

MENÚ A CUATRO MANOS EN CEBO

En el marco del **Gastrofestival**, iniciativa de **Madrid Fusión**, el cocinero **Aurelio Morales (Cebo)** y el chef colombiano **Charlie Otero (La Comunidad, en Cartagena de Indias)** protagonizan un menú a cuatro manos

El próximo **25 de enero** se podrá degustar a la hora de la cena por **80 euros (bebidas aparte)** en el restaurante del **Hotel Urban**

Madrid, enero de 2017.- El nuevo proyecto de restauración del grupo Derby Hoteles, **Cebo**, se convierte el próximo **miércoles 25 de enero** en el escenario de la **cena a cuatro manos** que han diseñado en conjunto **Aurelio Morales**, el chef ejecutivo del restaurante madrileño, y el **cocinero colombiano Charlie Otero**, del restaurante **La Comunidad** en **Cartagena de Indias (Colombia)**. Juntos sorprenderán en una cita exclusiva a la que **sólo podrán asistir 25 comensales** con un menú que fusiona la cocina del chef madrileño, basada en la combinación de técnica, creatividad y producto; y la cocina del cartaginense, inspirada en los productos y las tradiciones de su país y en la que destaca el uso de frutas de la despensa colombiana. Una característica diferencial que servirá como tema principal en la ponencia que ofrecerá esa misma mañana en **Madrid Fusión**: **“Frutas colombianas, esencia del sabor”**.



CONEXIÓN ESPAÑA - COLOMBIA

Por un **precio cerrado de 80 euros** los asistentes disfrutarán de **seis platos y dos postres**. La velada comenzará con el **calçot** de Aurelio Morales, una reinterpretación del sabor más tradicional utilizando la técnica de vanguardia. El segundo pase estará a cargo de Charlie Otero que firma unos **raviolis de harina de plátano verde con relleno de longaniza ahumada y salsa hogao**. Platos que darán paso a la **quisquilla**, una propuesta muy fresca en la que Morales demuestra la importancia del producto autóctono, y al **crudo de pescado blanco y helado de gazpacho de mango verde** del chef colombiano.

El siguiente pase correrá a cargo del chef de Cebo y consistirá en uno de los platos que se ha consagrado como una de sus grandes especialidades: **el arroz con erizo**, una propuesta de temporada que trabaja “a la catalana”, esto es, con fondos muy trabajados y concentrados para conseguir pura intensidad de sabor. Le seguirá un plato de Charlie Otero con una marcada influencia colombiana como es la **posta cartagenera** – una pieza de carne de res- **al cacao 70% de la Sierra Nevada**. Y para cerrar la noche, Aurelio Morales apuesta por su postre **“queso”** al que le seguirá el **flan de yuca, coco y anís con jalea de mango** propuesto por el cocinero cartaginense y que supondrá el broche de oro a una cita única, exclusiva y muy especial.

Dirección: Carrera San Jerónimo 34.

Teléfono: 91 787 77 70

Precio menú: 80 € (IVA incluido).

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.

Derby Hotels Collection promueve diferentes acciones de Responsabilidad Social Corporativa. La compañía hotelera es el patrocinador principal de la **Fundación Arqueológica Clos**, que desarrolla actividades y programas para dar a conocer las culturas de la antigüedad y, en especial, del Egipto faraónico.

Desde el año pasado, **Derby Hotels Collection** ha iniciado una acción solidaria con aquellos colectivos más necesitados de la sociedad, con importantes donativos a entidades como el **Banc dels Aliments**. La compañía ha firmado también este año un acuerdo de colaboración con la **Fundación Aura**, para contribuir a la inserción laboral de personas con discapacidad intelectual.



derbyhotels.com @Derby_Hotels | cebomadrid.com @cebomadrid

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com

T. +34 93 366 88 00