



## Dani García traza un puente gastronómico entre Málaga y New York...

**Málaga, 28 de junio de 2012.** Dani García acaba de inaugurar hoy, su nuevo concepto al que ha denominado "**MANZANILLA**". Con él traza un puente gastronómico entre Málaga y Nueva York. Tal y como ha explicado el mismo *"un nombre que suena muy bonito, más si cabe cuando lo pronuncias en inglés... Y sobre todo por que suena a Andalucía"*

Dani García manifestó que su intención y su ilusión era abrir **MANZANILLA** en su tierra, antes de la apertura en NYC de este mismo concepto, y que así, "a partir de hoy los malagueños puedan disfrutar de sus elaboraciones antes de su desembarco en la gran manzana"...

**MANZANILLA Málaga** esta ubicada en pleno centro de Málaga, en una bocacalle de **Calle Larios (C/Moreno Monroy con C/Fresca)**.

La **carta** está **dividida en dos partes**, la primera parte se denomina "**Las tapas de ida... desde AGP a JFK**". Aquellas que representan tanto la cultura Malagueña como la cultura Andaluza del tapeo. En relación a esta parte de la carta, se ha puesto en marcha una curiosa iniciativa promovida por Dani García y de la mano de la **cerveza Malagueña Victoria**. De este modo, la gente podrá ayudar a Dani García a confeccionar la carta de **MANZANILLA NYC**, seleccionando sus tres tapas favoritas. Las tapas seleccionadas se incluirán finalmente en la carta Neoyorkina y los ganadores podrán viajar con Dani a la ciudad de los rascacielos a conocer de primera mano **MANZANILLA NYC**.

La segunda parte de la carta se denomina "**Las tapas de vuelta... desde JFK a AGP**", y *"son aquellas tapas que tienen más que **influencia americana, influencia Neoyorkina, pero siempre con toques diferentes y en muchos casos matices andaluces...**"* en esta parte de la carta se podrán probar tapas como el **taco-tapa de costilla ibérica con salsa barbacoa** o su famosa **Burguer Bull**, que es una hamburguesa de rabo de toro...

**Sobre MANZANILLA NYC...**



**MANZANILLA NYC** se encuentra actualmente en obras y la apertura se realizara a principios de Noviembre en cuanto Dani García cierre la temporada en su Restaurante Calima y se desplace con parte de su equipo a NYC.

Esta ubicada en el Flatiron District, concretamente en **Park Ave 345 South**. Es un local de dos plantas, con una **fachada exterior de 14mts.** teniendo la superior una superficie de **400m2** y la inferior de **200m2**. El **estudio de arquitectura** elegido ha sido el de **Meyer Davis**, el mismo que ha llevado a cabo entre otros algunos hoteles de la marca W y restaurantes como Boqueria Soho, Boqueria Flatiron o el restaurante NOBU Southampton...

En la **carta de MANZANILLA NYC** estarán muchas de las tapas que hoy forman parte de MANZANILLA Málaga" aunque Dani García insiste que el concepto de MANZANILLA NYC *"es mucho más abierto y amplio"* y explica que *"además de tener en la carta un apartado de tapas, cuenta con el concepto que hemos bautizado como Spanish Brasserie, ya que nuestra intención ha sido crear y personalizar la oferta gastronómica dándole ese toque muy cercano al Neoyorkino como es una Brasserie, eso sí con productos y comida Española"*.

Dani confiesa que *"Estoy más ilusionado que nunca y ahora es el momento de centrarme más que nunca en Calima, Milmilagros y en mi marca MANZANILLA y cumplir el sueño en unos meses de abrir en NYC, después de nuestro periplo americano, estaremos de vuelta a nuestro taller para crear la carta de la temporada de Calima 2013"*

Dani García está al frente de varios establecimientos, siendo **propietario de Calima en Marbella**, restaurante de alta cocina galardonado con 2 estrellas Michelin y su proyecto más personal, además **de Milmilagros, un Bistró situado en plena Milla de oro de Marbella** y **MANZANILLA Málaga – NYC**, una gran apuesta sin duda en los tiempo que corren...

**Para más información:**

Lourdes Muñoz

[lourdes.m@dgarcia.es](mailto:lourdes.m@dgarcia.es)

608 470 507