

BB Bistro, el mundo en tus manos

Publicado el 11/05/2017 por Ángeles Cosano - [Comentarios \(0\)](#)



Influencias indias, turcas, caribeñas... confluyen en la cocina de BB Bistro gracias a su chef viajero D'Angelo Bishop.

BB Bistro abre sus puertas en Madrid, en la calle Recoletos, como nueva apuesta gastronómica de Carolina Ruiz y Julien Escudé, ideólogos del reconocido restaurante de carne gourmet **SQD**, de la mano del chef panameño **D'Angelo Bishop**, empeñado en reflejar en sus platos tanto sus raíces como la cultura gastronómica adquirida a lo largo de su trayectoria profesional.

Después de haber trabajado en restaurantes de la talla de Noma (Copenhague), la Terraza del Casino (Madrid) o el Sur Nuevo Latino Kitchen y El Mero Mero Cocina Mexicana en Singapur, absorbiendo un amplio universo culinario, conocer a fondo numerosos productos, variadas técnicas, y aprender de la coexistencia de culturas e idiosincrasias, D'Angelo presenta delicias tan espectaculares como la calabaza, enriquecida con cacao, vainilla y kale; el ceviche caliente con congrio, leche de tigre, chifles y cilantro; su sorprendente tartare de remolacha con encurtidos y "puff" de arroz o las carimañolas rellenas de jamón.



Una explosiva fiesta de sabores de la que no puedes irte sin probar su pescado ahumado con salsa de coco, chips de yuca y angostura; el delicioso pato Donald curado en café, acompañado de una tortita de maíz y café con leche; o el pulpo Rémy, con puré de maíz, cebolla china y ajo negro. Y de postre, nada mejor que dejarte seducir por el Breton canela manzana, un sable de canela con manzana asada o el *financier* café Baileys, bizcocho de almendra, crema de Baileys con chocolate, siempre servidos en lata; o el *brownie bule* dulce de leche o el *cheese cake* mango, presentados en vaso.

La carta de vinos, seleccionados por la Tintorería, dispone de un amplio abanico de etiquetas españolas, francesas o chilenas, entre otras.

Precio medio: 20€