

DANI GARCÍA

EL ARTESANO DEL SABOR. 2\* MICHELIN  
AN ARTISAN OF FLAVOUR. TWO MICHELIN STARS

Con dos estrellas Michelin en su restaurante ubicado en el hotel marbellí Puente Romano Beach Resort & Spa y el reconocimiento Bib Gourmand 2016 (también por la Guía Michelin), Dani García se posiciona como uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional en la actualidad. Chef inquieto y creativo y con casi 20 años de experiencia en los fogones, su cocina es una cocina cosmopolita y global que bebe de múltiples influencias: de sus raíces andaluzas, de las experiencias vividas en sus viajes por el mundo, de las culturas que ha ido descubriendo y de todos sus años de aprendizaje.

Figuras a las que admira como Ferran Adriá o Manuel de la Osa, la cocina japonesa y modelos de negocio como Nobu Restaurant y los restaurantes de Joël Robuchon (chef al que admira particularmente por su faceta gastronómica y empresarial) han marcado también su particular estilo de cocina sin fronteras.

“ SOY COCINERO  
me gusta crear **conceptos**.

I'M A COOK  
I love creating **concepts**.

Awarded with two Michelin stars in his restaurant at the Puente Romano Beach Resort & Spa Hotel in Marbella and with a Bib Gourmand recognition in 2016 (also from the Michelin Guide), Dani García is currently one of the Andalusian chefs with the greatest international presence. He is a restless and creative chef and has nearly 20 years' experience in the kitchen. His cuisine is cosmopolitan and global thanks to many influences: his Andalusian roots, the experiences he lived during his trips throughout the world, the cultures he found out and his learning years.

The chefs he admires like Ferran Adriá and Manuel de la Osa, the Japanese cuisine and the business models such as the Nobu Restaurant and the restaurants of Joël Robuchon (a chef who he particularly admires because of his food and business approach) have also shaped his own particular style of borderless cuisine.



# TRAYECTORIA

Formado en la Escuela de Hostelería de Málaga La Cónsula -referente en Andalucía-, en 1996 inicia su carrera de la mano de **Martín Berasategui** con quien dice compartir "su ADN como cocinero". Es en estos años en los que Dani reafirma su vocación y pasión por la gastronomía, define su estilo de cocina y elige el sabor como denominador común de la misma. Y es que Dani se define a sí mismo como un 'artesano del sabor' que consigue aunar en un mismo plato los productos propios de su tierra con las técnicas e ingredientes de la cocina más internacional.

Durante su paso por **Tragabuches** (1998-2004), proyecto familiar donde se alza, con sólo 25 años, con su primera estrella Michelin, Dani desarrolla una cocina llena de intención, juventud y color mientras que es en **Calima** (2005-2013) donde alcanza la madurez como cocinero, domina la técnica y se convierte en el primer chef biestrellado de Andalucía. Una etapa que supone una gran evolución y aprendizaje ya que desarrolla una cocina cargada de imaginación donde la técnica está al servicio del sabor.

Su llegada en 2013 a **Nueva York** le permite conocer nuevos modelos de negocio, nuevas técnicas y nuevos ingredientes. Esta constituye su etapa de mayor crecimiento personal y profesional, un año en el que abre su mente y las fronteras de su cocina para convertirse en el cocinero multicultural que es hoy en día.

Un año después, en 2014, Dani García inicia su etapa creativa más personal con la apertura, en el hotel marbellí Puente Romano Beach Resort & Spa, de su restaurante gastronómico "de cuento" **Dani García Restaurante** -reconocido con dos estrellas Michelin- y de **BiBo Andalusian Brasserie & Tapas**, dos conceptos muy distintos pero con sus cocinas conectadas entre sí y unidas por un denominador común: el producto y el recetario andaluz como base y el carácter internacional como hilo conductor. Es aquí, en esta etapa y en este resort del sabor, donde Dani alcanza la plena madurez, se reivindica como un cocinero en constante reinención y reconoce ser él mismo, "sin ningún tipo de corsé o limitación".

