



1.

Un espacio gastronómico y atrevido donde un equipo inquieto y apasionado se une para hacer lo que le gusta. Aliados con el progreso y la evolución de su cocina, constituyen una gran capacidad para provocar emociones.

2.

Una historia creada a partir de dos ciudades, culturas, generaciones y concepciones que determinaran el disfrute de todos aquellos que quieran probarlo.

3.

Una cocina dinámica y en constante evolución, donde los productos serán la sorpresa, y el espectador el protagonista.

4.

Para que disfrutes de Cebo.

CEBO — MADRID

CALÇOT 2.0

POLLO NEGRO Y NAVAJAS

QUISQUILLA DEL MEDITERRÁNEO

CALLOS

MIGAS, PIE Y OREJA

CHIPIRÓN "BLACK ANDALUZA"

GUISANTE LÁGRIMA AL PIL-PIL

BOQUERÓN (2016)

STRACCIATELLA DE ESPÁRRAGO BLANCO
CON FERMENTO DE TRUFA NEGRA Y OSTRA

PONDEROSA CREMOSA

VACA VIEJA "180 DÍAS" Y CALDO MADURO

PIEL DE LECHE, QUESO Y TRUFA DE GUARDA

BOQUERIA

CHOCORATAFIA

YEMAS, ALMENDRAS Y COSTRADA DE ALCALÁ

PRECIO — 80 €

DE LO MEJOR

JAMÓN 100 % IBÉRICO PURO BELLOTA
29€

ANCHOAS "000", CEBOLLITAS, PIPARRAS Y BOQUERONES EN VINAGRE
27€

CROQUETAS DE PUCHERO Y CENTOLLA
18€

EL MAR EN "3" PRODUCTOS; VENTRESCA DE ATÚN, OSTRAS Y CAVIAR
30€

ESPÁRRAGO BLANCO, ESPÁRRAGO VERDE, HUEVO DE GALLINA Y RIESLING
26€

DE LA MONTAÑA Y EL MAR

ARROZ CREMOSO DE GURUMELO (AMANITA PONDEROSA)
29€

COCOCHAS DE MERLUZA A LA LLAMA, CON TUÉTANO Y CAVIAR
34€

RODABALLO SALVAJE CON MEUNIÈRE, GUISANTES LÁGRIMA Y GAMBA BLANCA
33€

SASHIMI DE LUBINA SALVAJE ATEMPERADO CON CHIPIRÓN DE ANZUELO
A LA ANDALUZA, ALI-OLI Y CODIUM
32€

PICHÓN "SEGNANT", GRAN ÑOQUI DE COLIFLOR A LA BRASA Y CEREZAS ENCURTIDAS
31€

JARRETE DE WAGYU LACADO, SUS PARTES Y BERENJENA A LA LLAMA
27€

VACA VIEJA MADURADA "180 DÍAS" COMO UN NIGIRI Y SU CALDO DE MADURACIÓN
30€

DELICIOSO

CRÈME BRÛLÉE, ALBARICOQUE, CITRONELA Y VAINILLA
9€

INFUSIÓN DE ANÍS, LECHE, HELADO DE ANÍS ESTRELLADO Y CHOCOLATE CALIENTE
9€

FLAN DE QUESO DE OVEJA Y VIOLETAS DE MADRID
9€