CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

WHERE
EVERY
DETAIL
BECOMES
CELEBRATION

MENÚ NAVIDAD/ MENÚ DE NADAL 2026

CLARIS@DERBYHOTELS.COM
0034 934 876 262

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

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

CLARIS@DERBYHOTELS.COM
0034 934 876 262

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 2027]. Como garantía requeriremos un deposito del 100% 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.

Para los menús de grupo, las condiciones de pago y cancelación se adaptarán en función del tipo de evento.

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 2027. Com a garantia requerirem un dipòsit del 100% 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.

Per als menús de grup, les condicions de pagament i cancel·lació s'adaptaran en funció del tipus d'esdeveniment.

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 2027. As a guarantee we will require a deposit of 100% 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.

For group menus, payment and cancellation terms will be adjusted based on the type of event.

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ RUDOLF

99€

Jamón ibérico Arturo Sánchez
Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Cucharita de carpaccio de cigala
Cullereta de carpaccio d'escamarlà
Small spoon of bay prawn carpaccio

Croqueta de rustido navideño y trufa
Croqueta de rostit nadalenc i tòfona
Christmas roast croquette with truffle

Suquet de crustáceos con dumpling de gamba roja
Suquet de crustacis amb dumpling de gamba vermella
Shellfish suquet with red prawn dumpling

Pargo salvaje con papillote de verduras km0
Pagre salvatge amb papillote de verdures km0
Wild red porgy with km0 vegetable papillote

Meloso de cordero con tartiflette de Comté
Melós de xai amb tartiflette de Comté
Slow-cooked lamb with Comté tartiflette

Pastel de praliné de frutos secos y chocolate
Pastís de praliné de fruita seca i xocolata
Praliné cake with nuts and chocolate

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

Parxet Cuvee 21 Ecológico (Macabeo, Parellada, Xarel-lo) D.O. Cava
La Armonía (Chardonnay) D.O. Costers del Segre
Petit Pittacum (Mencía) D.O. Bierzo

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ CASCANUECES

109€

Jamón ibérico Arturo Sánchez
Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Cucharita de carpaccio de cigala
Cullereta de carpaccio d'escamarlà
Small spoon of bay prawn carpaccio

Croqueta de rustido navideño y trufa
Croqueta de rostit nadalenc i tòfona
Christmas roast croquette with truffle

Cono de sésamo con ventresca de atún Balfegó
Con de sèsam amb ventresca de tonyina Balfegó
Sesame cone with Balfegó tuna belly

Canelón de bogavante a la bullabesa
Caneló de llamàntol a la bullabessa
Lobster cannelloni with bouillabaisse

Lubina salvaje con beurre blanc de cava y patatas fondant
Llobarro salvatge amb beurre blanc de cava i patates fondant
Wild sea bass with cava beurre blanc and fondant potatoes

Costilla de ternera madurada, foie y salsa Périgord
Costella de vedella madurada amb foie i salsa Périgourdine
Dry-aged beef short rib with foie gras and Périgourdine sauce

Pastel de chocolate con leche con interior de frambuesas y bizcocho de almendra
Pastís de xocolata amb llet amb interior de gerds i pa de pessic d'ametlla
Milk chocolate cake with a raspberry centre and almond sponge

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

Perelada cuvee especial brut nature (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) D.O. Cava
Rafael Cañizares (Sauvignon blanc) D.O. Alicante
Viña Salceda crianza (Tempranillo) D.O. Rioja

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ COCKTAIL

99€

FRÍOS
FREDS
COLD

Jamón ibérico Arturo Sánchez
Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Cucurucho de ensaladilla rusa de txangurro
Cucurutxo d'ensaladilla russa de txangurro
Spider crab Russian salad cone

Uramaki roll de ventresca de atún Balfegó
Uramaki roll de ventresca de tonyina Balfegó
Balfegó tuna belly uramaki roll

Dumpling frío de cigala y cítricos
Dumpling fred d'escamarlà i cítrics
Cold bay prawn and citrus dumpling

CALIENTES
CALENTS
HOT

Lobster roll con bearnesa cítrica
Lobster roll amb bearnesa cítrica
Lobster roll with citrus Béarnaise

Vieira con beurre blanc de chardonnay
Vieira amb beurre blanc de chardonnay
Scallop with Chardonnay beurre blanc

Brocheta de gamba roja en suquet
Broqueta de gamba vermella en suquet
Red prawn skewer in suquet

