



NEW YEAR OF FLAVORS, NEW YEAR OF JOY

MENÚ NAVIDAD 2025
CHRISTMAS MENU 2025

CLARIS

HOTEL & SPA
5* GL MONUMENT
Barcelona

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

BENVINGUT! CONDICIONS PER A EMPRESSES/ WELCOME! GROUPS MENU CONDITIONS

ESP Claris 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 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.

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 2026]. Como garantía requeriremos un depósito del 50% en el momento de confirmación de la reserva que podrá devolverse en su totalidad hasta 7 días antes del evento, después de esto se podrá devolver el 50%. Con 48 horas de antelación ya no se podrá cancelar la reserva.

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.

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 2026]. Com a garantia requerirem un dipòsit del 50% en el moment de la confirmació de la reserva que podrà retornar-se íntegrament fins a 7 dies abans de l'esdeveniment, després d'això es podrà retornar el 50%. Amb 48 hores d'antelació ja no es podrà cancel·lar la reserva.

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.*

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 2026. As a guarantee we will require a deposit of 50% at the time of the booking confirmation which can be returned in full up to 7 days before the event, after this 50% can be returned. With 48 hours notice it is no longer possible to cancel the reservation.

MENÚ NOCHEBUENA Y NAVIDAD



109€

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

Croqueta de gamba roja al ajillo
Croqueta de gamba vermella a l'all
Red Shrimp Croquette "Ajillo Style"

Zamburiña navideña
Zamburiña nadalenca
Christmas Black Scallop

Bogavante Bullabesa
Bogavante Bullabesa
Lobster Bouillabaisse

Escudella tradicional con galets rellenos
Escudella tradicional amb galets farcits
Traditional Escudella with Stuffed "Galets" pasta

Rodaballo a la meunière con salsa de cítricos de invierno
Turbot a la meunière amb salsa de cítrics d'hivern
Turbot à la meunière with winter citrus sauce

Meloso de ternera con salsa périgueux trufada
Melós de vedella amb salsa périgueux trufada
Tender beef with truffled Périgueux sauce

Grosellas, frambuesa y champagne
Groselles, gerds i xampany
Currants, raspberries, and champagne

Tronco de Navidad
Pastís de Nadal
Christmas Swiss Roll

Surtido de dulces Navideños
Dolços nadalencs
Christmas Sweets

Parxet Cuvée 21 Ecológico
Macabeo, Parellada, Xarel·lo, D.O. Cava
Vinos del Paseante - La Armonía
Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Petit Pittacum
Mencia, D.O. Bierzo

MENÚ SAN ESTEBAN



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
Confit eel toast

Bogavante Bullabesa
Bogavante Bullabesa
Lobster Bouillabaisse

Canelón tradicional rustido de pollo "pota blava"
y praliné de piñones
Caneló tradicional rostit de pollastre "pota blava" i praliné de pinyons
Traditional roasted "pota blava" chicken's cannelloni and pine nut praline

Rodaballo a la meunière con salsa de cítricos de invierno
Turbot a la meunière amb salsa de cítrics d'hivern
Turbot à la meunière with winter citrus sauce

Meloso de ternera con salsa périgueux trufada
Melós de vedella amb salsa périgueux trufada
Tender beef with truffled Périgueux sauce

Grosellas, frambuesa y champagne
Groselles, gerds i xampany
Currants, raspberries, and champagne

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

NOCHE VIEJA TERRAZA



375€

Bivalvos de las rías al natural
Bivalves de les ríes al natural
Natural estuary bivalves

Royale de erizo japonés
Royale d'eriçó Japonès
Royale of Japanese sea urchin

Cangrejo real & duroc
Cranc real & duroc
King crab & Duroc crab

Ravioli fresco de ventresca de atún Balfegó
Ravioli fresc de ventresca de tonyina Balfegó
Fresh Balfegó tuna belly ravioli

100% Gamba roja de Palamós XL
100% Gamba vermella de Palamós XL
100% XL Palamós red shrimp

Mar y montaña de anguila y pularda de Bresse
Mar i muntanya d'anguila i pularda de Bresse
Surf and turf with eel and Bresse pularda

Carabinero de huelva XXL
Carrabiner de huelva XXL
XXL Huelva red shrimp

Virrey gallego madurado
Virrei gallec madurat,
Aged Galician viceroy

Solomillo de wagyu japonés
Filet de wagyu japonès
Japanese Wagyu sirloin

La evolución del queso y el vino
L'evolució del formatge i el vi
The evolution of cheese and wine

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

NOCHE VIEJA OS-KURO



225€

Chawanmushi con percebes
Chawanmushi amb percebes
Chawanmushi with barnacles

Trilogía de atún
Trilogia de tonyina
Tuna trilogy

Usuzukuri de salmonete
Usuzukuri de moll
Red mullet usuzukuri

Sashimi de langosta, vieira y pargo
Sashimi de llagosta, vieira i pargo
Lobster, scallop, and Red Porgy sashimi

Nigiris
Nigiris
Nigiris

Alfonsiño curado en kombu
Alfonsinyo curat en kombu
Alfonsino cured in Kombu

Angulas
Angules
Elvers

Carabinero
Carrabiner
Cardinal Prawn

Gunkan de bogavante
Gunkan de llamàntol
Lobster gunkan

Temaki atún picante
Temaki tonyina picant
Spicy temaki tuna

Besugo marinado al miso rojo
Cesc marinat al miso vermell
Red miso-marinated Blackspot seabream

Wagyu de Miyazaki confitado
Wagyu de Miyazaki confitat
Confitted Miyazaki Wagyu

Ômisoka, pastel de fin de año
Ômisoka, pastís de final d'any
Ômisoka, New Year's cake

Taittinger Prestige Rose, Chardonnay, Pinot Noir, A.O.C. Champagne
Maridaje de 4 sakes
Taittinger Brut Reserve, Chardonnay, P. Menieur, Pinot Noir, A.O.C. Champagne

INFANTIL



55€

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

Tronco de navidad con crema de chocolate y turrón
Tronc de Nadal amb crema de xocolata i torró
Christmas Log with Chocolate Cream and Nougat

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

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

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona

DERBY HOTELS
COLLECTION