



BB Bistró abrió sus puertas en Madrid



✍ Escrito por: Patricia Vivas

Ya habían seducido a los paladares carnívoros con la propuesta gastronómica de SQD. Pero ahora Carolina Ruiz y Julien Escudé dan un paso a adelante con BB Bistró, ubicado en Recoletos 11, en la ciudad de Madrid España.

Es el chef panameño D'Angelo Bishop quien, tras haber trabajado en el Hard Rock Hotel Megapolis de Panamá, en el Mero Mero Cocina Mexicana de Singapur, en el Noma de Dinamarca y la Terraza del Casino en Madrid, se ha encargado de mezclar los sabores indios y turcos con los caribeños en platillos como el ceviche caliente realizado con congrio y leche de tigre; la calabaza elaborada con cacao, vainilla y kale; el donald, un delicioso pato curado en café y acompañado de una tortita de maíz y café con leche; y el pescado ahumado con salsa de coco, chips de yuca y angostura. Todos, por cierto, libres de lactosa y gluten.



Fotografía: Ceviche caliente | Cortesía: comerbeberdormir.com

Ni qué decir del punto dulce, que encabeza el breton canela manzana, el brownie bule dulce de leche, el bizcocho de almendra, y la cheese cake mango.

Además de almuerzos y cenas, el BB Bistró ofrece desayunos y hasta una carta de tapas -con pincho de tortilla, albóndigas de mi abuela y jamón ibérico-a sus clientes. Está abierto todos los días, excepto las noches de domingo. La dirección es www.bistrobarbb.es

👉 [Ver más artículos](#)

