

# Producto

## *Esencia*

La búsqueda de la mejor materia prima del momento, de la mano de pequeños productores de todo el país.

Una selección de productos donde habla, y manda, la temporada.

La premisa de respetar al máximo cada ingrediente, acompañándolo de una técnica cuidada y de los ingredientes justos para realzarlo.

Una cocina donde, a veces, el ingrediente principal es el tiempo, unas veces por la inmediatez y otras por la paciencia.

CEBO es una cocina natural y libre de artificios.

# Menú Clásicos

Cerdo de bellota - Vinos generosos

Tomate embotado - Dashi Vegetal

Navaja de buceo - Escarcha de marisma

Champiñón botón - Escabeche de ortiga

Calamar de anzuelo - Lácteo de rancio ibérico

Guisante lágrima de Guetaria - Cococha de merluza

Virrey asturiano reposado - Mantequilla cítrica ahumada

Colmenilla del Pirineo - Parfait de aves de corral

Secreto de buey madurado - Chantilly de rábano picante

Leche fresca de cabra - Maíz oxidado

Pequeña pastelería - Petit fours

+ Selección de Panes

140 € (IVA incluido)

# Menú Temporada

Cerdo de bellota - Vinos generosos

Tomate embotado - Dashi Vegetal

Navaja de buceo - Escarcha de marisma

Esturión ahumado - Caviar Oscietra

Champiñón botón - Escabeche de ortiga

Calamar de anzuelo - Lácteo de rancio ibérico

Esparrago blanco de Tudela - Erizo de mar gallego

Guisante lágrima de Guetaria - Cococha de merluza

Esparraguín de Villena - Salsa de pieles de bacalao

Virrey asturiano reposado - Mantequilla cítrica ahumada

Bogavante azul salvaje - Arroz Carnaroli envejecido

Colmenilla del Pirineo - Parfait de aves de corral

Secreto de buey madurado - Chantilly de rábano picante

Clementina Valenciana - Pectinas naturales

Leche fresca de cabra - Maíz oxidado

Pequeña pastelería - Petit fours

+ Selección de Panes

195 € (IVA incluido)