

Café de París

JOSÉ CARLOS GARCÍA

UN RESTAURANTE EMBLEMÁTICO EN LA GASTRONOMÍA MALAGUEÑA

La cocina tradicional y las raíces familiares del Café de París son tratadas con respeto y adecuadas a una mirada actual



Málaga, 13 de febrero de 2020.- El **Café de París** es, desde hace cuatro décadas, un restaurante emblemático en la gastronomía de la capital malagueña. En la actualidad, **el chef José Carlos García** adapta la cocina tradicional, aprendida de sus **raíces familiares**, y propone una carta basada en los **productos de la tierra y los sabores de siempre**, aplicados a los **gustos del presente**. Sopas frías, guisos y pescados, comparten protagonismo con carnes y aves de la despensa malagueña, en un menú que cambia con frecuencia en función de la lonja y el mercado.

La decoración del local es desenfadada y, con sus mesas altas y bajas, invita a disfrutar de diferentes **platos para compartir en un ambiente informal y distendido**.

Una familia dedicada a la gastronomía

El origen del Café de París se remonta a 1979, cuando el padre de José Carlos García, **José García Cortés**, decide abrir su propio negocio junto a su mujer **Encarna Ortiz**, tras una amplia trayectoria profesional en reconocidos restaurantes malagueños de la época. Lo que **nació como una churrería en el Rincón de la Victoria**, pasó a convertirse en un afamado restaurante que ofrecía platos de alta gastronomía a su clientela habitual. Debido al éxito del negocio, **Café de París abrió también sus puertas simultáneamente en la ciudad de Málaga**, en el mismo local donde se encuentra en la actualidad.



Su primera Estrella Michelin

El chef José Carlos García decidió seguir la tradición familiar y estudió Cocina en la escuela de Hostelería de Málaga "La Cónsula". En 2001, tras varios años de experiencia con los grandes maestros de la cocina española y en diferentes restaurantes en Europa, se hizo cargo de la gastronomía del Café de París. Continuó siendo **fiel a la cocina malagueña y al producto de proximidad** y consiguió su **primera Estrella Michelin** en 2002. Le siguió una década de constancia, dedicación y esfuerzo en los que su cocina se afianzó y alcanzó numerosos reconocimientos en Andalucía.

Cocina desenfadada y renovación del local

En 2012 José Carlos García emprende su propio camino y traslada su cocina al restaurante que lleva su nombre en el Muelle Uno, pero la casa madre mantiene su esencia y su carta incluye algunos de los platos míticos del restaurante. Clasificado por la Guía Michelin en la categoría de Bib Gourmand (buenas mesas por menos de 35 €) Café de París ofrece una **gastronomía equilibrada, a precios más asequibles**, para el disfrute de sus clientes habituales. En 2017 el restaurante sorprende con una remodelación de su espacio, una nueva decoración y el estreno de un moderno mobiliario, acorde con la revitalización que está viviendo la ciudad malagueña.



Un entorno único

El Café de París tiene una **ubicación céntrica**. Está situado en el Barrio de La Malagueta, al lado del Museo Pompidou, junto al Puerto de Málaga y el Muelle Uno. Un entorno privilegiado para disfrutar de la playa o de un buen paseo frente al mar Mediterráneo.

Bodega

La **bodega** ocupa un lugar destacado en la sala del Café de París, una señal de la importancia que se le concede. Una completa selección de vinos es la mejor apuesta para acompañar los sabores de los platos elaborados por el equipo de José Carlos García.

Comedor privado

En la planta alta, el restaurante dispone de un comedor con capacidad para 20 personas, donde se pueden celebrar eventos en un **espacio privado**.

ENLACE DE DESCARGA DE FOTOGRAFÍAS: <https://we.tl/t-CN4P0SndSI>

Café de París



+34 952 22 50 43



Calle Vélez-Málaga, 8. 29016 Málaga



<https://www.rcafedeparis.com>



cafedeparis@rcafedeparis.com



@cafedeparisjcg



@cafedeparisjcg

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es