Bikini trufado con jamón ibérico y queso brie madurado
Bikini trufat amb pernil ibèric i formatge brie madurat
Truffled bikini sandwich with Iberian ham and aged Brie

Brocheta de wagyu japonés braseado
Broqueta de wagyu japonès brasejat
Braised Japanese wagyu skewer

Estación de steak tartar al momento
Estació de steak tartar preparat al moment
Freshly prepared steak tartare station

Macarons
Macarons
Macarons

Surtido de repostería premium
Assortiment de rebosteria premium
Selection of premium pastries

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

Parxet Cuvee 21 Ecológico (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) D.O. Cava
La Armonía (Chardonnay) D.O. Costers del Segre
Petit Pittacum (Mencía) D.O. Bierzo

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ VEGANO

79€

Uramaki roll vegano
Uramaki roll vegà
Vegan uramaki roll

Kakiage de verduras km0 tempurizadas
Kakiage de verdures km 0 tempuritzades
Kakiage of km 0 tempura vegetables

Buñuelo de aguacate y pico de gallo
Bunyol d'alvocat i pico de gallo
Avocado fritter with pico de gallo

Crema de calçots braseados con verduras encurtidas
Crema de calçots brasejats amb verdures envinagrades
Cream of chargrilled calçots with pickled vegetables

Tatín de berenjena, miso y alcachofas en texturas
Tatin d'albergínia, miso i carxofes en textures
Aubergine tatin with miso and artichokes in textures

Canelón de setas y trufa
Caneló de bolets i tòfona
Wild mushroom and truffle cannelloni

Pastel vegano de mousse de mango y maracuyá con interior cremoso de coco
Pastís vegà de mousse de mango i fruita de la passió amb interior cremós de coco
Vegan mango and passion fruit mousse cake with a creamy coconut centre

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ EMPRESA OS-KURO

99€

Selección de sashimi
Selecció de sashimi
Selection of sashimi

Hosomaki negitoro
Hosomaki negitoro
Negitoro hosomaki

Gyoza de bacalao negro y miso
Gyoza de bacallà negre i miso
Black cod and miso gyoza

Shiitake tempurizado con vieira marinada
Shiitake tempuritzat amb vieira marinada
Tempura shiitake with marinated scallop

Rodaballo kombujime con berenjenas nasu dengaku
Turbot kombujime amb albergínies nasu dengaku
Kombujime turbot with nasu dengaku aubergine

Meloso de wagyu 36 horas
Melós de wagyu cuit durant 36 hores
36-hour slow-cooked wagyu

Kasutera torrija de yuzu y shiso
Kasutera rosta de yuzu i shiso
Yuzu and shiso Kasutera french toast

Perelada cuvee especial brut nature (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) D.O. Cava
Rafael Cañizares (Sauvignon blanc) D.O. Alicante
Viña Salceda crianza (Tempranillo) D.O. Rioja

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENU NOCHEBUENA Y NAVIDAD

109€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez
Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Buñuelo de bogavante Thermidor
Bunyol de llamàntol Thermidor
Lobster Thermidor fritter

Croqueta cremosa de ceps y trufa
Croqueta cremosa de ceps i tòfona
Creamy wild mushroom and truffle croquette

Cono de txangurro y huevas de salmón
Con de txangurro i freses de salmó
King crab cone with salmon roe

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

Lenguado, mantequilla tostada, cítricos y texturas de alcachofa
Llenguado amb mantega torrada, cítrics i textures de carxofa
Sole with brown butter, citrus and artichoke textures

Royal de cabrito lechal, trufa, boniato y patata fondant
Royal de cabrit de llet amb tòfona, moniato i patata fondant
Buckling goat royal with truffle, sweet potato and fondant potato

Frutos rojos y marc de cava
Fruita del bosc i marc de cava
Red berries and cava marc

Tronco de navidad
Tronc de Nadal
Christmas Yule log

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

Perelada cuvee especial brut nature (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) D.O. Cava
Rafael Cañizares (Sauvignon blanc) D.O. Alicante
Viña Salceda crianza (Tempranillo) D.O. Rioja

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ SAN ESTEBAN

99€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez
Pernil ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian ham

Buñuelo de bogavante Thermidor
Bunyol de llamàntol Thermidor
Lobster Thermidor fritter

Croqueta cremosa de ceps y trufa
Croqueta cremosa de ceps i tòfona
Creamy wild mushroom and truffle croquette

Cono de txangurro y huevas de salmón
Con de txangurro i freses de salmó
King crab cone with salmon roe

