

CELEBRATE WITH US
AND TOAST TO REMARKABLE
MOMENTS



CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona

DERBYHOTELS.COM
MENÚS NAVIDAD, CHRISTMAS MENUS

¡BIENVENIDO!

BENVINGUT!
WELCOME!

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.

El día 31/12 tanto por las reservas de Os-kuro como en Terraza a las 23:45 bajaremos al salón Vedrúna donde el DJ nos recibirá con Champagne, uvas, turrónes, churros, cotillones y empezaremos la cuenta atrás para el nuevo año. La fiesta seguirá hasta las 02:30. Van incluidas dos consumiciones.

CAT Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona

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, piscina exterior i d'un exclusiu spa. Converteix el Nadal en una experiència única combinant art, luxe i sofisticació amb una exquisida proposta gastronòmica.

El dia 31/12 tant per les reserves d'Os-kuro com a la Terrassa, a les 23.45 baixarem al saló Vedrúna on el DJ ens rebrà amb Champagne, raïm, torrons, xurros, cotillons i començarem el compte enrere per l'any nou. La festa seguirà fins a les 02.30. Van incloses dues consumicions. El 31 de desembre a la nit, el restaurant Os-kuro estarà obert amb servei a la carta.

ENG Claris Hotel & Spa 5* GL Barcelona

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 and an exclusive spa. Turn your Christmas meals into a unique experience that combines art, luxury and sophistication with an exquisite cuisine.

On the 31st December, both for Os-kuro and Terraza reservations at 23:45 we will go to the Vedrúna room where the DJ will welcome us with Champagne, grapes, nougat, churros, cotillones and start the countdown to the New Year. The party will continue until 02:30. Two drinks are included. On the night of December 31st, Os-kuro restaurant will be open with à la carte service.

MENÚ

NOCHEBUENA Y NAVIDAD

CHRISTMAS' EVE & CHRISTMAS



99€

Jamón ibérico Arturo Sánchez
Pernil ibèric Arturo Sánchez
Iberico Ham Arturo Sánchez

Croqueta de pato y foie
Croqueta d'ànec i foie
Canard and foie croquette

Tosta de anguila confitada
Tosta d'anguila confitada
Eel confit on a toast

Bogavante Termidor
Llamàntol Termidor
Lobster Thermidor

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

Rodaballo a la meuniere trufada
Turbot a la meuniere trufada
Turbot a la meuniere with truffle

Paletilla de cabrito confitada 24 horas
Espatlla de cabrit confitada 24 hores
24-hour baby goat shoulder confit

Frutos rojos, kéfir y cerezas
Fruits veremells, quèfir i cireres
Berries, kefir and cherries

Tronco de Navidad
Pastís de Nadal
Christmas Swiss Roll

Surtido de dulces navideños
Dolços nadalencs
Christmas Sweets

Parxet Cuvee 21 Eco, D.O. Cava
Pomal Blanco, Viura-Malvasia, D.O.C.a. Rioja
Raimat El Moli Cabernet Sauvignon-Syrah, D.O. Costers del Segre

MENÚ SANT ESTEVE



99€

Jamón ibérico Arturo Sánchez
Pernil Ibèric Arturo Sánchez
Iberico Ham Arturo Sánchez

Croqueta de pato y foie
Croqueta d'ànec i foie
Canard and foie croquette

Tosta de anguila confitada
Tosta d'anguila confitada
Eel confit on a toast

Bogavante Termidor
Llamàntol Termidor
Lobster Thermidor

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

Rodaballo a la meuniere trufada
Turbot a la meuniere trufada
Turbot a la meuniere with truffle

Paletilla de cabrito confitada 24 horas
Espatlla de cabrit confitada 24 hores
24-hour baby goat shoulder confit

Frutos rojos, kéfir y cerezas
Fruits veremells, quèfir i cireres
Berries, kefir and cherries

Tronco de Navidad
Pastís de Nadal
Christmas Swiss Roll

Surtido de dulces navideños
Dolços nadalencs
Christmas Sweets

Parxet Cuvee 21 Eco, D.O. Cava
Pomal Blanco, Viura-Malvasia, D.O.C.a. Rioja
Raimat El Molí Cabernet Sauvignon-Syrah, D.O. Costers del Segre

MENÚ NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

375€

Mantou de anguila ahumada

Mantou d'anguila fumada

Smoked eel mantou

Gamba XL con salsa de mariscos ahumados

Gamba XL amb salsa de marisc fumat

XL shrimp with smoked seafood

Esfera de patata y erizo japonés

Esfera de patata i eriçó de mar japonès

Potato sphere and Japanese sea urchin

100% Trufa blanca

100% Tòfona blanca

100% White truffle

Pastrami de atún blue fin

Pastrami de tonyina blue fin

Blue fin tuna Pastrami

Dumpling de ibéricos y foie

Dumpling d'ibèrics i foie

Iberian cold cuts and foie dumpling

Cigala XXL

Escamarlà XXL

XXL Norway lobster

Virrey curado

Virrei curat

Cured Virrey fish

Solomillo de Wagyu

Filet de Wagyu

Wagyu tenderloin steak

Pre-postre

Pre-postre

Pre-dessert

Postre en mesa

Postre a taula

Dessert at table

Taittinger Prestige Rose, Chardonnay, Pinot Noir, A.O.C. Champagne

Gran Crysalis Torello, Chardonnay-Xarel.lo, D.O. Penedès

Scala dei Prior - Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Syrah, D.O. Priorat

Taittinger Brut Reserve, Chardonnay, P. Menieur, Pinot Noir, A.O.C. Champagne

DERBY HOTELS
COLLECTION

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona

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

DERBYHOTELS.COM
CLARIS@DERBYHOTELS.COM
0034 93 487 62 62
@DERBY_HOTELS