

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.

Maridaje

*5 copas 69 €
7 copas 89 €

*SAN ROMÁN MALVASÍA 2017
Solo 1.300 botellas
D.O. Toro
Bodegas Mauro

*PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA 2013
Solo 8.931 botellas
V.T. Castilla y León
Compañía de vinos Telmo Rodríguez

*SCALA DEI MASSIPA 2017
D.O. Ca. Priorato
Bodega Scala Dei

JALIFA AMONTILLADO VORS 30 AÑOS
D.O. Jerez-Xeres-Sherry
Bodega Williams & Humbert

*PAGO NEGRALADA 2015
Solo 10.200 botellas
V.T. Castilla y León
Bodega Abadía Retuerta

*VERDELHO 15 YEARS OLD MADEIRA
Madeira, Portugal
Bodega Henriques & Henriques

CALVADOS HORSE D'AUGE
"BARRICA JEREZ" 11 años
Calvados, Francia
Roger Groult



La Trufa Negra

MENÚ DE TEMPORADA

SNACKS...

RAVIOLI DE SEPIA, SU JUGO AHUMADO, TINTA Y TRUFA NEGRA

CALDITO DE BUTIFARRA NEGRA, JUDÍA PINTA DE TOLOSA, ERIZO Y TRUFA NEGRA

GAMBA ROJA, PUERRO CONFITADO Y MEUNIERE TRUFADA

ARROZ CREMOSO AL PARMESANO, "BEURRE BLACK", TROMPETA DE LA MUERTE Y "TUBER MELANOSPORUM"

PICHÓN DE TIRO EN DOS COCCIONES CON SALSA PERIGORDINI

MOLLEJA DE TERNERA LACADA, PARMENTIER DE MAÍZ NEGRO Y TRUFA NEGRA

CHOCO NEGRO, CAFÉ GUATEMALTECO Y RON TRUFADO ZACAPÁ

PEQUEÑAS LOCURAS DULCES

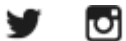
180 EUROS

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