

CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

EL RESTAURANTE CEBO, EN HOTEL URBAN 5* G.L. DE MADRID, VUELVE A RECIBIR UNA ESTRELLA MICHELIN CON EL NUEVO EQUIPO DE COCINA

DIRIGIDO POR JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO, DE 26 AÑOS, CONSOLIDAN SU CONCEPTO GASTRONÓMICO EN LA CAPITAL

Borja García, jefe de cocina, Marisa DeSande, sumiller, y Yassine Khazzari, jefe de sala



Los chefs Javier Sanz, Juan Sahuquillo y Borja García en el restaurante CEBO, del Hotel Urban 5* GL en Madrid.

Madrid, 29 de noviembre 2023.- El restaurante CEBO, ubicado en el Hotel Urban GL5* de Madrid, ha sido distinguido con Estrella Michelin, en la gala recién celebrada en Barcelona. Dirigido por Javier Sanz y Juan Sahuquillo, con tan solo 26 años, los jóvenes albaceteños (Casas Ibáñez, 1997) acumulan tres estrellas (dos Rojas, OBA- y CEBO, y una Estrella Verde Michelin en OBA-).

En apenas un año de andadura, han logrado consolidar la propuesta de CEBO con una oferta basada en el producto excelso y la sencillez, un concepto fielmente ejecutado por Borja García (1998), jefe de cocina, y un proyecto respaldado desde el inicio por Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection.” Este emocionante reconocimiento -indica- respalda nuestra apuesta por la excelencia y representa un paso muy importante para convertirnos en hotel gastronómico de referencia, gracias a la creatividad y capacidad de Javier y Juan, cuya juventud es una inyección diaria de pasión, rendimiento y superación constante: Solo podemos estar orgullosos de ellos y su equipo y seguir trabajando para crecer y afianzar un largo camino juntos”.

“Muy agradecidos y felices de que la Guía Michelin haya reconocido el trabajo de todo el equipo en CEBO. Después de recibir el año pasado la Estrella Roja y la Verde en Oba-, sumar una Estrella en Madrid con sólo una primera temporada, nos emociona y nos da muchas fuerzas para seguir. Agradecer siempre a Derby y, especialmente, a Joaquim Clos, la confianza depositada en nosotros”, declara Javier Sanz.

CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

En el nuevo menú degustación de CEBO siguen siendo protagonistas el producto de temporada, los fondos reducidos y las salsas, a base de pocos ingredientes, cuyo resultado son platos elegantes, estéticos y cargados de sabor e identidad. Pero Sanz y Sahuquillo dan un paso cualitativo incorporando combinaciones más complejas técnicamente y con extraordinarios juegos culinarios de mar y montaña: Quisquilla cruda aliñada y escabeche de gallo; Angulas del Miño y salsa de pieles de bacalao y pollo; Boletus con glaçê de conejo de monte y trufa; Bogavante azul salvaje y arroz carnaroli envejecido con chistorra; Calamar de anzuelo y lácteo de rancio ibérico; Guiso de tendones y cocochas.



Boletus con glaçê de conejo de monte y trufa

Una cocina esencial, desnuda de artificios y reflexiva para disfrutar en este moderno espacio para 22 comensales. El **MENÚ TEMPORADA** consta de 17 pasos (PVP 185€) y la versión corta **MENÚ CLÁSICOS** de 10 (PVP 130€) y en él permanecen clásicos como su Croqueta de Jamón Joselito ganadora en Madrid Fusión 2021 o el Tomate Cuerno de los Andes embotado que ahora se acompaña de un dashi vegetal. El mar se presenta a través de las Navajas de Buceo con gazpachuelo de algas; el Esturión ahumado y caviar Beluga o el Rape de barriga negra y salsa de bivalvos. Las carnes llegan en una pechuguita de Codorniz de grano, salsa de col y hoja de ostra con su buñuelo de un guiso de sus muslitos; y la Vaca mestiza madurada con salsa bourguignon. En el apartado de los postres, Leche fresca de cabra con maíz oxidado y Castaña gallega asada con torreznos ibéricos.

CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo



Esturión ahumado-Caviar Beluga



Codorniz de Grano – Hoja de Ostra

La bodega a cargo de Marisa de Sande, atesorando una gran variedad de referencias y ofreciendo la posibilidad de armonizar los menús. En la sala, todos los detalles se cuidan al máximo bajo la dirección de Yassine Khazzari Charif.

MENÚ SEGUNDA TEMPORADA

La Mejor Croqueta del Mundo 2021 by Cañitas Maite
Cerdo de Bellota - Vinos Generosos
Tomate Embotado - Dashi Vegetal
Navaja de Buceo - Gazpachuelo de Algas
Esturión Ahumado - Caviar Beluga
Quisquilla cruda aliñada - Escabeche de Gallo
Calamar de Anzuelo - Lácteo de Rancio Ibérico
Boletus Pinícola - Glasé de Conejo de Monte
Tendones Guisados - Cocochas de Merluza
Angulas del Miño - Salsa de Piel de Bacalao
Rape de Barriga Negra - Marinera de Bivalvos
Bogavante Azul Salvaje - Arroz Carnaroli Envejecido.
Codorniz de Grano - Hoja de Ostra
Vaca Mestiza Madurada - Salsa Bourguignon
Leche Fresca de Cabra - Maíz Oxidado
Castaña Gallega Asada - Torrezno Ibérico
Pequeña Pastelería - Petit Fours

CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

Ficha Técnica Cebo:

Dirección gastronómica: Javier Sanz y Juan Sahuquillo

Jefe de Cocina: Borja García

Jefe de Sala: Yassine Khazzari Charif

Sommelier: Marisa De Sande

Capacidad: 22 comensales por servicio

Menú Degustación de 17 pasos PVP 185€ (IVA incl.) (no incluye bebidas)

Menú Degustación de 10 pasos PVP 130 € (IVA incl.) (no incluye bebidas)

Maridaje, selección de 6 copas PVP 60 € o selección de 8 copas PVP 85€

Horarios de cocina:

De martes a sábado. Mediodías de 13.30h a 15h, noches de 20.30h a 21.30h

Domingo y lunes cerrado.

@cebomadrid @Hotel_Urban #DerbyHotelsCollection



derbyhotels.com

@Derby_Hotels

Fotos: https://drive.google.com/drive/folders/1ySy_yZUI0iX6N8A-bl2Wwl3NNe0_9-eF?usp=sharing

Para más información:

press@derbyhotels.com T.+34 93 366 88 00