

José Carlos García

RESTAURANTE

JOSÉ CARLOS GARCÍA RESTAURANTE CELEBRA SU 10º ANIVERSARIO CON UN MENÚ ESPECIAL Y VARIOS EVENTOS PARA COMPARTIR SORPRESAS CON CLIENTES Y AMIGOS

- **José Carlos García abrió el restaurante gastronómico que lleva su nombre hace 10 años en el Puerto de Málaga**
- **Para celebrar este aniversario ha creado un menú especial con los platos más emblemáticos de su trayectoria como cocinero**
- **Además, tiene previsto crear varios eventos para compartir sorpresas con sus clientes y amigos**

Málaga, 24 de febrero de 2022.- **José Carlos García** celebra su décimo aniversario en el restaurante que lleva su nombre, situado en el Puerto de Málaga. Hace ya una década que el chef malagueño se embarcó en este proyecto gastronómico junto a su mujer, **Lourdes Luque**, como socia y responsable de sala.



MENÚ 10º ANIVERSARIO

Para celebrar este aniversario, José Carlos García ha creado un menú especial con los platos más

emblemáticos de su trayectoria como cocinero. La propuesta incluirá 10 pases que podrán variar cada día, en función

de la estacionalidad y de su disponibilidad en la lonja o el mercado.

El gin pomelo frío-caliente, el aperitivo perfecto por su temperatura para comenzar el menú degustación, es un guiño a los cócteles con mucha personalidad con los que José Carlos García empezó trabajando en su restaurante; para continuar con el tradicional polvorón de pipas, y el parfait de ave con mango de La Axarquía y sal, una nueva versión del paté casero que hacían sus padres en Café de París.

Después irán los entrantes como el arenque a la crema, bacalao y espinacas; el gazpachuelo de gambas y mejillones, un plato que siempre ha tenido muy buena acogida entre sus clientes; las quisquillas con zumo de pimientos asados, otro de los platos icónicos, que también es un guiño a la ensalada de pimientos asados que hacían sus padres en su restaurante del Rincón de la Victoria; el chipirón relleno de morcilla de Málaga y holandesa, su homenaje al mar y montaña durante esta década; y el falso huevo con setas y palomitas de amaranto, otro de los platos con los que se inauguró José Carlos García restaurante.



Entrantes que darán paso a los platos principales entre los que encontraremos pescados como la lubina, ñoquis de patata y curry o la merluza con caldo de pollo y almendra tostada; o platos de caza como el pichón, lentejas y trufa.

Y para finalizar el menú degustación, postres como la torta de algarrobo helada y el macarrón de café y su personal tarta de queso y pistachos, uno de los platos más vistosos y repetidos durante estos 10 años.



El menú “10º Aniversario” estará disponible durante varios meses y convivirá con el menú degustación del restaurante.

Como complemento a esta celebración, el chef tiene previsto crear varios eventos con diferentes compañeros de profesión para compartir sorpresas con sus clientes y amigos.

José Carlos García se declara “Muy satisfecho de estos 10 años de trabajo, junto a mi mujer y mi equipo. Abrimos nuestro restaurante con muchísima ilusión, en mi tierra, en el barrio donde he crecido y en un enclave magnífico como es el Puerto de Málaga, junto al Mediterráneo. Y también me siento orgulloso de haber recibido importantes reconocimientos al esfuerzo y al trabajo de todo el equipo, como la Estrella Michelin de nuestro restaurante. Por ellos, y por los clientes que se han acercado a nuestra casa cada día para compartir sus experiencias con nosotros, queremos celebrar estos 10 años ofreciendo un menú con los platos más representativos que nos han acompañado en este recorrido.”

TRAYECTORIA PROFESIONAL

José Carlos García comenzó su trayectoria profesional en el restaurante familiar, **Café de París**. Estudió Cocina en la escuela de Hostelería de Málaga “**La Cónsula**” y completó su formación con los grandes maestros de la cocina española como **Martín Berasategui y Joan Roca**.



Tras su paso por otros restaurantes europeos como **Lea Linster**, en 2001 volvió a su ciudad natal y se hizo cargo de la gastronomía del Café de París, donde continuó siendo fiel a la cocina malagueña y al producto de proximidad. En 2002 obtuvo la Estrella Michelin, acontecimiento al que le siguió una década de constancia, dedicación y esfuerzo en los que su cocina se afianzó y alcanzó numerosos reconocimientos en Andalucía.

En 2012 emprende su propio camino y traslada su cocina a José Carlos García Restaurante, donde también renovó este preciado galardón. Dos décadas después, José Carlos García Restaurante es el único Estrella Michelin en la capital malagueña.

Apasionado de la despensa local, José Carlos García 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.

JOSÉ CARLOS GARCÍA RESTAURANTE

Todo el equipo de José Carlos García Restaurante 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 y cuenta con una espaciosa terraza para quienes prefieran disfrutar de su gastronomía al aire libre.



La próxima temporada podremos degustar una retrospectiva de la cocina malagueña de José Carlos García en un espacio privilegiado, con estupendas vistas al Mediterráneo y con el telón de fondo monumental de La Alcazaba y la Catedral de

Málaga. Enclavado en el Puerto de Málaga, su restaurante se sitúa junto a la singular Capilla de la Virgen del Carmen y frente al amarre de los yates de lujo.

[ENLACE DE DESCARGA DE FOTOGRAFÍAS](#)



José Carlos García Restaurante



+34 952 003 588



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



<https://www.restauranteicg.com>



jcg@restauranteicg.com



@jcgrestaurante



@jcgrestaurante

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es

Ángel Pardo

Tel: 651 17 66 87

Email: angel.pardo@limacomunicacion.es