Por último, en 2016 Dani inicia la expansión de su concepto más informal y democrático con la apertura de BiBo Madrid en pleno Paseo de la Castellana. Una apertura que por el momento pone el broche de oro al **Grupo Dani García, una marca formada por gente joven y entusiasta que engloba los dos restaurantes de Marbella (y próximamente tres con la apertura de Lobito de Mar) y el de Madrid e incluye además Dani García Eventos**, un servicio de catering con el que el chef traslada su propuesta de alta gastronomía a todo tipo de eventos corporativos y sociales en todo el territorio nacional y con el que ofrece un servicio integral encargándose de todos los detalles, y la **Fundación Dani García**, la organización sin ánimo de lucro cuyo objetivo es la realización de actividades de interés social, investigación, educación y divulgación de los hábitos alimentarios como instrumento para la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de las patologías infantiles.



# CAREER

Trained at the La Cónsula catering school in Málaga (the leading one in Andalusia), he began his career in 1996 under the guidance of **Martín Berasategui**, with whom he shares "his DNA as a chef". During those years, Dani reinforced his vocation and passion for cooking, defined his style of cuisine and decided that flavour would be its common denominator. Dani defines himself as an "artisan of flavour", combining the products from his native land with the international cuisine's techniques and ingredients in the same dish.

At **Tragabuches** (1998-2004), a family project which he began when he was only 25 years old and where he earned his first Michelin star, Dani developed a style of cuisine that was full of intention, youth and colour, while at **Calima** (2005-2013) he peaked as a cook, dominating the technique and becoming the first Andalusian chef with two Michelin stars. In that phase, he evolved and learned considerably, so his cuisine became full of imagination where the technique was at the service of flavour .

In 2013, he arrived in **Nueva York** where he discovered new business models, new techniques and new ingredients. His greatest personal and professional growth came at this stage. In that year, he opened his mind and the frontiers of his cooking, making him what he is today: a multicultural chef.

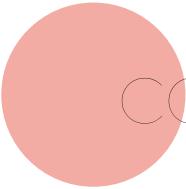
One year later, in 2014, Dani García began his most creative personal period by opening the "fairytale" **Dani García Restaurante** (awarded with two Michelin stars) at the Puente Romano Beach Resort & Spa Hotel and **BiBo Andalusian Brasserie & Tapas**, in Marbella; two very different concepts but with connected cuisines joined by a common denominator: using Andalusian products and recipes as the base and having an international nature as the leitmotiv. In this phase and at that resort "of flavour", Dani peaked, vindicating himself as a chef who constantly reinvents and acknowledging that this was him "without any straitjackets or limitations."

Lastly, in 2016 Dani began to expand his more informal and democratic concept by opening BiBo Madrid in the heart of the city, on Paseo de la Castellana street. That restaurant has put the finishing touch so far to the **Dani García Group, a brand comprising young enthusiastic people that includes the two restaurants in Marbella (and soon to be three with the opening of Lobito de Mar) and the one in Madrid, as well as Dani García Events**, a comprehensive haute cuisine catering service for all types of corporate and social events throughout Spain which tends to all the details, and the **Dani García Foundation**, a non-profit organisation aimed at carrying out social activities comprising the research, education and dissemination of food habits as an instrument to prevent, diagnose and treat children's diseases.



## UNA COCINA EN CONSTANTE REINVENCIÓN

"Pensar en local y cocinar el global". Esta es la premisa que define a la perfección la cocina de Dani García. Una cocina sin fronteras que está en constante reinención y evolución. **Basándose en contrastes pero rescatando los sabores tradicionales de la cocina andaluza, Dani juega con texturas, con contraposiciones de sabores y oposiciones de frío-caliente dando lugar a lo que denomina una "cocinacontradicción" que se manifiesta en presentaciones creativas, mágicas y delicadas.** En definitiva, se trata de una cocina de vanguardia arrraigada en la tradición, donde la técnica está al servicio del sabor y en la que defiende como punto de partida el uso del producto local para alcanzar un resultado brillante que en un primer momento desconcierta, invita a destapar recuerdos y logra desatar el placer. El apego del chef a la tierra y a la cultura andaluza surge de forma innata en sus platos donde se perciben gran cantidad de matices y una potencia de sabor que contrasta con el uso del **nitrógeno líquido, técnica en la que el cocinero marbellí es referente en el ámbito nacional.** Su cocina pasa constantemente del frío al calor gracias al uso de la tecnología más avanzada aplicada a las viejas cocciones, eso sí, respetando siempre la premisa del sabor. Su clásico tomate nitro ceviche es referente en su cocina y fue el plato que marcó un punto de inflexión en su carrera.



