



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 RUDOLF



99€

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

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

Tartaleta de tartar de atún rojo Balfegó
Tartaleta de tàrtar de tonyina vermella Balfegó
Tartlet of Bluefin tuna tartar from Balfegó selection

Crema de mariscos con ravioli de cangrejo y caviar de trucha
Crema de marisc amb ravioli de cranc i caviar de truita
Seafood cream with crab ravioli and trout caviar

Corvina salvaje con velouté de verduras de invierno
Corvina salvatge amb velouté de verdures d'hivern
Wild sea bass with winter vegetable velouté

Meloso de ternera con graten de patata, boletus y trufa
Melós de vedella amb graten de patata, ceps i tòfona
Marbled Beef with potato gratin, boletus mushrooms and truffle

Vainilla, fresa, pistacho, mango y chocolate blanco
Vainilla, maduixa, festuc, mango i xocolata blanca
Vanilla, strawberry, pistachio, mango, and white chocolate

Surtido de dulces Navideños
Assortiment de 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 CASCANUECES



109€

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

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

Tartaleta de tartar de atún rojo Balfegó
Tartaleta de tàrtar de tonyina vermella Balfegó
Tartlet of Bluefin tuna tartar from Balfegó selection

Croqueta navideña de gamba al ajillo
Croqueta nadalenca de gamba a l'all
Christmas garlic shrimp croquette

Canelón de bogavante
Caneló de llamàntol
Lobster cannelloni

Rodaballo salvaje con texturas de calabaza
Rodaballo salvatge amb textures de carbassa
Wild turbot with pumpkin textures

Solomillo con foie y salsa Oporto trufada
Filet amb foie i salsa Porto trufada
Sirloin with foie gras and truffled Port wine sauce

Mousse de chocolate, frambuesas y bizcocho de almendra
Mousse de xocolata amb gerds i pa de pessic d'ametlla
Milk chocolate mousse with raspberry and almond sponge cake

Surtido de dulces Navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Christmas sweets

Essential Púrpura Reserva Brut
Macabeu, Xarel·lo y Parellada, D.O. Cava
Vinos del Paseante - La Charla
Verdejo D.O. Rueda
Raimat El Moli
Cabernet Sauvignon-Syrah Eco D.O. Costers del Segre

MENÚ VEGANO



79€

Vichyssoise Trufada Vichyssoise
Vichyssoise Trufada Vichyssoise
Truffled Vichyssoise

Verduritas en teriyaki
Verdures a teriyaki
Vegetables in Teriyaki

Aguacate en tempura
Alvocat en tempura
Avocado Tempura

Ensalada de anisados y tubérculos confitados
Amanida d'anissats i tubercles confitats
Vegetable Salad with Anise and Confit tubers

Canelón de sanfaina, pera asada y piñones
Caneló de samfaina, pera rostida i pinyons
Sanfaina Cannelloni, Roasted Pear, and Pine Nuts

Guiso de Heura y setas de temporada
Guisat de Heura i bolets de temporada
Heura Stew and Seasonal Mushrooms

Cubic 00 chocolate
Cubic 00 xocolata
Cubic 00 Chocolate

Surtido de dulces Navideños
Assortiment de dolços nadalencs
Christmas sweets

MENÚ EMPRESA OS-KURO



99€

Selección de sashimi
Selecció de sashimi
Sashimi selection

Uramaki de anguila
Uramaki d'anguila
Uramaki anguille

Gyoza de cerdo artesana
Gyoza artesana de porc
Handmade pork gyoza

Duo de Yakitori (pollo pota blava y pulpo gallego)
Duet de Yakitori (pollastre de pota blava i pop gallec)
Yakitori duo (chicken Pota Blava and Galician octopus)

Bacalao negro marinado en miso y mirin
Bacallà negre marinat en miso i mirin
Black cod marinated in miso and mirin

Meloso de Wagyu, 36 horas
Melós de Wagyu, 36 hores
Slow-cooked Wagyu beef, 36 hours

Chocolate blanco, yuzu, caramelo y te matcha
Xocolata blanc, yuzu, caramel i et matxa
White chocolate, yuzu, caramel and matcha tea

Torelló Traditional Brut Nature
Macabeu, Parellada, Xarel.lo – Corpinnat

Maridaje de Sake o Vino a elección del cliente
Maridatge de Sake o Vi a elecció del client
Selection of Sakes or Wine a la carte

MENÚ COCKTAIL



99€

Jamón Ibérico Arturo Sánchez
Pernil Ibèric Arturo Sánchez
Arturo Sánchez Iberian Ham

Cono de tartar de gamba roja al ajillo
Con de tãrtar de gamba vermella a l'all
Garlic red shrimp tartar cone

Cubo de Wagyu confitado
Cub de Wagyu confitat
Cube of Wagyu confit

Buñuelo de pularda
Bunyol de pularda
Poularde fritter

Royal de foie, manzana asada y anguila
Royal de foie, poma rostida i anguila
Foie gras royale, roasted apple, and eel

Torrija de cigalas
Torrija d'escamarlans
Crayfish torrija

Ventresca de atún ahumada
Ventresca de tonyina fumada
Smoked tuna belly

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

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

Pastelería navideña artesana
Pâtisserie nadalenca artesana
Artisan Christmas pastries

Dulces cítricos
Dolços cítrics
Citrus 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

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