

ESENCIA DE CEBO: UNA BREVE PERO INTENSA EXPERIENCIA

En constante evolución, la cocina libre, contemporánea y creativa de Aurelio Morales en el restaurante gastronómico del hotel Urban se presenta ahora en un menú de seis pasos que permite disfrutar, en menos tiempo, toda la esencia de su propuesta en los mediodías de lunes a viernes

Dinámico, ágil y rápido, el recién estrenado 'Menú Esencia' de Cebo cambiará todos los días para permitir a los directivos y el público de la zona descubrir una cocina diferente en cada visita

Madrid, mayo de 2017.- Trabajo, creatividad, reflexión y emoción, técnicas de todo el mundo y un producto de "kilómetro 600" son las bases de la cocina de Aurelio Morales en Cebo, el restaurante gastronómico del hotel Urban convertido ya en **una de las grandes apuestas gastronómicas de Madrid**. En poco menos de un año al frente del proyecto, **el cocinero se ha confirmado como uno de los chefs más prometedores del panorama actual** gracias a su cocina contemporánea, creativa y en continua evolución. Ahora, para encerrar toda la esencia



de Cebo en una propuesta más ágil y dinámica, **el restaurante estrena un nuevo menú de seis pasos que estará disponible en los mediodías de lunes a viernes por un precio de 55 euros**. Una propuesta que recoge lo mejor de la cocina de Aurelio Morales y con la que el espacio adapta su oferta a las demandas de los directivos y altos ejecutivos de la zona que, con poco tiempo para comer, no renuncian a disfrutar de una experiencia gastronómica de altura en un espacio elegante e íntimo ideal para celebrar sus reuniones de trabajo.

CEBO EN VERSIÓN DINÁMICA

La nueva propuesta para los mediodías de martes a viernes en Cebo es un menú corto que, como su menú degustación y su carta fiel al concepto de mercado y producto de estación, **responde al particular estilo de cocina que Aurelio Morales ha ido desencorsetando y definiendo** gracias, en parte, a un modelo de negocio que atiende y da de comer a sólo 25 comensales por servicio. Así, el cocinero ha podido quitarse las cadenas rígidas de un menú de pasos fijos para poder **crear y ofrecer una propuesta dinámica y en constante evolución que cada día sorprende con nuevas creaciones de autor** resultado siempre de la investigación y el ensayo continuo.



El 'Menú Esencia' es otra prueba de este trabajo donde **el cocinero recoge toda esta filosofía en seis pasos que variarán todos los días**. Esta nueva propuesta incluye dos fingers, un entrante, dos principales y un postre. Así en este menú **desfilan algunos platos del menú degustación** como el calçot, la quisquilla del Mediterráneo y el pollo negro y navajas **y otros de la carta de temporada** como las croquetas de puchero y centolla, el arroz cremoso de gurumelo (amanita ponderosa) y el rodaballo salvaje de meunière, guisantes lágrima y gamba blanca y postres como la creme brûlée, albaricoque, citronela y vainilla. Todo ello **por un precio de 55 euros que incluye un maridaje sencillo**.

En definitiva, **el nuevo 'Menú Esencia' de Cebo se adapta al ritmo de vida rápido de la capital** ofreciendo lo mejor de su cocina en una versión ágil y dinámica perfecta para una reunión de negocios o una comida de directivos.

Dirección: Carrera San Jerónimo, 34.

Teléfono: 91 787 77 70

Horario de cocina: de martes a sábado de 13:30 h a 15:30 h. y de 20:30 h a 22:30 h.

Precio menú Esencia (mediodías de martes a viernes): 55 € con maridaje.

Precio medio carta: 60 €

Precio menú Expresión: 85 € sin vino

SOBRE 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