

## LOS AROMAS DE LA TRUFA BLANCA PROTAGONIZAN UN MENÚ ESPECIAL EN CEBO BAJO LA MIRADA DE AURELIO MORALES

**Madrid, 5 Noviembre, 2019** La trufa blanca, *tuber magnatum pico*, reina del otoño-invierno en CEBO. Uno de los diamantes de la alta gastronomía protagoniza un **menú especial diseñado por el chef Aurelio Morales**, que se ofrecerá **del 19 de noviembre al 30 de diciembre** en los horarios habituales -de martes a sábado, almuerzo y cena- a un precio de **250 euros**. Esta propuesta convivirá con el actual menú degustación *Somos Cebo* que se sirve en el restaurante, galardonado con Estrella Michelin, 2 Soles Repsol, Premios Metropoli 2018 Cocinero en Progresión y 2019 Restaurante de Año, entre otros reconocimientos.



Difícil resistirse a esta cotizadísima dama silvestre, muy escasa, que llega de la zona de Piemonte en Italia. Cautivadoras por su inigualable olor y singular sabor, no requieren manipulación, se consumen crudas, laminadas o ralladas. Representan el máximo lujo en la mesa. “Soy un apasionado de las trufas y, en concreto, de la trufa blanca, uno de los productos más excepcionales que nos da la naturaleza. Delicada, no se le puede dar temperatura, **solo se añade al final para aportar el aroma y matices**. En este menú especial, de estilo clásico, son el hilo conductor de cada uno de los **ocho pasos**, compuestos por ingredientes no excesivamente potentes y con cocciones muy depuradas para que la trufa se exprese



plenamente". La gamba roja, el pichón, la molleja. Productos de temporada con una personalidad no demasiado acentuada para poder ensalzar las cualidades de la trufa en las preparaciones.

Nuestro sumiller, **Jacinto Domenech**, propone un maridaje con 6 copas u 8 copas de vino, que serán la armonía perfecta para disfrutar de una experiencia memorable con la cocina técnica y elegante de Aurelio en un espacio envolvente.

### Maridaje Especial

\*6 copas 79 €  
8 copas 149 €

\*ARISTARGOS 2017  
Swartland, Sudáfrica  
Bodega David & Nadia

\*KANONKOP PINOTAGE 2009  
Stellenbosch, Sudáfrica  
Bodega Kanonkop

\*CAPITÁN FANEGAS BLANCO 2011  
D.O.Ca. Rioja  
Bodega Contador

\*MENGOBA EL REBOLON 2016  
Solo 600 botellas  
D.O.Bierzo  
Mengoba, bodegas y Viñedos

\*G.G.V. FINCA VALDEOLMOS 2015  
Solo 1900 botellas  
D.O. Ribera Del Duero  
Bodega Goyo Garcia Viadero

LAS VIÑAS DE EUSEBIO 2016  
D.O. Ca. Rioja  
Olivier Rivière Vinos

\*DE TRAFFORD STRAW WINE 2015  
Stellenbosch, Sudáfrica  
Bodega De Trafford

LOUIS XIII "1CL"  
Cognac (Francia)  
Rémy Martin

### La Trufa Blanca

MENÚ DE TEMPORADA

SNACKS ...

SEPIA, COCO, TINTA Y TRUFA BLANCA

CALDITO DE BUTIFARRA DEL PEROL,  
JUDÍA BLANCA TIERNA Y ERIZO

GAMBA ROJA, PUERRO CONFITADO  
Y MEUNIÈRE DE TRUFA BLANCA

ARROZ BEURRE BLANC, "AMANITA CAESÁREA"  
Y TARTUFO BIANCO

PICHÓN A LA PERIGORD BLANCA DE ALBA

MOLLEJA DE TERNERA EN BLANQUETA  
DE TARTUFO

CHOCO-BLANCO, QUESO YOGUR  
Y TRUFA BLANCA

PEQUEÑOS DULCES

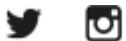
250 EUROS

**Dirección CEBO:** 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.

<https://www.cebomadrid.com/reservas/>



**CEBOMADRID.COM**

**@cebomadrid**