

Éxito absoluto de José Carlos García en el ciclo ‘chefs con estrella Michelin’ en La Perfumería

José Carlos García, que cuenta con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, hizo lleno absoluto en los servicios de comida y cena en el restaurante La Perfumería del Palacio Vallier 5*

La Perfumería, el restaurante del Hotel Palacio Vallier (5*), ha acogido con los brazos abiertos a José Carlos García, chef del restaurante que lleva su mismo nombre y que se encuentra en el Puerto de Málaga, en el marco del ciclo ‘chef invitado’ en el que diferentes cocineros con estrella Michelin acuden como invitados al Restaurante La Perfumería de Valencia para elaborar un menú maridado.

García, que cuenta con una estrella Michelin desde el año 2002 y dos Soles Repsol, ha logrado lleno absoluto en los servicios de comida y cena que ha protagonizado ante un público especialmente local que acudió al evento para disfrutar por tercera vez de la presencia de un chef estrella Michelin de fuera de Valencia.

El chef malagueño, conocido por desafiar con su técnica y atrevimiento al recetario tradicional andaluz, ofreció un menú maridado de once platos entre los que destacaron las "Quisquillas con zumo de pimientos y yogurt con Eneldo" y la "Crema Brulée con regaliz y miel".

"Ha sido un día intenso de muchas emociones con compañeros de profesión con mucho talento como Germán y todo el equipo de sala y cocina del restaurante La Perfumería. Un a 4 manos para no olvidar, donde cada uno de nosotros hemos puesto el máximo cariño en cada elaboración para que clientes y amigos disfruten de un evento cuidado hasta el último detalle, como el mismo hotel Palacio Vallier", ha afirmado García.

"José Carlos García ha sido nuestro 3er chef estrella Michelin invitado. Quisimos que él y su equipo viviesen la experiencia de MYR Hotels alojándose en nuestro hotel 5* Palacio Vallier, para que pudiesen trasladar esa pasión, cuidado en el detalle y la excelencia en su servicio. José Carlos y su equipo en todo momento se integraron con el equipo de La Perfumería, especialmente en su esmero es transmitir el storytelling de cada plato. Su involucración incluso sirvió para dar la bienvenida personalmente a todos los invitados y cerrar el acto con unas palabras de agradecimiento por la gran experiencia que ha tenido. Nuestro equipo se ha nutrido de un gran conocimiento y una gran motivación haber podido trabajar con un chef con una dilatada trayectoria profesional", asegura Germán Carrizo, asesor gastronómico, chef de La Perfumería y también ganador de una estrella Michelin.

Datos de contacto:

Queralt Flotats
+34 663 943 389

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>