

## “CONOCE JOSÉ CARLOS GARCÍA”, UN MENÚ ESPECIAL PARA DESCUBRIR SU COCINA

- El chef malagueño crea un menú especial, orientado a quienes todavía no conocen su gastronomía
- Una propuesta culinaria de dos snacks más cinco pases, a un precio de 70 €, que estará vigente para los almuerzos durante el mes de marzo
- La cocina de José Carlos García se basa en el producto local, como muestra del apoyo incondicional a sus proveedores de toda la vida



Málaga, 2 de marzo de 2021.- Acabamos de celebrar el Día de Andalucía y **José Carlos García** quiere comenzar la semana acercando su cocina a quienes todavía no la conocen. Durante este mes de marzo, el chef malagueño ofrecerá el menú especial, **“Conoce José Carlos García”**. **Una propuesta de dos snacks más cinco pases, a un precio de 70 €, que estará vigente para los almuerzos, durante el mes de marzo**, siguiendo el horario actual establecido para la hostelería en la Comunidad de Andalucía.

Apasionado de la despensa local, José Carlos García, **único Estrella Michelin en la capital**, sigue firme en su apuesta por el **kilómetro cero** en su cocina, basada en el **recetario tradicional andaluz**. El chef consulta cada día a sus proveedores, con los que lleva trabajando toda su vida, y elige para su cocina los mejores productos. **El ajoblanco, la merluza, el salmonete, el alistado, el erizo de mar, el steak tartar, las mollejas o el mango** son manjares que tendrán presencia en este menú especial y que podrán variar cada día, en función de su disponibilidad en la lonja o el mercado.



En palabras del propio cocinero: “Nos estamos dando cuenta de que muchos aficionados a la gastronomía no conocen nuestros platos, y para que nadie se quede con curiosidad, tenemos un nuevo menú a un precio más reducido, que ofrecerá la oportunidad de probarlo a más clientes.”

José Carlos García Restaurante cumple **todas las normas sanitarias establecidas** y su equipo trabaja de forma exquisita para que la experiencia de sus comensales sea lo más segura y satisfactoria posible. Además de la **gran distancia de seguridad existente entre mesas**, sus dos salas cuentan con **un sistema de regeneración de aire** que garantiza la ventilación necesaria en todo su espacio.



José Carlos García Restaurante mantendrá abiertas sus puertas en los próximos meses para todos aquellos clientes que deseen acercarse al Puerto de Málaga y degustar su cocina. La próxima temporada podremos disfrutar de la **gastronomía malagueña de calidad** en un espacio privilegiado **con vistas al Mediterráneo**, situado 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.

## **ENLACE DE DESCARGA DE FOTOGRAFÍAS:**

<https://we.tl/t-8DrVFHqdmS>

## José Carlos García Restaurante



+34 952 003 588



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



<https://www.restaurantejcg.com>



[jcg@restaurantejcg.com](mailto:jcg@restaurantejcg.com)



@jcgrestaurante



@jcgrestaurante

Contacto Prensa

**Lima Comunicación y Eventos**

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: [pilar.candil@limacomunicacion.es](mailto:pilar.candil@limacomunicacion.es)