



Los Estrella Michelin de Málaga se unen para disfrute de la gastronomía local

- UNIDOS es un evento único y creado desde la ilusión
- **Cinco Estrellas Michelin: Benito Gómez, de Bardal; Marcos Granda, de Skina; José Carlos García, de José Carlos García Restaurante; Mauricio Giovanini, de Messina; y Diego Gallegos, de Sollo, unen sus fuerzas para disfrutar de la gastronomía malagueña con sus clientes y amigos**
- **El domingo, 16 de agosto, organizarán juntos una cena con un menú degustación exclusivo como homenaje al producto de proximidad**
- **La velada será muy especial, se celebrará en José Carlos García Restaurante, en el Puerto de Málaga, y tendrá un aforo limitado**



Málaga, 7 de agosto.- La gastronomía malagueña está de enhorabuena. Los Estrella Michelin: Benito Gómez, de Bardal; Marcos Granda, de Skina; José Carlos García, de José Carlos García Restaurante; Mauricio Giovanini, de Messina; y Diego Gallegos, de Sollo, están Unidos, disfrutan con su profesión y quieren demostrar fuerza e ilusión.

El domingo, 16 de agosto, los cinco amigos ofrecerán juntos una cena con un menú degustación exclusivo como homenaje al producto de proximidad.

La velada se celebrará en José Carlos García Restaurante, en el Puerto de Málaga, el anfitrión será **José Carlos García**, quien abrirá encantado su casa para una ocasión tan especial: “Me considero afortunado por reunir en mi casa a grandes profesionales, que además son amigos y compañeros. Es una sensación única que nos hace estar más **UNIDOS**.”

Los chefs malagueños no entienden la competitividad en su profesión y así lo demuestran las palabras de **Diego Gallegos**, “**UNIDOS**, significa poder compartir nuestra pasión por la gastronomía y por la provincia de Málaga junto a nuestros clientes. Queremos demostrar que haciendo piña con nuestros compañeros y amigos podemos revertir la situación social actual. Es un evento único para estar juntos.”

En esa misma línea de unidad, se pronuncia **Mauricio Giovanini**: “Hace 18 años que llegué a Marbella, con mi mujer, desde Argentina, y desde entonces nuestros primeros amigos han sido lo que para muchos serían la competencia. En este evento podremos disfrutar y pasarlo muy bien con algunos de ellos.”

UNIDOS es un proyecto creado desde la ilusión, como transmite desde Ronda, el chef **Benito Gómez**: “En un momento tan delicado como el que estamos viviendo, tener la suerte de estar acompañado por los amigos de esta profesión es algo muy bonito.”

Los equipos de sala y de cocina de los cinco restaurantes se unirán el domingo 16 de agosto para ofrecer un **menú degustación exclusivo**, donde cada chef elaborará un aperitivo y un par de platos principales.

El maridaje de la cena estará en las manos expertas de Marcos Granda, quien también emocionado con esta colaboración: “Lo más importante en la vida para mí es compartir, desde la ilusión, la amistad y el respeto a los demás; y gracias a esta profesión que tanto amo, y con eventos y compañeros como los que tengo a mi alrededor me siento un afortunado por lo que hago y cómo lo hago. UNIDOS es un proyecto creado desde el corazón y pensando en nuestros proveedores, clientes y amigos”.

UNIDOS tendrá un **aforo limitado**. El evento cumplirá con las medidas sanitarias necesarias para garantizar la seguridad de todos los asistentes. El **precio por comensal será de 170 €**. Es necesario completar mesas de entre 6 y 10 personas y las entradas se reservarán de forma previa.

CONTACTO PRENSA Y RESERVA ENTRADAS:

Lima Comunicación y Eventos

Tel: 635 450 467

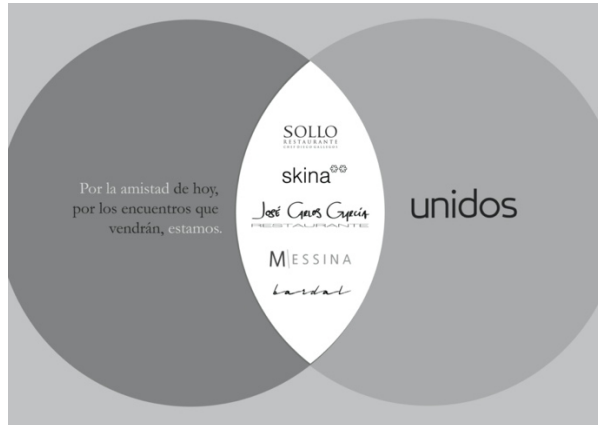
Email: pilar.candil@limacomunicacion.es

DOMINGO 16 DE AGOSTO

JOSÉ CARLOS GARCÍA RESTAURANTE
Puerto de Málaga. Plaza de la Capilla, 1. 29016 Málaga

20:00 H. – CÓCTEL EN LA TERRAZA

21:00 H. – CENA EN LA SALA



MENÚ UNIDOS

APERITIVOS

Bombón label rouge – José Carlos García
Aceituna frita rellena de morcilla de esturión – Diego Gallegos
Chipa – Mauricio Giovanini
Sopa de hierbas y tapioca cítrica – Benito Gómez

PLATOS

Caviar ecológico de Riofrío con crema de coliflor y hierbas – Diego Gallegos
Aguacate a la brasa con sopa de maíz picante – Benito Gómez
Quisquilla con zumo de pimientos asados – José Carlos García
Huevas de salmón concentrado de apio – Mauricio Giovanini
Remolacha escabechada con langostino moruno – Mauricio Giovanini
Esturión confitado con crema de tubérculos y jugo de vegetales – Diego Gallegos
Presa ibérica asada con trigo ligado con grasa de jamón – Benito Gómez

POSTRE

Chocolate blanco especiado con tejas de miel – José Carlos García

MARIDAJE

Vinos de Bodegas Masaveu: Leda, Fillaboa, Murua, Valverán – Marcos Granda

COCTELERÍA

Brugal 1888, Macallan y Roku Gin