

LOS COCINEROS DE CEBO, EL RESTAURANTE DEL HOTEL URBAN QUE DIRIGE EL CHEF AURELIO MORALES, SUBCAMPEONES EN EL V CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA

Celebrado en el Palacio de Congresos de Zaragoza, Pablo González y Óscar Castellano vencieron con dos recetas espectaculares: ternasco en su entorno y esturión con cardo y almendra

IMÁGENES: <https://1drv.ms/f/s!AkStUcNrDSFxlMocrPvbkgSHnjtHw>

Madrid, octubre de 2018. Los cocineros Pablo González y Óscar Castellano, del restaurante CEBO, representando a la Comunidad de Madrid, han obtenido el título de subcampeones del V Certamen Nacional de Gastronomía celebrado en el Palacio de Congresos de Zaragoza. González y Castellano acudieron a la cita tras alzarse ganadores en el XXV Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid, organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid). Ternasco en su entorno y esturión con cardo y almendra fueron las dos propuestas que los cocineros del chef Aurelio Morales presentaron ante el jurado, formado por los presidentes de las asociaciones de cocineros y reposteros de las comunidades autónomas y presidido por el vicepresidente de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), Pedro Larumbe.

Esta distinción se suma a las muchas que atesora CEBO, restaurante que obtuvo su **primera estrella Michelin hace ahora un año**. CEBO, el restaurante del Hotel Urban, se ha confirmado como una de las principales direcciones gastronómicas de la capital, fiel al espíritu del Grupo Derby Hotels Collection y su continua búsqueda de la excelencia.

Tras formarse en la cocina de vanguardia de elBulli, Tickets, Comerç 24 y el Ábac de Xavi Pellicer y de haber sido la mano derecha de Paco Pérez en Miramar durante ocho años, Aurelio Morales volvió a su ciudad natal a principios de 2016 para dirigir CEBO. En poco más de un año y medio este elegante e íntimo comedor se ha posicionado como una de las direcciones gastronómicas de mayor peso en la capital hasta el punto de acumular largas listas de espera. Y todo ello gracias a un servicio impecable que lleva el sello de Paco Patón y al estilo evolutivo de su cocinero.



CEBO

Carrera de San Jerónimo, 34. Madrid.

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.

Precio medio carta: 70 €

Precio menú degustación: 95 € sin vino

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. derbyhotels.com
[@Derby_Hotels](https://www.instagram.com/Derby_Hotels) | cebomadrid.com | [@cebomadrid](https://www.facebook.com/cebomadrid)

Para más información de prensa:

PIE CONTACTO SOCIAL MEDIA:



derbyhotels.com

[@Derby_Hotels](https://www.instagram.com/Derby_Hotels)

[#DerbyHotelsCollection](https://www.facebook.com/cebomadrid)