

# CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

## **Producto y Esencia definen la propuesta culinaria de CEBO que verá la luz el 18 de octubre**

### **EL HOTEL URBAN 5\*GL DE MADRID INAUGURA NUEVA ETAPA DEL RESTAURANTE CEBO, BAJO LA DIRECCIÓN GASTRONÓMICA DE JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO**



Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection, acompañado por los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo, quienes dirigirán la nueva etapa del restaurante CEBO.

Madrid, 13/10/2022.- El Hotel Urban 5\*GL de Derby Hotels Collection reabrirá el restaurante CEBO el próximo 18 de octubre, bajo la dirección de los jóvenes Javier Sanz y Juan Sahuquillo, cocineros Revelación Madrid Fusión 2021.

Producto, Esencia y Sencillez definen la propuesta gastronómica creada por los jóvenes albaceteños del Grupo Cañitas Maite para la nueva etapa de CEBO, que retoma su andadura con el objetivo de consolidarse como destino culinario imprescindible en Madrid.

En palabras de Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection, “este acuerdo es la unión de dos empresas familiares, unidas por valores afines, que nace como proyecto a largo plazo. Tras siete años de éxito con nuestro restaurante CEBO y la obtención de la estrella Michelin, afrontamos el camino juntos como una gran oportunidad de crecimiento y transformación para seguir posicionándonos como hotel gastronómico de referencia”.

“Mantenemos el nombre de CEBO -continúa- porque pertenece a la identidad corporativa del Hotel Urban 5\* GL desde que apostamos por la alta cocina. Ahora lo personalizamos con los nombres de los dos chefs que lideran el proyecto, Javier Sanz y Juan Sahuquillo.

# CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

“La responsabilidad del equipo abanderado por Javier Sanz y Juan Sahuquillo empieza en Cebo y, poco a poco, participarán en el asesoramiento del resto de áreas, apoyando al equipo actual para mejorar e implementar la oferta de eventos, terraza... El objetivo es fortalecer y crecer. Sumar” afirma Joaquim Clos.

Javier Sanz declara “Asumimos el reto de venir a Madrid con máximo respeto y humildad, vértigo e ilusión. La oferta es apabullante y los profesionales no pueden ser mejores. Nos enfrentamos a un público exigente y acostumbrado a un nivel excepcional. Intentaremos aportar nuestro granito de arena en un escenario inmejorable como es el Hotel Urban”.



Los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo, junto a Borja García, Jefe de Cocina en CEBO

“Siempre soñamos tener lugar en la capital que proyectara lo que se hace en casa cada día -añade-. El magnífico equipo que nos acompaña nos ha animado a dar este paso. Borja García, jefe de cocina, será el responsable de transmitir la filosofía de Cañitas Maite, con sus valores de producto y sencillez, en Madrid. Juan o yo viajaremos semanalmente. Contamos con personal para adquirir este compromiso y, paralelamente, mantener en Casas Ibáñez la casa madre Cañitas Maite y el espacio OBA- vinculado al entorno autóctono “.

“El concepto creado para Cebo se inspira en una cocina desnuda de artificios y que se expresa con los mejores productos del momento. Una cocina profunda y llena de matices, que ahonda en los sabores, reivindicando la sencillez y lo elemental. Cocina para la memoria y el recuerdo. “Cebo es la evolución de Cañitas Maite en un formato de alta cocina con protagonismo de la sala. 22 comensales permiten ofrecer un servicio cuidado y personalizado”, indica Sahuquillo,

Esta nueva etapa del restaurante CEBO en el Hotel Urban, presenta un menú degustación de 14 pasos y la versión corta, de 11, compuesto por elaboraciones exclusivas para Cebo, basadas en la excelencia de las materias primas, a partir de pocos ingredientes y las técnicas precisas para preservar el sabor, la textura y la naturaleza de cada producto.

# CEBO

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

Una oferta, cuyos ejes son el producto y la parrilla, como el Tomate Cuerno de Andes, Cigala de la Ría, Carabinero madurado, Calamar de Anzuelo, Vaca de Trabajo, Codorniz Ortolans y Caviar Ahumado, entre otros platos. No faltará, eso sí, la croqueta de jamón, ganadora de la Mejor Croqueta del Mundo 2021 en Madrid Fusión.



La bodega de Cebo sigue atesorando una gran variedad de referencias nacionales e internacionales, y se ofrecerá la opción de armonizar cada menú.

Con esta nueva etapa en CEBO el Hotel Urban, aspira a convertirse en referente de la capital. Además, el hotel completará la estrategia renovando su actual oferta gastronómica y de ocio en todas las áreas.


## **Ficha Técnica Cebo:**

Chef: 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 14 pasos PVP 135€ (IVA incl.) (no incluye bebidas)  
Menú Degustación de 11 pasos PVP 110€ (IVA incl.) (no incluye bebidas)

## **Horarios de cocina:**

De martes a sábado. Mediodías de 13.15h a 15h, noches de 20.30h a 21.30h  
Domingo y Lunes cerrado.

Hotel Urban 5\*GL. Carrera de San Jerónimo, 34  
28034 Madrid.  
cebo@derbyhotels.com +34. 91 787 77 80  
cebomadrid.com  @cebomadrid

## **Para más información:**

Derby Hotels Collection  
+34 93 366 88 00  
[press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com)



derbyhotels.com @Derby\_Hotels @Hotel\_Urban #DerbyHotelsCollection