

José Carlos García

RESTAURANTE

JOSÉ CARLOS GARCÍA, COCINA SINCERA E INCONFORMISTA

El chef malagueño consolida su apuesta gastronómica con un toque desafiante a las recetas tradicionales de la cocina andaluza



Málaga, 13 de febrero de 2020.- José Carlos García desafía con su técnica y pequeñas dosis de **atrevimiento** al recetario tradicional andaluz. Siempre con la mirada hacia el mar, este chef malagueño basa su cocina en la utilización de los **productos autóctonos de la lonja o el mercado**, si bien también se inspira en todo lo descubierto en sus **viajes** para crear sus platos.

En el restaurante que lleva su nombre, situado en el Muelle Uno, muestra su **cocina sincera y en constante evolución**, fruto de lo aprendido en el negocio familiar del Café de París y de su experiencia, durante casi una década, al frente de su proyecto personal. Su gastronomía es el reflejo de su propia personalidad, una acertada mezcla entre **la fidelidad a sus raíces, el respeto por el clasicismo de la herencia familiar** y, como él mismo dice, **“un toque de Rock&Roll”**.

Formación en las mejores cocinas europeas

A José Carlos García **le atrajo pronto el ensamblaje de los platos**, por lo que desde **muy joven se puso el delantal de cocinero**. Tras estudiar Cocina en la escuela de Hostelería de Málaga "La Cónsula", su padre le obligó a formarse fuera de casa y, durante los primeros años de su trayectoria profesional, aprendió diferentes técnicas en los fogones de los grandes maestros en varias ciudades europeas.



Enamorado del producto local

El primer contacto del chef con el producto local es el **mercado de Atarazanas** y sus proveedores de confianza. José Carlos García apuesta por tener en su cocina **el mejor pescado** y los **alimentos de mayor calidad**. Es un enamorado de los **productos de cercanía**, que cuida y mimas, y por tanto que ocupan el 70% de la carta de su restaurante, un abanico de los sabores malagueños, entre los que destacan las propuestas de pescados: la quisquilla, el salmonete, la lubina o el chipirón comparten el protagonismo frente a las verduras, las carnes o la caza.

Equipo sólido en la cocina y disciplina en la sala

José Carlos García Restaurante abrió sus puertas en el Muelle Uno de Málaga en 2011. Desde entonces, el chef y su mujer, **Lourdes Luque**, han trabajado como directores de orquesta para que todo "sonara" con la excelencia precisa. En la actualidad, ambos cuentan con la ayuda de un equipo competente y cualificado formado por 18 personas. Entre todos consiguen aunar esfuerzo, rigor y disciplina para que la coordinación entre la cocina y la sala funcione como un reloj.



Bodega sorprendente

Al igual que en su cocina, José Carlos García apuesta en su bodega por las referencias nacionales. Sorprendentes vinos de la tierra, conviven con el champán o el jerez, y con ediciones limitadas, en una lista de referencias entre las que no faltan tanto botellas únicas y como los vinos de gran calidad asequibles para todos los bolsillos.

Un espacio elegante y acogedor

Con **una Estrella Michelin** y **dos soles Repsol**, José Carlos García Restaurante es el sueño cumplido del chef y un espacio que le permite enseñar al mundo su gastronomía. Un lugar privilegiado en el centro de la ciudad, con vistas al Mediterráneo y frente al amarre de los yates, junto a la singular Capilla de la Virgen del Carmen y con el telón de fondo monumental de La Alcazaba y la Catedral de Málaga.



El interior recoge un **ambiente cálido** en el que predominan las líneas limpias y donde su **imponente jardín vertical** preside el salón principal con gran protagonismo. Un acogedor restaurante en el que **la cocina, insertada en el centro en un gran cubo de cristal**, se abre a la vista para que los

clientes puedan contemplar en directo la destreza de José Carlos García en los fogones y junto a su equipo.

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

José Carlos García Restaurante



+34 952 003 588



Muelle Uno. Puerto de Málaga. Plaza de la Capilla, 1. 29016 Málaga.



<https://www.restaurantejcg.com>



jcg@restaurantejcg.com



@jcgrestaurante



@jcgrestaurante

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es