



BB Bistro

VidaPremium

26 abril 2017



Valore este artículo: ★★★★★



Donald Pato curado en café.



Carolina Ruiz y Julien Escudé crean un espacio gastronómico en Madrid con una propuesta que recrea las cocinas del mundo.

Nace **BB Bistro**, la nueva apuesta de restauración de Carolina Ruiz y Julien Escudé, ideólogos del conocido restaurante de carne gourmet **SQD**. Un espacio que abre sus puertas en Madrid (Calle Recoletos 11) con una propuesta para recorrer las diferentes cocinas del mundo en un viaje gastronómico de la mano del **chef panameño D'Angelo Bishop**, encargado de diseñar la carta que refleja tanto sus raíces como la **cultura gastronómica adquirida por su trayectoria profesional en diferentes ciudades del mundo**.

D'Angelo recalca en SQD después de haber trabajado en diferentes restaurantes internacionales como el Hard Rock Hotel Megapolis en Panamá, Sur Nuevo Latino Kitchen y El Mero Mero Cocina Mexicana en Singapur, Noma en Dinamarca o la Terraza del Casino en Madrid. Un periplo profesional que le ha permitido descubrir un amplio universo culinario, conocer a fondo numerosos productos, variadas técnicas, y aprender de la coexistencia de culturas e idiosincrasias.

BB Bistro, el hermano pequeño de SQD presenta una carta corta pero contundente cuyos platos condensan por lo tanto un interesante intercambio de culturas. Una cocina de sabor con influencias indias, turcas, caribeñas, entre otras. Una propuesta plena de matices, con un valor añadido, todos los platos están libres de lactosa y gluten.

Platos como la **Calabaza**, elaborada con cacao, vainilla y kale, el **Ceviche caliente**, realizado con congrio, leche de tigre, chifles y cilantro, el sorprendente **Tartare de Remolacha** con encurtidos y 'puff' de arroz o las **Carimañolas** rellenas de jamón, dan paso a elaboraciones como el **Pescado ahumado** de la casa con salsa de coco, chips de yuca y angostura, **Donald**, un delicioso pato curado en café y acompañado de una tortita de maíz y café con leche o el **Pulpo Rémy**, un plato de pulpo con puré de maíz, cebolla china y ajo negro.

El punto dulce los ponen los verrines y latas, postres que como su nombre indica son servidos en lata, como el **Breton canela manzana**, un sable de canela con manzana asada o el **Financier café baileys**, bizcocho de almendra, crema de baileys con chocolate, o en vaso, como el **Brownie bule dulce de leche** o el **Cheese cake mango**.

Este nuevo espacio, con un amplio horario continuado, incluye además de comidas y cenas, desayunos y una carta de tapas. Los desayunos, muy cuidados, ofrecen una amplia variedad de productos de alta calidad, ya sean dulces o salados. Se puede elegir desde la bollería más saludable, a las porras tradicionales, pasando por el pincho de tortilla o las tostadas de pan con jamón. Para completar los desayunos, zumos naturales y una amplia carta de diferentes variedades de té.

En el apartado de las tapas, se impone la tradición con un guiño a lo español en sugerencias como el **Pincho de tortilla**, las **Albóndigas** de mi abuela o el **Jamón ibérico**, entre otras. Además el restaurante cuenta con una carta de vinos, seleccionados por la Tintorería, con referencias de bodegas españolas, francesas o chilenas, entre otras.

BB Bistro también propone un menú de mediodía con dos opciones a elegir, la **Fórmula Midi**, que consta de un principal, un postre y una bebida o la **Fórmula Completa** - un entrante, un plato, un postre y una bebida.

La interiorista Inés Benavides ha sido la encargada del proyecto de decoración del restaurante BB Bistro. Situado en un edificio señorial del siglo XIX en plena calle Recoletos, conserva la fachada original de granito aunque se ha reformado el interior por completo. Todo ha sido pensado para que el restaurante tenga una identidad propia, inspirada en todos los países en los que han vivido los dueños. Un **espacio con el aire cosmopolita** al igual que la propuesta gastronómica que oferta. La decoración está llena de detalles especiales como las barras de cobre, el papel pintado, las lámparas colocadas boca abajo, o las fotos de viajes, todo es importante para dotar de una identidad muy particular al BB Bistro.

El espacio, de estilo clásico actual, tiene una iluminación muy estudiada y original que se adapta a los momentos del día creando distintas atmósferas. Este punto de encuentro con cocina del mundo para todo el mundo está abierto toda la semana excepto las noches de domingo y lunes. Más información en el teléfono 914 350 057 o en www.bistrobarbb.es