clam, barnacle and mussel

Erizo, café y caviar
Eriçó, cafè i caviar
Sea urchin, coffee and caviar

Ventresca de atún ahumada
Ventresca de tonyina fumada
Smoked tuna belly

Pato 100%: foie, yema, jamón y chicharrón
Ànec 100%: foie, rovell, pernil i llardó
100% Duck: foie, yolk, ham and pork crackling

Dumpling de pichón y anguila
Dumpling de colomí i anguila
Pigeon and eel dumpling

.....
Langosta integral
Llagosta integral
Whole lobster

Costilla de rodaballo
Costella de turbot
Turbot rib

Solomillo de Wagyu
Filet de Wagyu
Wagyu sirloin

.....
Gold Black Negroni
Gold-Black Negroni
Gold-Black Negroni

Una mesa de postres
Una taula de postres
A table of dessert

.....
Bodega/Bodega/Winery
Taittinger Brut Prestige Rose, AOC Champagne
Vora la Mar, Xarel·lo, D.O. Alella
Torelló Raimonda Reserva D.O. Penedès
Taittinger Brut Reserve, AOC Champagne

MENÚ INFANTIL

50€

Croqueta de Jamón Ibérico

Croqueta de pernil ibèric

Iberian Ham Croquette

Buñuelo de pularda

Bunyol de pularda

Pularda fritter

Canelón de rustido

Caneló de rostit

Roasted cannelloni

Tacos de solomillo con puré de patatas

Daus de filet amb puré de patates

Sirloin cubes with mashed potatoes

Árbol de Navidad de chocolate

Arbre de Nadal de xocolata

Chocolate Christmas tree

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