



CEBO

PRODUCTO Esencia

Aquí es donde el producto es protagonista, donde su esencia brilla por encima de todo. Un producto desnudo, sin artificios. Esencial.

Elaboraciones que emplean la técnica justa y únicamente los ingredientes necesarios, permitiendo así que prevalezca su calidad, origen y sabores verdaderos.

Tras las exitosas anteriores temporadas y ser premiados con una Estrella Michelin, en la cuarta temporada de CEBO (2025-26) ofrecemos dos menús que están divididos en "Tres Actos", menú CLÁSICO con 13 pasos y menú TEMPORADA con 17 pasos.

—

This is where the product takes center stage, where its essence shines above all else. A product laid bare, without embellishment. Essential.

Creations that use just the right technique and only the necessary ingredients, allowing the true quality, origin, and flavor to prevail.

After the success of previous seasons and being awarded a Michelin Star, in CEBO's fourth season (2025–26) we offer two menus – CLÁSICO menu with 13 courses and TEMPORADA menu with 17 courses, presented in "Three Acts".

MENÚ TEMPORADA

EN TRES ACTOS

Anchoa de Santoña – Tres versiones

Gallina de Guinea – Perretxiko de pasto

Cerdo de bellota – La croqueta de Cañitas

Tomate embotado – Lácteo de cabra

Navaja de buceo – Escarcha de marisma

Concha fina – Camarón gallego

Esturión ahumado – Caviar Oscietra

Champiñón botón – Mantequilla tostada

Guisante Lágrima – Erizo de mar

Calamar de anzuelo – Rancio ibérico

Gamba roja de Palamós – Manteca de orza

Virrey reposado – Bulbo de espinaca

Cabrito Malagueño – Arroz envejecido

Canetón semisalvaje – Colmenilla del Pirineo

Fresita silvestre – Vainilla de Madagascar

Cacao de origen – Chufa levantina

Frutos secos nacionales – Pastelería clásica

+ Selección de panes

Anchovy from Santoña – Three versions

Guinea fowl – St. George's mushroom

Acorn-feed pork – Cañitas' croquette

Blunt tomato – Goat dairy

Dive razor clam – Marsh frost

Smooth clam – Galician shrimp

Smoked sturgeon – Oscietra Caviar

Button champignon – Toasted butter

Teardrop pea – Sea Urchin

Line-caught squid – Iberian rancid

Red shrimp from Palamós – Orza vase butter

Alfonsino fish – Spinach bulb

Malague cabrito goat – Aged rice

Caneton duckling – Pyrenean morel

Wild strawberry – Madagascar vanilla

Cocoa of origin – Levantine tigernut

National nuts – Classic pastry

+ Bread selection

* El menú queda sujeto a cambios por temporalidad del producto.
The menu is subject to changes due to product seasonality.

Hotel Urban 5*GL
Carrera de San Jerónimo, 34, 28014 Madrid
cebo@derbyhotels.com
91 787 77 80
@cebomadrid
www.cebomadrid.com