

CULTURA | 15-05-2017

# BB Bistro, la paradoja gastronómica de Recoletos

El hermano pequeño de SQD aparta el foco de la carne gourmet para hacer viajar nuestros paladares mucho más allá.

Por **Laura Maestro**  
@lau\_maestro



**Más sobre:** Madrid, Restaurantes, Gastronomía

Aseguran las encuestas que cuando el hijo mayor es muy movido, el hermano que le sigue será más tranquilo, y esa misma paradoja acompaña a **BB Bistro** con respecto a **SQD**, ambos propiedad de **Carolina Ruiz** y **Julien Escudé**. El segundo es el famoso **Meat Point** de Madrid; en el segundo hemos tenido el placer de degustar un steak tartare de remolacha.



'Pescado ahumado de la casa', corvina con salsa de coco, chips de yuca y angostura. © D.R.

El 'bebé' recién nacido de esta pareja –ella restauradora; él, exfutbolista de élite– nace para satisfacer a **paladares viajeros** y pese a lo firme de la propuesta –y por continuar con nuestra metáfora– diremos que llegó de penalty, cuando sólo buscaban un almacén y dieron con un **maravilloso local (con sorpresa)** en el número 11 de la **Calle Recoletos**.



'Donald', el pato curado en café acompañado de tortita y emulsión de café con leche. © D.R.

La filosofía de BB Bistro es la misma que la de SQD: **productos de calidad y proximidad, gastronomía honesta** y mucho **story telling**. No solo por la decoración con guiños a la historia y los viajes de Carolina y Julien, sino por detalles que se escapan al conocimiento a los comensales.

Detalles como que las intolerancias alimenticias de Carolina inspiraron al chef panameño **D'Angelo Bishop** para elaborar una carta que es apta para celíacos en un 90%, que un 70% de los platos carece de lactosa y proteína de leche o que sus propuestas apenas contienen azúcar.

Platos poco habituales que dan muestra de la dilatada experiencia del chef, que ha trabajado en **fogones que van de Panamá a Singapur**, pasando por el Noma en Dinamarca o la Terraza del Casino en Madrid.



El salón de BB Bistro. © D.R.

**Cuándo ir:** a cualquier hora del día, porque en BB Bistró sirven desde clásicos **desayunos** con porras y chocolate hasta copas con **destilados de elaboración propia**. Sin olvidar el recién estrenado **brunch** de los domingos o los **menús del mediodía**, en fórmula Midi (plato principal, postre y bebida) y Completa (entrante, plato, postre y bebida).

**Qué comer:** no puedes perderte el **Pescado ahumado de la casa**, un lomo de corvina con salsa de coco, chips de yuca y angostura; **Donald**, pato curado en café y acompañado de una tortita de maíz y café con leche; o el sorprendente **steak tartare de remolacha**.

**Lo mejor:** lo que no se ve. Una sorpresa para los amantes de la noche sólo apta para quienes saben guardar un **secreto**.