

## **AURELIO MORALES ENSALZA LA COCINA ESPAÑOLA EN EL NUEVO MENÚ DE CEBO**

**El estrella Michelin madrileño inicia una nueva etapa creativa con un menú degustación llamado 'Las Diecisiete' en el que rinde homenaje al recetario tradicional y a la despensa autóctona de las 17 comunidades autónomas**

**El menú presenta sabores reconocibles, en ocasiones combinados de manera insólita, que consiguen sorprender y emocionar a base de técnica, ingenio y un minucioso trabajo de fondo**

**Madrid, abril de 2018.-** Sorprender a un público cada vez más viajado a partir de sabores tradicionales y 100% reconocibles no es sencillo. Pero el cocinero de CEBO, el estrella Michelin del Hotel Urban, consigue hacerlo en su nuevo menú degustación. Aurelio Morales, que se formó en la cocina de vanguardia de restaurantes como elBulli o Miramar (donde fue durante ocho años la mano derecha de Paco Pérez), **ha decidido arriesgar en esta nueva etapa evolutiva**, y lo ha hecho doblemente. Para empezar, dando una vuelta de 180° a la oferta del restaurante y, para continuar, **recurriendo al recetario y el producto autóctono de las 17 comunidades autónomas españolas para construir nuevos platos cargados de ingenio, atrevimiento y creatividad.**

Afrontar nuevos retos, arriesgar y **defender un estilo absolutamente personal con humildad y pasión** está en el ADN de Aurelio Morales. Un cocinero que desde que llegó a la capital ha trabajado duro hasta conseguir, no solo el reconocimiento de la Guía Roja sino también, llenar el restaurante en cada servicio, apoyado por un equipo involucrado y entusiasta, por la propia dirección del Hotel Urban y por un grupo hotelero, Derby Hotels Collection, que en los últimos tiempos ha apostado fuerte por la gastronomía. En ese afán por superarse cada día, el cocinero madrileño presenta ahora dos nuevos menús degustación con los que da una vuelta de tuerca más a la propuesta culinaria, en constante evolución, de CEBO.

**El menú 'Nuestros Clásicos' (80 €, diez pasos) es una recopilación de los platos más señeros del año y medio de vida de CEBO** como la croqueta de callos y el boquerón en diferentes texturas (resultados de la evolución de la herencia culinaria de sus dos abuelas, una madrileña y otra cordobesa), el arroz 'Costa Brava' o el jarrete de vaca vieja, platos ya icónicos de la cocina de Aurelio. Mientras que el menú largo (110 €, 17 pasos) recoge sus últimas creaciones, todas ellas absolutamente novedosas. **'Las Diecisiete' (como ha bautizado a la experiencia) ofrece un recorrido por las distintas comunidades autónomas españolas a través de sus recetas y productos más representativos en lo que pretende ser un homenaje a nuestra gastronomía y una puesta en valor de los sabores de siempre, eso sí, presentados y combinados de forma insólita.**

### **'LAS DIECISIETE'. LA VUELTA A ESPAÑA EN DIECISIETE PASOS**

El viaje sensorial **comienza en Andalucía con un plato de fritura andaluza** (camarón, gamba blanca y puntilla) sobre nieve de rebujito; **continúa en Aragón**, con tres servicios para compartir (pastel ruso relleno de ternasco y trufa negra, olivas y aceite de oliva del bajo Aragón con melocotón de Calanda y mantequilla anisada); **sigue en Asturias con una croqueta de compango sobre caldo de fabes y almejas y va hasta la comunidad vecina con una tosta fina de lavanda, anchoas de Santoña y queso picón.** Este último ofrece una combinación de sabores única y explosiva a la vez que refinada.

**En representación de Castilla y León, destaca el impecable trabajo de Morales en torno al cerdo ibérico de Guijuelo** a través de un tartar de presa aliñado con pilpil ibérico, castañetas, fiambre y jamón ibérico. Mientras que en la de **Cataluña, donde desarrolló buena parte de su trayectoria profesional, Aurelio presenta una nueva versión de uno de sus clásicos: el calçot**, que esta vez sirve como relleno de un refinado buñuelo japonés acompañado de salsa romescu, erizo de mar, trufa y empedrat de guisantes del Maresme. Otro de los caballos ganadores del menú es una **crema tibia de pimentón de La Vera, torta de la Serena, criadilla de monte y helado de amanita cesárea en el que el cocinero ensalza alguno de los mejores productos de Extremadura y, para él, del mundo.**

De este periplo por España sobresalen también **un fresquísimo pote de berza con ostra gallega y moluscada; un soberbio arrós brut** mantecado con sobrasada balear, emulsión de higaditos y gamba de Sóller y **el bacalao a la riojana con mollejas de cordero**. Ya en el apartado de postres, resalta **su particular visión de la huerta navarra**: un postre insólito que combina pimiento del piquillo, alcachofas y espárragos blancos de la huerta navarra con sabores dulces.

En definitiva, se trata de una experiencia original y evocadora, asentada en el producto nacional pero con altas dosis de contemporaneidad y, como siempre, arropada por un exquisito servicio en sala y una de las mejores bodegas de Madrid.

**Dirección:** Carrera de San Jerónimo, 34. Madrid

**Teléfono:** 91 787 77 70

**Horario de cocina:** de martes a sábado de 13:30 h a 15:00 h. y de 20:30 h a 22:00 h.

## 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 conviven 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 **23** 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](http://derbyhotels.com) @Derby\_Hotels | [cebomadrid.com](http://cebomadrid.com) @cebomadrid

Imágenes y menús en: [https://www.dropbox.com/sh/las9ugffshr0p1/AADbC3WpllwG69yb\\_Zhb8vExa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/las9ugffshr0p1/AADbC3WpllwG69yb_Zhb8vExa?dl=0)