



- 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

"Hotel Santa Teresa" Ávila, especialidad cocina castellana sobre todo asado con horno de leña

"Puerto Colón" Tenerife, especialidad cocina internacional y canaria

"Restaurante Río" Lanzarote, especialidad cocina internacional y de mercado elaborando distintos tipos de cocina, española, francesa mejicana, italiana un poco árabe y bastante repostería .

"Restaurante JM", Monforte de Lemos , especialidad en carne gallega a la brasa/parrillada

"Restaurante O Pote Playa Honda", Lanzarote

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 como en el pueblo de Guadalix de la Sierra de Madrid. caldereta de todos los toros de la última corrida por 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 .](#)

En la actualidad esperando encontrar un lugar para trabajar cocinando que es lo que siempre he hecho en mi vida profesional.

Email: [josecuerva@hotmail.com](mailto:josecuerva@hotmail.com) Teléfono 671886247