

*Le Bistró*  
Cuisine Bar & Restaurant

## ¿QUIERES FORMAR PARTE DE NUESTRO SELECTO JURADO?



Hugo, Virginia, Nuria y Mario, los finalistas del concurso, nos presentan sus platos, creaciones únicas dispuestas a sorprenderte, ¿cuál quieres probar hoy? Estos jóvenes cocineros y cocineras formados en las escuelas de cocina de Valladolid recibirán un voto cada vez que pidas su plato, ¿Quién merece ser El Chef Invitado de Le Bistró en 2016? ¡Ayúdanos a decidir!

## ¿ACEPTAS EL RETO?

Del 15 de febrero al 15 de marzo de 2016



CASTILLA S.A.  
UN MUNDO DE QUESOS





## HUGO GARCÍA ROSA

17 años. Alumno de IES Diego de Praves.

Hugo es nuestro finalista más joven, aunque lo tiene muy claro: aficionado a la cocina desde muy pequeño, decidió que en ella estaría su futuro. Dispuesto a aceptar el reto de El Chef Invitado como una forma de crecer y de nutrirse de experiencias con las que aprender, estamos seguros de que Hugo os sorprenderá.

## TIMBAL DE BERENJENA Y BOLETUS CON COUS COUS Y SALSA DE JENGIBRE

Finas capas de berenjena, boletus, bacon, langostinos y mozzarella; sobre una base de cous cous a la naranja y salsa de jengibre.



## Virginia Pérez Martín

27 años, alumna de IES Diego de Praves. Pastelera

de formación y profesión, ha decidido que su siguiente paso es convertirse en chef. Virginia ve en la cocina de mercado la mejor apuesta, con recetas que realcen el producto y el sabor de lo nuestro. El Chef Invitado supone el reto que estaba esperando para poner en práctica sus conocimientos y prepararse para el futuro.

## RISOTTO DE LANGOSTINOS AL PESTO

Arroz cremoso al pesto (ajo, albahaca, avellanas, aceite de oliva y parmesano reggiano) con langostinos y tomate cherry.

Sin gluten.



## MARIO MARTÍN HERNÁNDEZ

27 años, alumno de

EP Alcazarén. Criado en el seno de una familia con tradición hostelera, tardó un tiempo en descubrir que su pasión era estar entre fogones, no detrás de la barra o sirviendo a los comensales. Tras su experiencia en Escocia, decidió formarse para ser cocinero. Está ansioso por demostrar lo que ha aprendido y enfrentarse a los paladares más exigentes.

## TATAKI DE SALMÓN SOBRE CAMA DE NOODLES

Salmón marinado fileteado y marcado en plancha, noodles de trigo, verduras frescas salteadas (cebolla, pimiento rojo y verde, calabacín y zanahoria) y anacardos con reducción de marinada de salmón.

Avisanos si eres celíaco, podemos adaptar este plato para ti.



## Nuria Delgado Blanco

22 años, alumna de

EP Alcazarén. Su amor por viajar y descubrir nuevos lugares le ha llevado a trasladar los sabores de los productos internacionales a la cocina tradicional, en una fusión única que sólo ella es capaz de conseguir. El Chef Invitado le ofrece la posibilidad de desarrollar su creatividad para sorprender al jurado y a los clientes, lo que considera un paso imprescindible en su formación.

## CEVICHE DE BACALAO

Bacalao marinado, cebolla morada, jalapeño, pepino fresco y tierra de aceituna negra.

Sin gluten.

# PRECIO ÚNICO 13,95 €

(IVA incluido)

Dinos qué te ha parecido, cuéntaselo a tus amigos y compártelo en las redes.

Sigue el concurso #LBChefInvitado en   

[www.lebistrorestaurante.es](http://www.lebistrorestaurante.es)