

Dani García tiende un puente de Málaga a Nueva York con sus bares Manzanilla

Noticias

El chef tenderá un puente gastronómico entre Málaga y Nueva York con su nueva marca de restaurantes.

El chef Dani García, distinguido con dos estrellas Michelin, tenderá un puente gastronómico entre Málaga y Nueva York con su nueva marca de restaurantes, "Manzanilla", con la que abre su primer local en la ciudad andaluza y el segundo a finales de octubre en pleno Manhattan.

Del nombre que ha elegido le gustó "su sonoridad en inglés, porque suena elegante y, sobre todo, suena a Andalucía, que es lo que queremos transmitir en Nueva York", ha explicado García en la presentación del local malagueño.

En la carta de ambos establecimientos habrá "guiños" a la gastronomía de las dos ciudades, y por ejemplo Málaga "tendrá presencia con un ajoblanco, un gazpachuelo o unos boquerones en vinagre".

La carta se divide en dos apartados, las "Tapas de Ida Malagueñas" y las "Tapas de Vuelta a Málaga", y Dani García quiere que los clientes del restaurante malagueño le ayuden a elegir las especialidades que ofrecerá en Nueva York.

"Las Tapas de Ida son las más andaluzas y las más clásicas, entre comillas, porque un gazpacho de cerezas sigue siendo moderno, pero no deja de ser un gazpacho", ha explicado el chef.

Mientras, las Tapas de Vuelta son las que tienen "influencia neoyorquina", teniendo en cuenta "que en Nueva York no sólo hay gastronomía americana, sino que es una ciudad tan genial que se puede comer de todo y muy bien".

Así, en este apartado estará el "Hot-dog Málaga style", una salchicha casera de pringá del puchero; la "Burger Bull", una hamburguesa de rabo de toro; la "Burger Rossini con foie", o, en los postres, una especialidad tan americana como el "Cup cake", pero "con sabores de aquí como el pestiño".

Con 36 años, Dani García empieza a ver la vida empresarial "con otra visión, con más tranquilidad, sin prisa y sin ganas de crear franquicias como churros, dando los pasos necesarios en el momento necesario".

"La vida empresarial es como la vida misma. Con 18 años dejé a mi novia de toda la vida, por inmadurez, y hoy día me arrepiento", ha afirmado el cocinero, que sigue con otros proyectos como la creación de los menús para la compañía aérea Iberia desde hace más de un año.

"Hago los menús de la clase 'Business', sobre todo para vuelos transoceánicos, que son los que me mandan hacer. Me preguntan que por qué no hago los de Turista, pero hago lo que me mandan", ha explicado.

Para él supone "un reto", porque se considera "un cocinero en todos los sentidos, no sólo de alta cocina", y se encuentra "igual de a gusto creando un menú a 8.000 metros de altura con todas las consecuencias que ello tiene, que no son fáciles".

Abrir en pleno Manhattan era "un sueño y una ilusión tremenda, pero también con responsabilidad, porque Nueva York es un sitio muy leonino, con mucha competencia, y hay que ir con toda la humildad del mundo, porque por tener dos estrellas Michelin no se puede llegar a una ciudad como ésa a comerte el mundo".

Redacción