## CONSTANTLY REINVENTING HIS CUISINE

"Think local and cook global". This is the premise that perfectly defines Dani García's cuisine. Borderless cuisine that is constantly being reinvented and evolving. **By basing himself on contrasts and recapturing the traditional flavour of Andalusian cuisine, Dani plays with the textures, the clash of flavours and the hot and cold contrast, leading to what he calls a "cooking contradiction", which manifests itself in creative, magical and delicate presentations.** In short, his vanguard cuisine is deeply rooted in tradition, where the technique is at the service of flavour and where he defends using local products as the starting point to then achieve a brilliant result which is disconcerting at first, but then brings back memories and unleashes pleasure. The chef's attachment to his Andalusian land and culture is innate in his dishes, where we perceive a large amount of nuances and a powerful flavour that contrasts with the use of **liquid nitrogen, a technique in which he is the main reference in Spain.** His cuisine constantly goes from cold to hot thanks to his use of the most advanced technology applied to old-style cooking, but always respecting the premise of flavour. His nitro tomato ceviche is his flagship dish, which marked a turning point in his career.



# RECONOCIMIENTOS

**2000:** Primera Estrella Michelin en el Restaurante Tragabuches.

**2001:** Premio a la Mejor Labor Gastronómica Malagueña que otorga el Diario Sur.

**2002:** Premio Perigueux (Francia) al libro Tragabuches al mejor diseño editorial.

**2002:** Mejor Cocinero del Año. Reconocimiento de la Academia Gastronómica Malagueña.

**2004:** Cocinero de Oro por la Sociedad Gastronómica de Intxaurreondo.

**2005:** Premio Técnica del Año a Dani García y Raimundo García del Moral (catedrático de la Universidad de Granada), por su trabajo conjunto en el desarrollo de las técnicas de cocina con Nitrógeno Líquido y Goma Gellan.

**2005:** Cocinero del Año para Canal Cocina.

**2005:** Cocinero del Año. Premio que concede el congreso Lo Mejor de la Gastronomía.

**2006:** Chef L'Avenir (chef del futuro) premio que concede la Academia Internacional de Gastronomía.

**2007:** 1ª Estrella Michelin en Restaurante CALIMA de Marbella.

**2007:** 2 Soles Repsol de la Guía Repsol a CALIMA.

**2007:** Premio Málaga Joven por la promoción internacional de la provincia malagueña que concede el Instituto Andaluz de la Juventud.

**2008:** 3 Soles Repsol de la Guía Repsol a CALIMA.

**2008:** El Congreso Lo Mejor de la Gastronomía le concede tres de los máximos reconocimientos:

- ❖ Mejor Plato del Año 2008 por el Tomate Raf de Pipirana con Gazpacho Verde y Quisquillas de Motril.
- ❖ Mejor Pastelero del Año 2008.
- ❖ Mejor Mesa Vestida del Año 2008.

**2008:** Premio Emprendedores que entrega la revista Andalucía Económica

**2009:** Premio Nacional de Gastronomía por la Real Academia Española.

**2009:** Premio a la Cocina Creativa del blog Salsa de Chiles (ABC).

**2009:** Premio Protagonista del 2009 de la Cadena COPE

**2010:** Embajador de la ciudad de Marbella por parte del Ayuntamiento de Marbella

**2010:** Premio a la Excelencia en la Gestión al Proyecto Gastronómico de la Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía

