



Cocina en casa como Dani

Dani García

Recetas del día a día con todo el sabor de Dani García.

Recetas del día a día con todo el sabor de Dani García.

Este no es un libro para cocinar como un chef... es para hacerlo como Dani García, que cuando llega a casa, se pone el delantal y cocina para sus hijos. Como hacían su madre y su abuela, siempre con amor y diversión.

Cocina en casa como Dani reúne recetas sinceras, sabrosas y alcanzables: desayunos para arrancar el día con ganas, platos con *flow*, trucos virales y postres que parecen de restaurante. Sin dramas ni postreo, solo comida rica, con todo el sabor y **de una vida entre fogones**.

Un viaje de vuelta a lo esencial: **cocinar, compartir y vivir alrededor de la mesa**.

Fecha de publicación:
08/01/2026

Sello Editorial:
Espasa

Contacto de prensa

Nombre: Fernanda Azeredo

Teléfono: 914230355

Email: fazeredo@planeta.es

Nombre: Elena Suárez

Teléfono: 618697367

Email: elena.suarez@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Nuria Quintanar

Teléfono: 914230377

Email: nquintanar@espasa.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 914 23 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Teléfono: 916008074

Email: mluquec@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Dani García

Dani García (Marbella, 1975) es uno de los chefs españoles más reconocidos a nivel internacional. Con tres estrellas Michelin a sus espaldas, ha revolucionado la alta cocina desde Andalucía combinando innovación, tradición y visión global en cada uno de sus proyectos. Su estilo une productos de su tierra con técnicas e ingredientes de diferentes partes del mundo.

En 2019, tras alcanzar la tercera estrella, sorprendió al cerrar su restaurante insignia. Con valentía, inició un nuevo camino para acercar la gastronomía española al mundo. En 2024, abrió Smoked Room en Dubái y tan solo seis meses después de su apertura consiguió una estrella Michelin, confirmando así su proyección internacional.

Además de los galardones culinarios, varios de sus restaurantes han recibido premios por su diseño y arquitectura. BiBo Madrid obtuvo el Prix Versailles al mejor diseño de restaurante en Europa en 2016 y Leña Marbella ha sido reconocido como el restaurante más bonito del mundo en 2021 por los premios Restaurant & Bar Design.

@danigarcia7

@comodani_es