

„La tecnología RATIONAL nos
apoya con todo su ingenio“



Café de Paris, Málaga

RATIONAL[®]

R E S T A U R A N T E



RESTAURANTE CAFÉ DE PARÍS

„Es imposible imaginarse la cocina profesional sin RATIONAL“



Nada más oír el nombre „Café de París“ intuimos ya lo que nos espera: un restaurante noble y un rincón selecto para los paladares más exigentes de Málaga. Con una estrella Michelin en su haber, el restaurante lleva más de 25 años creando las más exquisitas composiciones culinarias bajo la batuta de José García Cortés, Jefe de Cocina y propietario.

Su clientela incluye particularmente sibaritas aficionados a la buena gastronomía que proyectan con buena antelación sus visitas a restaurantes. Con sus famosísimas gambas al aguacate, su helado de preparación al momento

y tantas otras exquisitas creaciones llenas de ingenio, José García Cortés satisface plenamente las altas exigencias de paladares tan selectos.



„El SelfCooking Center® es un genial cubo mágico“

En un ambiente elegante y fino, un grupo de 12 profesionales (7 de ellos solamente en la cocina) colma de auténticas delicias a los 30 comensales para los cuales tiene cabida el restaurante. Desde hace aproximadamente un año el equipo de cocina cuenta con el apoyo de un aparato SelfCooking Center® Modelo 61 de RATIONAL. José García Cortés conoce y emplea la tecnología RATIONAL desde hace años, siempre con óptimos resultados. „Es imposible imaginarse la cocina profesional sin RATIONAL“, dice el gastrónomo, “especialmente en un negocio tan exigente como el nuestro, en el que cada detalle cuenta y debe ser cuidadosamente atendido. La tecnología RATIONAL me apoya con todo su ingenio, especialmente el SelfCooking Center®, que entretanto se ha hecho indispensable para todos aquí en el restaurante. Mis clientes se maravillan una y otra vez de cómo nos es posible preparar semejantes delicias en un espacio tan reducido. Entonces les muestro con placer nuestro SelfCooking Center®. Los cuatro hornos que ocupaban anteriormente este lugar han sido sustituidos por este genial cubo mágico.”



JOSÉ GARCÍA CORTÉS, CHEF DE CUISINE Y PROPIETARIO

„Ahora disponemos de más tiempo para dedicarnos a la presentación de los platos y a nuestros clientes.“

Otra característica que tiene a José García Cortés totalmente maravillado es el inmenso ahorro de tiempo que le posibilita el SelfCooking Center®: „No necesito decírselo, usted sabe lo importante que es la presentación de los platos en un restaurante con estrella. Además, hay que tener en cuenta los deseos especiales de cada cliente e idear constantemente nuevas creaciones. Gracias al SelfCooking Center®, ahora tenemos tiempo para dedicarnos a la parte más importante y bonita de nuestra profesión. Cada semana cambiamos por lo menos uno de los platos en nuestra carta.“

El Café de París es particularmente famoso por su extraordinaria oferta de marisco y pescado, pero su carta de asados de cordero, carne de vacuno, cerdo y aves es igualmente convincente. José García Cortés asa primeramente las carnes en el SelfCooking Center® y las acaba posteriormente, al momento, con la función „Finishing“.

„Otro detalle realmente impresionante“ alega José García Cortés, „es que en el SelfCooking Center® no se produce ni la más mínima entremezcla de sabores, incluso con cargas mixtas. Puedo hacer pescado y postres simultáneamente sin que un producto adquiera el sabor del otro, este criterio es crucial.“



„Hemos ganado flexibilidad ahorrando espacio“

El SelfCooking Center® se convirtió enseguida en el corazón de la cocina del Café de París. „Sin RATIONAL estaríamos perdidos. No hay equipamiento que se le asemeje. Además de haber ganado enormemente en flexibilidad, hemos ahorrado espacio. Ahora podemos incluso hornear nosotros mismos y sorprender constantemente a nuestros clientes con nuevas creaciones pasteleras. Además, con una precisión fuera de lo corriente. SelfCooking Center® nos permite reproducir nuestro repertorio culinario una y otra vez, con calidad homogénea y siempre excelente. La satisfacción del cliente con la calidad de nuestra cocina se refleja en el aumento constante de nuestra clientela“

Otra extraordinaria característica del SelfCooking Center® es la función CleanJet® de cuyas ventajas ya no podríamos prescindir. “Y lo mejor de todo”, continúa Carlos García Cortés, “es que en vez de raspar, frotar y fregar, basta con introducir las pastillas de detergente y de abrillantador, pulsar la tecla CleanJet® y el aparato se limpia automáticamente. ¡Vaya alivio de trabajo especialmente tras una larga jornada en la cocina!”

Es lógico, que José García Cortés haya optado por la solución RATIONAL para su segundo restaurante “Airén”, ubicado a las puertas de Málaga: SelfCooking Center® desempeña un rol trascendental también en la cocina de este restaurante.



RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospitalet, 147-149 · Cityparc / Edif. Paris D

08940 Cornellá (Barcelona)

Tel. +34 93 4751750 · Fax +34 93 4751757

E-mail: rational@rational-iberica.com

www.rational-iberica.com