

URBAN

5*GL HOTEL

Martes 9 de abril, de 13,30h a 15,00h, en el hotel Urban

EL RESTAURANTE CEBO, DIRIGIDO POR AURELIO MORALES*, RECIBE A ÁNGEL LEÓN * APONIENTE PARA ELABORAR UN MENÚ DEGUSTACIÓN EXCLUSIVO**

LA GASTRONOMÍA DEL URBAN UNE DOS COCINAS DE ESTRELLA MICHELIN EN UN EVENTO ÚNICO



El **martes 9 de abril**, el hotel Urban se convierte en pasarela gastronómica de lujo con un **encuentro culinario exclusivo en el restaurante Cebo**. **Aurelio Morales**, estrella Michelin, recibe al chef **Ángel León**, tres Estrellas Michelin, para elaborar conjuntamente un menú excepcional con platos de la nueva temporada de **Aponiente y de Cebo**, respectivamente. Compuesto de 10 platos, armonizados por los sumilleres de los dos restaurantes, este almuerzo representa una ocasión única para disfrutar de dos cocinas muy diferentes y conocer el estilo que marcan ambos chefs en sus propuestas de primavera-verano.

Para este cuatro manos, **Aurelio Morales ha seleccionado platos del nuevo menú de Cebo, una mirada contemporánea y creativa con una interpretación muy personal del recetario tradicional: Callos, oreja y migas, Arroz calabaza a la brasa y cefalópodos y el Cochinillo de la granja a la Real.** Y en la parte dulce, *Bloom, explosión de flores y Jazmín, Pan, chocolate y trufa y Aroma del mediterráneo...*

Estas elaboraciones forman parte de “Somos Cebo”, menú que Aurelio Morales estrena en abril, y que representa la evolución natural del trabajo de dos años con un equipo I+D consolidado, joven y entusiasta. **Una cocina armónica, entre la técnica, la estética y el sabor, a la vez que provocadora para estimular al comensal con un viaje sensorial.** Una etapa que huye de los estereotipos, y busca el equilibrio entre el producto y su versatilidad, fondos académicos y la combinación coherente de ingredientes, con una puesta en escena preciosista, cuidando al máximo la composición de los platos, tanto con la elección de su vajilla como en su presentación. “Valoro la elegancia, la sensibilidad y la libertad en la vida. Donde mejor lo expreso es en mi cocina.”

URBAN

5*GL HOTEL

Por su parte, **Ángel León desembarca el día 9 en Cebo con la esencia del mar capturada de manera sorprendente:** *Nuevos embutidos marinos* (Mortadela, Panceta, Sobrasada, Caña del Lomo) *Gazpacho de Cañailas*, *Flan de huevas*, *Esencia de Txangurro*, *Tapaculo a la sal* y *Pollo marino*. Como él mismo define, la nueva temporada de Aponiente es “Cocina del mar, cocina del mar desconocido, de todo el mar que nos queda por explorar, de casi todo el mar... misterioso, infinito. Cocina del mar que creemos conocer, que despreciamos, que descuidamos. Cocina del agua salada, de la sal, del plancton, de las algas. Cocina del origen del mundo. Cocina de la luz abisal, de la profundidad y de la superficie. Cocina del mar. Solo del mar. Cocina extraterrestre. Comienza una temporada llena de ilusión, de ganas, de nuevos retos y de mar... mucho mar”.

La gastronomía del Urban une dos cocinas que suman cuatro estrellas de la Guía Roja.

En tan sólo dos años de vida, Cebo ha recibido una estrella Michelin, dos soles Repsol y premio Metrópoli al mejor restaurante. Reconocimientos que avalan la apuesta del hotel Urban 5*GL, de Derby Hotels Collection por la excelencia gastronómica con un proyecto dirigido por el chef executive Aurelio Morales, que se ha convertido



en referente indiscutible en la capital y se ha posicionado entre los más destacados del país. Asimismo, desde hace un año el Urban acoge el Glass Mar, el único espacio de Ángel León en Madrid. Ambos proyectos cuentan con la coordinación de Paco Patón como director de F&B del hotel

Martes 9 de abril, de 13,30 a 15,00h:

Menú de 10 platos Aurelio orales & Ángel León con maridaje escogido por los sumilleres de ambos restaurantes
250€, IVA incluido.

Información Menú:

[Descarga el Menú](#)

Reservas:

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

Para cualquier, no dude en contactar con nosotros por teléfono: (+34) 91 787 77 80

Condiciones de Reserva / Cancelación:

- 250€ por persona, IVA y Maridaje incluido.
- Mesas de 2 personas a 5 personas.
- Capacidad de sala, máxima de 20 comensales.
- La reserva necesita estar garantizada con tarjeta de crédito.
- Hasta el día 4 abril, cancelación sin penalización. A partir del día 5 abril penalización del 100%.
- Las reservas se tomarán por orden de petición.
- Por la particularidad del menú, no se podrán adaptar a ninguna alergia o intolerancia alimenticia.
- Niños menores de 12 años no permitidos.
- No se aplican descuentos. Todos los comensales disfrutarán del mismo menú.

URBAN

5*GL HOTEL

Sobre Derby Hotels Collection

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio del 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.

Actualmente, la compañía cuenta con 23 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Cada uno de ellos es distinto e irreplicable, espacios que ofrecen una experiencia en alojamiento y también gastronómica. En los últimos años, Derby Hotels Collection ha inaugurado nuevos espacios, referentes dentro del panorama gastronómico. Glass Mar en el Hotel Urban, liderado por Ángel León, el restaurante CEBO en el Urban, -un proyecto con el chef Aurelio Morales- que en 2017 consiguió su primera estrella Michelin, o la Terraza del Claris, en el Hotel Claris Hotel & Spa, liderado por Aurelio Morales, entre otros.

Responsabilidad Social corporativa de Derby Hotels Collection.

Derby Hotels Collection promueve diferentes acciones de Responsabilidad Social Corporativa. La compañía hotelera es el patrocinador principal de la Fundació Arqueològica Clos, fundada en 1992, que desarrolla diversas actividades y programas específicos en torno a una colección de arte faraónica única en España. Una muestra formada por más de 1.200 piezas originales que se exhibe en el Museo Egipcio de Barcelona.

Derby Hotels Collection también colabora con Aura Fundació, dicada desde hace 30 años a la inserción en el mundo laboral de personas con discapacidad mediante una metodología pionera en España y Europa. En concreto, la colaboración entre la Fundación y la compañía se basa en promover programas de autonomía en el hogar.

press@derbyhotels.com

T. 93 366 88 00



derbyhotels.com

[@Derby_Hotels](#) [#DerbyHotelsCollection](#)

[@cebomadrid](#)