

Desde el próximo miércoles 24 de noviembre

MÉXICO PROTAGONIZA EL NUEVO MENÚ DE CEBO, UN VIAJE AL PAÍS AZTECA CREADO POR AURELIO MORALES

HOMENAJE A UNA DE LAS GASTRONOMÍAS MÁS RICAS DEL MUNDO

Madrid, 22 noviembre 2021- México inspira la nueva propuesta de Aurelio Morales, que se estrena el próximo 24 de noviembre en el restaurante CEBO, que ostenta una estrella Michelin y dos soles Repsol, ubicado en el hotel Urban GL 5* de Madrid. En la recta final del año, el chef da una vuelta de tuerca a su estilo culinario con un menú degustación creado a partir de los ingredientes más característicos de la gastronomía mexicana y que recopila recetas populares bajo un prisma creativo y técnico, donde la puesta en escena cobra mucha importancia.



Hueso de aguacate caliente y líquido



Co-coliflor tres leches, chile morita, anguila mexi-yaki y caviar

“La cocina mexicana es fascinante y, si ahondas un poco, guarda estrechos vínculos con la española. México es un país que me lo he comido, lo he vivido y lo he disfrutado intensamente. Me suscita gratos recuerdos que forman parte de mi vida y tengo muchos amigos. Por eso he querido rendir un homenaje en Cebo y ofrecer una mirada disruptiva que evoque todas estas sensaciones con sus sabores, colores y olores”, explica el responsable de la apuesta gastronómica de Derby Hotels Collection.



A través de este evocador viaje al país azteca se inaugura una serie de menús especiales que cambiarán por temporada, denominados "Cápsula Cebo" (130 €), y que convivirán con el menú "Somos Cebo" (130 euros) y el menú corto Somos (110€), en sus horarios de apertura habituales, de martes a sábado, a mediodía y por la noche.



Aguachile de mango, piña a la brasa y nopal, con moluscos, mariscos, pescados y algas de nuestras costas

El sumiller Jacinto Domenech propone una armonía muy sugerente 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, a 59€.



Cebo, galardonado con Estrella Michelin, 2 Soles Repsol, Premios Metropoli 2018 Cocinero en Progresión y 2019 Restaurante de Año, entre otros reconocimientos comparte la misma filosofía que el hotel Urban, sinónimo de excelencia, donde la unión entre el arte, la arquitectura y la alta gastronomía le confieren identidad propia. Atributos que, unidos a su privilegiada ubicación, lo convierten en un hotel de diseño y ambiente cosmopolita único

en la ciudad. Situado en el centro financiero, político cultural y comercial de Madrid, muy cerca del parque del Retiro y de la Gran Vía. La Puerta del Sol y la Plaza Mayor se encuentran a pocos minutos, así como el Museo del Prado, el Thyssen-Bornemisza y la Fundación Reina Sofía.

[Acceder a la galería de fotos](#)

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

Información prensa: T. +34 93 366 88 00 hvinas@derbyhotels.com

Cápsula Cebo, MÉXICO D.F.

Primeros pasos

-Antojitos y Botanas

Antojitos, comida de calle que se suele comer como aperitivo popular mexicano normalmente de maíz y frito

Botanas, snacks rapidos típicos

-Barquita de maíz morado, naranja pibil y callo de hacha

Tartaleta en forma de plato volante de maíz rellena de una espuma pibil, guiso típico mexicano con naranja y achiote acompañado de cebolla adobada nitro

-Burrito tierno de cangrejo endiablado con perfume de nixta y elote

Burrito de maíz elástico con guiso de cangrejo mexicano picante muy suave, cangrejo en tempura y aire de nixta un licor de elote (mazorca de maíz suave)

-Aro dorado de “guacafoie”, chipotle ahumado y sal de gusano

Aro de oro relleno de foie gras y aguacate al licor de humo de chile chipotle

-Hueso de aguacate caliente y líquido

Hueso liquido de guiso de chilaquiles y tomatillo verde con yemas, huevas y chicharron de vaca ahumada

Platillos

Aguachile de mango, piña a la brasa y nopal, con moluscos, mariscos, pescados y algas de nuestras costas

Platillo típico mexicano elaborado, en este caso, con piña asada, mango dorado, chiles y lima acompañado de berberecho gallego, camarón, moluscos, algas y cebollas encurtidas

Co-coliflor tres leches, chile morita, anguila mexi-yaki y caviar

Coco y coliflor en 3 cocciones, caviar, anguila teriyaki a la mexicana con chile morilla y garbancitos al comino

Chipirón de anzuelo, arroz cremoso de calabaza verde y hoja santa con salsa de jalapeño fermentada

Chipironcitos rellenos de arroz mantecado con calabaza verde y jalapeño sobre salsa de jalapeño fermentado

Principales:

- **Rodaballo salvaje, su piel crujiente al cilantro y cochinita gelatinosa con salsa de aguacate tatemado y macha.**

Terrina de rodaballo salvaje y careta de cerdo adobada con erizo de mar y salsa de aguacate tatemado (quemado a la llama) acompañado de su piel crujiente con salsa macha y pil-pil de rodaballo enchilado al cilantro

- **Trompo de molleja de ternera mayor, tortilla en salsa pozole de maíz nixtamalizado y huitlacoche liofilizado.**

Bola de carne en forma de peonza que se asa de fuera hacia adentro, hecho de mollejas sobre tortilla de maíz nixtamalizado en salsa pozole y huitlacoche liofilizado con laca de vaca

- **Pichón de sangre en dos cocciones, palomitas de mijo, demiglace de mole poblano, tubérculos y mucho sabor a calle.**

Pichón asado, pechuga a 52 °C y patita a 85 °C en su interior con costra de palomitas de mijo, mole poblano callejero, gnoccis de batata y boniato

Quesos mexicanos:

- **Tarta de queso panela-pay**

Tarta de queso fresco mexicano típico de vaca y galleta de azúcar moreno

- **Croqueta de queso Oaxaca con guiso de plátano y manzana**

Fina croqueta de quesillo blanco blando mexicano y guiso de frutas

- **Queso frito chihuahua con toffee de pop-corn**

Queso semi viejo de la región de chihuahua frito con toffe de palomitas de caramelo

Dulcitos:

- **Calabaza a la brasa, flor de calabaza, chocolate blanco y horchata de sus pipas a la canela**

Crema fina de calabaza a la brasa con chocolate blanco y un trabajo de las texturas y temperaturas de estos con leche de pipas de calabaza

- **Cacao azteca, maíz y pepitas de oro.**

Cacao liofilizado, maíz y mucho oro

- **Dulcitos del día de muertos...**

Sorpresas dulces mexicanas típicas