**2010:** Mejor Cocinero del Año por votación popular por la Guía Gourmetour.

**2010:** 2ª Estrella Michelin a CALIMA.

**2011:** Medalla de Andalucía entregada por el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.

**2011:** Empresario del Año por El Diario SUR.

**2011:** Clase Business de IBERIA Líneas Aéreas toma a Dani García como imagen de marca.

**2012:** Mejor Plato de Bacalao Giraldo.

**2012:** "Explorando España" Madrid Fusión.

**2012:** "Cucharón del Buen Guiso Marinero 2012" en Asturias.

**2013:** Marbellero de Honor

**2014:** Revalida la 2ª Michelin en Dani García Restaurante en el Hotel Puente Romano.

**2015:** Premio Andalucía de Gastronomía 2015 a Dani García.

**2015:** Miembro de Relais & Châteaux.

**2016:** Bib Gourmand a BiBo Marbella.

**2016:** Mejor Diseño de Carta de Restaurante por la Real Academia de Gastronomía.

**2016:** Mención de Honor a Mejor Decoración en BiBo Madrid por Metrópoli.

**2017:** Prix Versailles Mejor restaurante de Europa 2017.



# RECOGNITION

**2000:** First Michelin star at the Tragabuches restaurants.

**2001:** Prize for the Best Gastronomic Work in Malaga awarded by the Diario Sur newspaper.

**2002:** Perigueux Award (France) to the Tragabuches book for the best editorial design.

**2002:** Best Chef of the Year. Recognition by the Malaga Gastronomy Academy .

**2004:** Gold Chef Award by the Intxaurreondo Gastronomy Society.

**2005:** Technique of the Year Award to Dani García and Raimundo García del Moral (professor at Granada University) for their joint work on developing cooking techniques with liquid nitrogen and gellan gum.

**2005:** Chef of the Year for Canal Cocina.

**2005:** Chef of the Year. A prize awarded by the "Best of Gastronomy" Congress.

**2006:** Chef L'Avenir (Chef of the Future) awarded by the International Academy of Gastronomy.

**2007: 1st Michelin star at the CALIMA restaurant** in Marbella.

**2007: 2 Repsol suns from the Repsol Guide to the CALIMA restaurant.**

**2007:** Malaga Youth Prize for the international promotion of Malaga province awarded by the Andalusian Youth Institute.

**2008: 3 Repsol Suns from the Repsol Guide to the CALIMA restaurant.**

**2008:** The "Best of Gastronomy" Congress awarded him three of the highest recognition prizes:

❖ Best Dish of 2008 for the Raf tomato pipirrana salad with green gazpacho and shrimps from Motril.

❖ Best Baker of 2008.

❖ Best Dressed Table of 2008 .

**2008:** Entrepreneur Prize awarded by the Andalucía Económica magazine.

**2009: National Gastronomy Prize** by the Spanish Royal Academy.

**2009:** Creative Cooking Prize by the Salsa de Chiles blog (ABC newspaper).

**2009:** Protagonist Prize of 2009 by the COPE radio station.

**2010:** Ambassador for Marbella by the Marbella Town council.

**2010:** Prize for Excellence in Gastronomy Project Management by the Tourism Department of Andalusia.

**2010:** Best Chef of the Year by popular vote by the Gourmetour Guide.

**2010: 2nd Michelin star at the CALIMA restaurant.**

**2011:** Andalusia Medal given by the Governing Council of the Andalusia regional government.

**2011:** Businessman of the Year by the El Diario Sur newspaper.

**2011:** IBERIA Líneas Aéreas' business class began using Dani García as the brand image.

**2012:** Best Bacalao Giraldo dish.

**2012:** "Exploring Spain" Prize at the Madrid Fusión event.

**2012:** "2012 Sailor's Stew Ladle" Prize in Asturias.

**2013:** Honorary Marbella Person.

**2014: The Dani García Restaurant confirmed the 2 Michelin stars at the Puente Romano Hotel.**

**2015:** 2015 Andalusia Gastronomy Prize to Dani García.

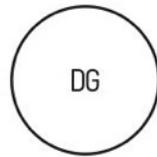
**2015:** Member of Relais & Châteaux.

**2016:** Bib Gourmand prize to BiBo Marbella.

**2016:** Best Menu Design by the Spanish Royal Academy.

**2016:** Honorable Mention to Best Interior Design at BiBo Madrid by Metrópoli magazine.

**2017:** Prix Versailles Best European Restaurant 2017.



GRUPO DANI GARCIA

HEADQUARTERS  
VILLA PARRA PALOMERA N°60 - 29602, MARBELLA  
+34 902 101 743 / +34 648 500 763

[www.grupodanigarcia.com](http://www.grupodanigarcia.com)

RAQUEL MACÍAS  
Directora de Marketing & Comunicación  
[raquel@grupodanigarcia.com](mailto:raquel@grupodanigarcia.com)