

## LA JOYA DEL BOSQUE, TRUFA NEGRA MELANOSPORUM, DESLUMBRANTE EN CEBO

**Madrid, 3 Febrero 2020-** Tras el éxito de nuestro menú de Trufa Blanca, en Cebo seguimos rindiendo tributo a la excelencia con productos de alta gastronomía y en plena temporada, como la **Trufa Negra**. El chef **Aurelio Morales** ha escogido la **Melanosporum**, por su **aroma, sabor y versatilidad culinaria**. Este cotizado hongo se encuentra bajo el suelo, posee un aspecto exterior oscuro, casi negro, y de superficie verrugosa. "A diferencia de la blanca, la negra soporta temperatura y admite productos grasos. **La incorporamos directamente a distintas preparaciones para presentar siete platos muy sabrosos y equilibrados**. Incluso, **elaboramos artesanalmente aceites y mantequillas con sus pieles**"



[Enlace para descargar imágenes del menú](#)

Llega la joya del bosque a la mesa de Cebo. **Combinamos mariscos y carnes rojas con una maravillosa trufa negra que nos ofrece múltiples posibilidades y nos permite ofrecer un festival inolvidable**. Ravioli de sepia, Caldo de Butifarra, Gamba roja, Judía pinta de Tolosa, Arroz cremoso, Pichón de tiro, Molleja de ternera.. y finalizamos con un sugerente postre a base de chocolate negro, café y ron trufado. Un menú de esencia clásica que denota la elegancia y técnica que caracteriza la cocina de Aurelio Morales. Nuestro sumiller, Jacinto Domenech, propone un maridaje con 5 copas o bien con 7 copas de vino, para disfrutar de una experiencia completa.



Este **menú especial se ofrecerá hasta principio de marzo** en los horarios habituales -de martes a sábado, almuerzo y cena- a un precio de 180 euros, y 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.

<p style="text-align: center;"><b>Maridaje</b></p> <p style="text-align: center;">*5 copas 69 € 7 copas 89 €</p> <p>*SAN ROMÁN MALVASÍA 2017 Solo 1.300 botellas D.O. Toro Bodegas Mauro</p> <p>*PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA 2013 Solo 8.931 botellas V.T. Castilla y León Compañía de vinos Telmo Rodríguez</p> <p>*SCALA DEI MASSIPA 2017 D.O. Ca. Priorato Bodega Scala Dei</p> <p>JALIFA AMONTILLADO VORS 30 AÑOS D.O. Jerez-Xeres-Sherry Bodega Williams &amp; Humbert</p> <p>*PAGO NEGRALADA 2015 Solo 10.200 botellas V.T. Castilla y León Bodega Abadía Retuerta</p> <p>*VERDELHO 15 YEARS OLD MADEIRA Madeira, Portugal Bodega Henriques &amp; Henriques</p> <p>CALVADOS HORSE D'AUGE "BARRICA JEREZ" 11 años Calvados, Francia Roger Groult</p>		<p style="text-align: center;"><b>La Trufa Negra</b></p> <p style="text-align: center;">MENÚ DE TEMPORADA</p> <p style="text-align: center;">SNACKS...</p> <p>RAVIOLI DE SEPIA, SU JUGO AHUMADO, TINTA Y TRUFA NEGRA</p> <p>CALDITO DE BUTIFARRA NEGRA, JUDÍA PINTA DE TOLOSA, ERIZO Y TRUFA NEGRA</p> <p>GAMBA ROJA, PUERRO CONFITADO Y MEUNIERE TRUFADA</p> <p>ARROZ CREMOSO AL PARMESANO, "BEURRE BLACK", TROMPETA DE LA MUERTE Y "TUBER MELANOSPORUM"</p> <p>PICHÓN DE TIRO EN DOS COCCIONES CON SALSA PERIGORDINI</p> <p>MOLLEJA DE TERNERA LACADA, PARMENTIER DE MAÍZ NEGRO Y TRUFA NEGRA</p> <p>CHOCO NEGRO, CAFÉ GUATEMALTECO Y RON TRUFADO ZACAPÁ</p> <p>PEQUEÑAS LOCURAS DULCES</p> <p style="text-align: center;">180 EUROS</p>
---	--	--

**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**