



- JOSE CUERVA CAMPILLO -

Nacido en Madrid: 31 12 1953

- Jefe de cocina: restaurante "El Porto Bello" Madrid. Restaurante nivel alto con especialidad en mariscos y arroces. Banquetes y celebraciones hasta 300 personas.
- Jefe de cocina: "El Escarpín" restaurante asturiano especialidad en cocina asturiana y gallega
- Jefe de cocina: Hotel Santa Teresa Ávila especialidad cocina castellana sobre todo asado con horno de leña
- Jefe de cocina: Puerto Colon Tenerife especialidad cocina internacional y canaria-
- Jefe de cocina: restaurante Río Lanzarote especialidad cocina internacional y de mercado elaborando distintos tipos de cocina, española, francesa mejicana, italiana un poco árabe y bastante repostería

He montado bufes con esculturas de material comestible, hielo, margarina, azúcar glas. De estas esculturas hechas por mí una de ellas fue el Belén completo para el restaurante Porto Bello de Madrid.

Así como grandes celebraciones y banquetes. En el pueblo de Guadalix de la Sierra de Madrid fue **la caldereta de todos los toros de la última corrida de su feria** para repartir entre todo el pueblo (unos 3000 kilos de carne)

He trabajado en Guatemala, Panamá, Portugal, Irak, sur de Francia, Alemania, Canarias y prácticamente por toda España. He sido jefe de cocina donde tenía a mi cargo más de 20 personas y en otras solo éramos dos, o yo solo.

En el año 2002 edito y publico mi primer libro de cocina, [el Reencarnador de alimentos](#)

Un cordial saludo y gracias por su tiempo

Email: josecuerva@hotmail.com

Teléfono 666290441

Dirección: c/ Melchor Fernández Almagro N° 86 Madrid 28029 España