



BB Bistro, buena mesa internacional en la Milla de Oro madrileña

JAIIME DE LAS HERAS



Cuando en un proyecto gastronómico se juntan una española, un francés y un chef panameño, no podemos hablar de una cocina que no sea internacional. Así nació en 2015 **SQD** (calle Villanueva, 2), un referente de las carnes gourmet madrileñas, obra de **Carolina Ruiz** y **Julien Escudé**, que sumaron al tándem al chef panameño **D'Angelo Bishop**.

Ahora llega de la misma mano **BB Bistro** (calle Recoletos, 11), un restaurante que se propone sumergirnos a través de las raíces y experiencias de D'Angelo. De su Panamá natal a aires mexicanos, pasando por su periplo danés en Noma, D'Angelo propone una cocina fusión de producto y de síntesis en el sabor que hará que hablemos un único idioma, el de la buena mesa.

Este hermano pequeño de SQD llega con una carta más breve y menos carnívora pero con mucho más viaje, eso sí, sin necesidad de andar con pasaportes a cuestas. Influencias indias, caribeñas o mediterráneas funden sus matices en una cocina con la que siempre acertarás.

Entradas como el **ceviche caliente** de congrio y leche de tigre o las **carimañolas** rellenas de jamón se citan con delicias tropicales como el **pescado ahumado** con salsa de coco y yuca o la apuesta **Donald** (no temáis, es pato curado en café, no un presidente) o el **pulpo Rémy**, perfecto para compartir en buena compañía.



Un sutil contraste nos espera con el ceviche caliente.

A todo este arsenal de platos internacionales y sabores bien conjuntados le acompaña la sección de dulces, presentados verrines y latas. Desde el **Breton Canela Manzana** o el **Cheese Cake Mango**, llegando al **Financier Café Baileys**, los postres son una de las banderas de **BB Bistro**. Más aún teniendo en cuenta que el horario será continuado, incluyendo por supuesto desayunos y carta de tapas (donde destacan las recetas más españolas).



Se llama Donald pero no grazna, así es el pato 'cafetero' de BB Bistro.

Con semejante presentación, BB Bistro se convertirá en un fundamental de la Milla de Oro madrileña, perfecto para ser descubierto a cualquier hora del día. Incluso para los amantes de la prisa encontramos dos opciones de mediodía, muy al estilo francés, como son la **Fórmula Midi** o la **Fórmula Completa**, para que el reloj no nos impida disfrutar de una buena comida.

Qué: Restaurante BB Bistro.

Dónde: Calle Recoletos, 11. Madrid

Por qué: Porque nos encanta la cocina internacional, las barras amplias y los horarios non-stop.

Cuándo: Lunes 08:30 – 18'00h, Martes, miércoles y jueves 08:30 – 01:30h, Viernes 08:30 – 02:30h, Sábado 10:00 – 02:30h, Domingo 10:00 – 18:00h. Cierra noches de domingo y lunes.