

NOTA DE AGENDA

Talleres navideños en el Hotel Claris

Tutoriales en vivo de cócteles y de *petit fours* con recetas sencillas y navideñas para regalar o para triunfar en casa

Link fotos y menús:

<https://drive.google.com/drive/folders/1EsJQzwj6Dt19zCB6xrorKk9UYNsqybXs?usp=sharing>



Talleres gastronómicos en el Claris, para disfrutar o para regalar

27 diciembre - Taller de cócteles navideños

El equipo de coctelería de la Terraza del Claris impartirá el **27 de diciembre** un taller de hasta 6 cócteles navideños, pensado para regalar o para disfrutar en buena compañía y luego triunfar en casa. El taller incluye la elaboración de cócteles como el **Orange fall**, con base de tequila, naranja y calabaza; **Limo-nata** con limoncello, maraschino, frangelico y nata de vainilla; **Coffee & Mezcal** compuesto por mezcal, baileys y espresso; **Bisou** con base de Brandy, chocolate y nata; **Ron y Kahlua** un combinado memorable de café y ron, son algunos ejemplos que además estarán disponibles durante toda la temporada en La Terraza del Claris.

28 diciembre – Taller de *petit fours* con Pedro Salillas

El **28 de diciembre**, el Claris sigue abriéndose a la ciudad con un **taller de *petit fours*** a cargo del chef Pedro Salillas. Una buena oportunidad para aprender a elaborar estos dulces bocados y sorprender en casa. El tutorial incluye la elaboración de 4 postres sencillos, navideños y fáciles de realizar: *cheesecake*, *lemon pie*, brownie y los conos de pistacho.

AGENDA

Taller cócteles navideños

Fecha: 27/12/2023

Hora: 18h

Lugar: Salón Garden

Duración: 1h

PVP: 25€

Taller *petit fours* de Navidad

Fecha : 28/12/2023

Hora: 18h

Lugar: Salón Garden

Duración: 1h

PVP: 25€

31 diciembre – Fin de Año exótico en el Claris

En Nochevieja, la **Terraza del Claris** fusiona elegancia y exotismo con una propuesta mar y montaña. Los entrantes como la ostra, almeja, percebe y mejillón; el erizo con café y caviar, y la ventresca de atún ahumada, dan paso al pato 100%: foie, yema, jamón y chicharrón, o al *dumpling* de pichón y anguila. Como platos principales destaca la langosta integral, la costilla de rodaballo y el solomillo de Wagyu.

La última noche del año se prepara también en el novísimo **restaurante Os-Kuro**, un local de alma japonesa donde el ambiente es sutil y de baja luz. El menú del 31 de diciembre será un “The best of”, una selección de los platos más representativos de su carta. Recetas a la robata con carne, marisco y pescado españoles y también de Japón, además de cortes en curdo ejecutados con mimo al momento.



Restaurante Os-Kuro Sushi Bar & Robata



Claris Hotel & Spa 5*GL

Fin de Año* en el Hotel Claris

- La Terraza del Claris: **375 euros** – Cena (con maridaje).
- Os-Kuro: **198 euros** – Cena (con maridaje).

*el precio incluye 1 consumición tras la cena, música y churros con chocolate de madrugada.

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Ona Camps / Teresa Forcada

ona.camps@interprofit.es, teresa.forcada@interprofit.es

Tel. 664295076 / 608831352