



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.

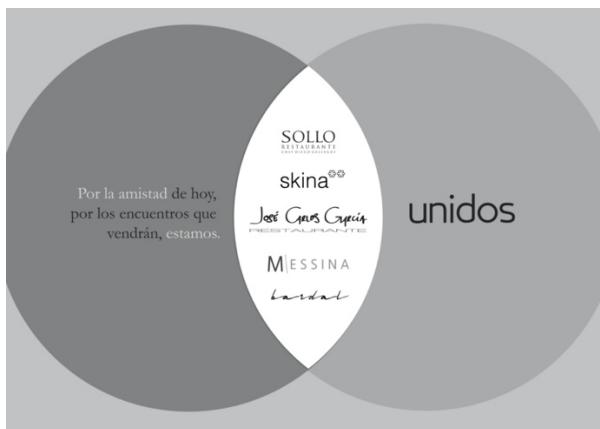
CONTACTO PRENSA Y RESERVA ENTRADAS:
Lima Comunicación y Eventos
Tel: 635 450 467
Email: pilar.candil@limacomunicacion.es

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