

El restaurante CEBO, del Hotel Urban, presenta su propuesta gastronómica de otoño

- **CEBO, inaugurado en junio, inicia septiembre con una nueva carta y un menú degustación de 18 pasos**

Material gráfico: <https://we.tl/g2OsQy4MMd>



El restaurante **CEBO** del **Hotel Urban, 5*GL**, de **Derby Hotels Collection**, inaugurado en el mes de junio de la mano del cocinero Aurelio Morales, presenta sus propuestas para la temporada de otoño, con un una nueva carta y un menú degustación de 18 pasos.

En su menú degustación, Aurelio Morales, incorpora el caviar, la gamba roja o el conejo como algunas de las novedades para esta temporada. Diferentes propuestas que ponen en relieve la calidad del producto y la cuidada técnica, y que se suman a platos como el Jarrete de Madrid, el chipirón de la Costa Brava, o los postres Petit Fours del Convento o Boqueria.

Además, junto al menú degustación, CEBO estrena carta en la que se incluyen sugerencias de pescado, carnes y verduras como las Cocochas de merluza a la llama con tuétano y caviar, el Guiso de rape, dashi y tripa de ternera, o las Croquetas de puchero y centolla.



Aurelio Morales, juventud y energía en la cocina de CEBO



El cocinero madrileño de 33 años, **Aurelio Morales**, asume la dirección gastronómica de CEBO, donde desarrollará una **cocina contemporánea y sofisticada que pone en relieve la calidad de las materias primas**. *“Se trata de una cocina de evolución con un gran respeto por el producto. En CEBO los clientes se encontrarán platos que tocan la memoria gustativa en los sabores, en la técnica y en el servicio”*, destaca el chef.

Desde muy joven Morales se dedicó al mundo de los fogones, formándose en grandes cocinas como El Bulli, Tickets, Àbac o Echaurren. Además, ha ejercido como jefe de cocina del restaurante Miramar, dos Estrellas Michelin, en Llançà (Girona) y como jefe de creatividad, del grupo liderado por el chef, Paco Pérez, durante 8 años.

Una renovada oferta gastronómica en el Urban

CEBO pretende ser el **punto de partida del nuevo proyecto de restauración de Hotel Urban**, y aspira a convertirse en referente de la capital. Además, el Urban completará la estrategia renovando su actual oferta gastronómica en todas las áreas.

FICHA TÉCNICA CEBO:

Chef: Aurelio Morales

Jefe de Sala: Paco Patón

Capacidad: 25 comensales por servicio

Horarios de cocina:

Domingos y Lunes cerrado

De Martes a Sábados, mediodía de 13.30h a 15.30h,

Noche de 20.30h a 22.30h

Teléfono de contacto: 91 787 77 70

Dirección: Carrera San Jerónimo 34.

Acerca de Derby Hotels Collection

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que convive el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo. Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París.

Apasionado por los hoteles, el arte, la cultura y Barcelona, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection y Joaquim Clos Director General de la cadena. El sello y la identidad de la familia Clos está presente en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

derbyhotels.com @Derby_Hotels | cebomadrid.com @cebomadrid

Para más información prensa:

Derby Hotels Collection

93 366 88 00

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com