Canelón tradicional de pollo pota blava, duroc y ternera ecológica
Caneló tradicional de pollastre Pota Blava, duroc i vedella ecològica
Traditional Pota Blava chicken, Duroc pork and organic beef cannelloni

Lenguado, mantequilla tostada, cítricos y texturas de alcachofa
Llenguado amb mantega torrada, cítrics i textures de carxofa
Sole with brown butter, citrus and artichoke textures

Royal de cabrito lechal, trufa, boniato y patata fondant
Royal de cabrit de llet amb tòfona, moniato i patata fondant
Milk-fed kid goat royal with truffle, sweet potato and fondant potato

Frutos rojos y marc de cava
Fruita del bosc i marc de cava
Red berries and cava marc

Tronco de navidad
Tronc de Nadal
Christmas Yule log

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Selection of traditional Christmas sweets

Parxet Cuvee 21 Ecológico (Macabeo, Parellada, Xarel-lo) D.O. Cava
Rafael Cañizares (Sauvignon blanc) D.O. Alicante
Petit Pittacum (Mencía) D.O. Bierzo

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

MENÚ INFANTIL

55€

Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de pernil iberic
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

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

NOCHEVIEJA OS-KURO

200€

Nasu dengaku con miso artesano
Albergínia nasu dengaku amb miso artesà
Nasu dengaku aubergine with artisan miso

Nuestro ramen de fin de año
El nostre ramen de Cap d'Any
Our New Year's Eve ramen

Fases del atún
Fases de la tonyina
Tuna tasting

Sashimi de mariscos
Sashimi de marisc
Seafood sashimi

NIGIRIS
NIGIRIS
NIGIRI SELECTION

Vieira japonesa
Vieira japonesa
Japanese scallop

Bonito y shiso
Bonítol i shiso
Bonito with shiso

Pargo ahumado
Pagre fumat
Smoked red porgy

Calamar
Calamar
Squid

Aburi toro
Aburi toro
Aburi toro

Rodaballo kombujime
Turbot kombujime
Kombujime turbot

Wagyu de Miyazaki confitado
Wagyu de Miyazaki confitat
Confit Miyazaki wagyu

Mont Blanc tradicional de castaña y vainilla
Mont Blanc tradicional de castanya i vainilla
Traditional Mont Blanc with chestnut and vanilla

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

CLARIS HOTEL
& SPA 5* GL

claris@derbyhotels.com
0034 934 876 262

NOCHEVIEJA TERRAZA

375€

Ostra integral
Ostra integral
Oyster

Erizo japonés & cangrejo real
Eriçó de mar japonès i cranc reial
Japanese sea urchin and king crab

Caviar Oscietra y mantequilla artesana
Caviar Oscietra i mantega artesana
Oscietra caviar with artisan butter

Tagliolini a la trufa blanca
Tagliolini amb tòfona blanca
Tagliolini with white truffle

100% atún Balfegó, contraste de texturas y temperaturas
Tonyina Balfegó 100%, contrast de textures i temperatures
100% Balfegó tuna, a contrast of textures and temperatures

Ibéricos de bellota
Ibèrics de gla
Acorn-fed Iberian cured meats

Crustáceos mediterráneos: gamba roja, langosta, bogavante
Crustacis mediterranis: gamba vermella, llagosta i llamàntol
Mediterranean shellfish: red prawn, spiny lobster and lobster

Palometa roja kombujime
Palometa vermella kombujime
Red pomfret kombujime

Solomillo de wagyu japonés
Filet de wagyu japonès
Japanese wagyu tenderloin

Postre: retorno a la infancia
Postres: retorn a la infància
Dessert: Return to Childhood

Diversiones dulces
Diversions dolces
Sweet treats

12 uvas
12 grans de raïm
12 grapes

Taittinger Brut Réserve (Chardonnay, Pinot noir, P. Meunier) A.O.C. Champagne
Mas de la Torrevella (Chardonnay) D.O. Penedès
Cims de Porrera (Garnatxa, Carinyena) D.O. Priorat
Taittinger Prestige Rosé (Chardonnay, Pinot noir) A.O.C. Champagne

IVA INCLUIDO IVA INCLÒS *VAT INCLUDED*

CLARIS

HOTEL & SPA
5*GL MONUMENT
Barcelona

CLARIS HOTEL & SPA 5* GL
CLARIS@DERBYHOTELS.COM
0034 934 876 262