

Experiencias gastronómicas en el Hotel Urban por San Valentín

- Disfrutar del nuevo menú degustación de Aurelio Morales en CEBO inspirado en México o tomar un cóctel en La Terraza del Urban son algunas de las propuestas que ofrece el Hotel



Madrid, 31/01/2022.- El Hotel Urban 5* GL, de Derby Hotels Collection, propone celebrar San Valentín con el pack **Stay&Love**. Una experiencia que incluye alojamiento, fresas bañadas en chocolate y Champagne y que puede completarse con el nuevo cóctel **Pasión Mezcal** en La Terraza del Urban, el **rooftop** perimetral donde se vive Madrid. Todo ello, rodeado de la Colección privada más importante de Papúa Nueva Guinea que se puede disfrutar en el Hotel.

Además, el Urban propone regalar ‘México D.F’, el nuevo menú degustación de Aurelio Morales en CEBO, reconocido con estrella Michelin. Una propuesta inspirada en México y que profundiza en el recetario tradicional de una cocina milenaria donde destaca, de nuevo, la capacidad técnica y creatividad del cocinero.

Atardecer en la milla del arte con vistas al barrio de los Austrias

Ubicada en la sexta planta –con vistas al barrio de los Austrias, a las arterias más madrileñas como la calle Alcalá, la Gran Vía y al fondo, el Retiro–, los huéspedes y visitantes podrán disfrutar de la Terraza de invierno del Urban. Un espacio inspirado en el **entorno natural y en el cielo de la capital, al aire libre**, que incorpora a su carta de coctelería la nueva propuesta creada por Óscar Durán, Jefe Coctelería Hotel Urban. **Pasión Mezcal**, un cóctel exótico a partir de Mezcal, Lychee, Fruta de la Pasión, Arándanos y Champán y disponible hasta el 14 de febrero.



URBAN

5*GL HOTEL

Platillos y propuestas populares con esencia y aroma a México

En 'Mexico D.F' –que podrá degustarse al mediodía y por la noche en CEBO–, Aurelio Morales incluye en los primeros pasos *Antojitos y Botanas*, comida que se toma como aperitivo popular mexicano o *Hueso de aguacate caliente y líquido*, guiso de chilaquiles y tomatillo verde con yemas, huevas y chicharrón de vaca ahumada. Continúa con platillos como *Aguachile de mango, piña a la brasa y nopal, con moluscos, mariscos, pescados y algas de la costa*.

Y, de principal, sugiere *Rodaballo salvaje, su piel crujiente al cilantro y cochinita gelatinosa con salsa de aguacate tatemado y macha; Trompo de molleja de ternera con tortilla en salsa pozole y Pichón de sangre en dos cocciones*. Para finalizar, ofrece postres como '*Cacao azteca, maíz y pepitas de oro*'.

Junto al equipo de CEBO, el sumiller Jacinto Domenech sugiere una armonía a base de una selección de tequilas caseros y un carrito de mezcales, además de otras referencias pensadas para cada platillo. El maridaje largo son 75€, y el de 7 bebidas, 59€.

A través de este recorrido por el país azteca, Aurelio Morales inaugura una serie de menús especiales que evolucionarán por temporada, denominados "Cápsula Cebo" (130€) y que convivirán con el menú "Somos Cebo" (130€) y el menú corto "Somos" (110€).

Precio noche Stay & Love: desde 418€

*Hotel Urban 5*GL*

Carrera de San Jerónimo 34, 28014 Madrid

Tel. 91 787 77 70

La Terraza del Hotel Urban – Hotel Urban 5*GL

Precio cócteles: desde 14€

De jueves a domingo, en horario de tarde y noche

Cápsula Cebo, MÉXICO D.F CEBO

Carrera San Jerónimo 34.

Teléfono: 91 787 77 70

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

Sobre Derby Hotels Collection

Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Cada uno de ellos es distinto e irrepetible, espacios que ofrecen una experiencia en alojamiento y también gastronómica. En los últimos años, Derby Hotels Collection cuenta con espacios referentes dentro del panorama gastronómico: el restaurante CEBO dirigido por Aurelio Morales, que en 2017 consiguió su primera estrella Michelin, ubicado en el Hotel Urban o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris Hotel & Spa, ambos dirigidos por el chef Aurelio Morales, entre otros.

Apasionado por los hoteles, el arte y la cultura, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection, fundador del Museu Egipci de Barcelona y Presidente de la Fundació Arqueològica Clos, y Joaquim Clos, Director General de la colección. El sello y la identidad de la familia Clos están presentes en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

+34 93 366 88 00

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com

derbyhotels.com / @ Derby_Hotels / #DerbyHotelsCollection