

C O M U N I C A C I Ó N



🍷 D O S
S I E R

P R E
N S A

Ficha
técnica,
datos
de
contacto
y
biografía
de
José María ...



Para solicitar información adicional
por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros

correo@restaurantejosemaria.com



¡CUANTOS AÑOS! 🍷 Y PARECE QUE FUE AYER...

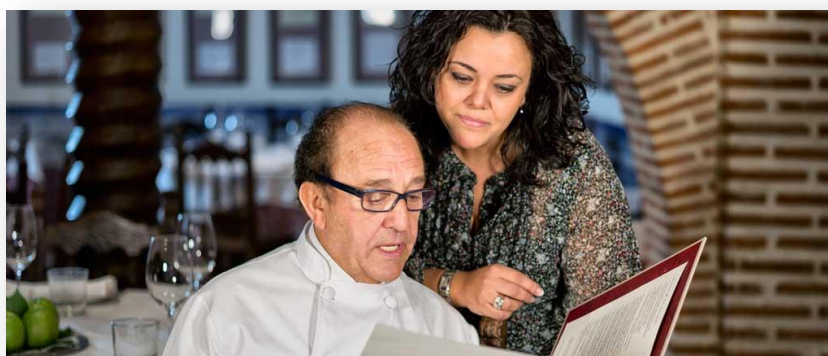
Desde 1982, este emblemático restaurante ha sido lugar de encuentro y celebración. El trabajo en equipo y la atención personal de José María, hacen que sea un referente gastronómico para los segovianos y los visitantes de todos los continentes, entre ellos personajes populares de la política, la cultura, la ciencia o los medios de comunicación, tanto nacionales como extranjeros.

El establecimiento, situado en pleno recinto histórico de Segovia, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, reinventa el estilo castellano dentro de una decoración que a la par que su cocina, trata de conjugar el ambiente tradicional con un claro aporte creativo y actual.

El prestigio de esta casa se mantiene día a día con la dedicación de José María y la labor de sus hijos, José María Ruiz y como directora Rocío Ruiz, además de una amplia plantilla de profesionales y un trato personalizado a los clientes. Actualmente el restaurante «José María» cuenta con un equipo de 85 trabajadores que cubren todos los departamentos: cocina, sala, barra, limpieza, mantenimiento y administración.

Con unas instalaciones en constante renovación, cuenta con ocho salones-comedores —espacios singulares como les gusta denominarlos—, un mesón-bar de recepción, dos cocinas individuales, fogones, cuartos fríos y cuatro hornos de asar.

Actualmente, el restaurante es considerado por críticos y gourmets como un clásico de la cocina segoviana, continuador y a su vez innovador en la riqueza turística-gastronómica que Segovia atesora.





ESPACIOS CAPACIDAD

El restaurante José María, cuenta con 8 salones de diferentes capacidades cada uno de ellos. Desde el más pequeño y reservado, «La Biblioteca del Gourmet» con capacidad para 12 comensales como máximo hasta «El Altar del Vino» con capacidad para 110. Entre todos los salones contamos con una capacidad para 400 comensales aproximadamente.

No nos podemos olvidar de “El descanso de Juan Pacheco” un mesón donde se pueden degustar excelentes vinos, tapas y guisos típicos.

NUESTRA COCINA

Sin duda, el plato estrella de su cocina es el cochinillo asado y por esta razón cuenta con su propia cortecriadero en el que cuidan al máximo la alimentación de las madres crionas consiguiendo así unos tostones de excepcional calidad.

La carta de platos es modificada según los productos de cada temporada, ofreciendo una cocina saludable y de mercado. También cuenta con dos apartados, diferenciando los platos «más tradicionales de la cocina segoviana», de los «más novedosos», creados en su taller de elaboración e investigación.

Como resumen, se podría decir que hoy en día, el restaurante José María, es considerado por guías y críticos gastronómicos un punto de referencia en la gastronomía nacional y protagonista de la cocina segoviana del siglo XXI.





LA BODEGA

Cuenta con una amplia carta de vinos, en la que se encuentra una gran representación de las D.O. españolas y también del extranjero.

José María sintió la necesidad de elaborar su propio vino para lograr una armonía y equilibrio con sus platos, y con esta intención creó «Pago de Carraovejas, finca y bodega». En la actualidad el proyecto “Ossian Vides y Vinos” también se ha incorporado al grupo familiar de empresas.

Hoy en día, su objetivo inicial, de elaborar un tinto de Autor con etiqueta personalizada con su nombre exclusivamente para el servicio del restaurante ha sido ampliamente superado y la bodega produce además, unos vinos de gran calidad y prestigio que son demandados en todo el mundo.



COCHINILLO VIAJERO

El cochinillo asado es considerado por José María Ruiz el estandarte de su carta y patrimonio cultural-gastronómico de los segovianos.

Si decide **comprar cochinillo, con D. Marca de Garantía “Cochinillo de Segovia” del Restaurante José María**, llegará a su casa procedente de nuestra corte-criadero, allí la alimentación de las madres es controlada para conseguir una extraordinaria calidad en su leche, que le aportará a la carne de nuestros cochinillos esas cualidades tan características y deseadas que nos identifican.

Cuando tienen un peso entre 4,2 y 4,5 kg pasan a nuestro horno, donde les aplicamos nuestra técnica de asado “¡A punto menos!”. Ésta consiste en interrumpir la cochura e inmediatamente someterles a un proceso de frío, que permitirá su transporte manteniendo todas sus propiedades organolépticas, su exquisito sabor y esa piel dorada y crujiente. Una vez recibido, sólo necesitará un breve tiempo de horno, llevarlo a su mesa y trocearlo con el borde de un plato para disfrutar del justo punto del cochinillo asado de José María en su hogar. Nuestra técnica permite degustar un cochinillo con idénticas características al que se sirve en el restaurante José María y a la vez conseguimos alargar la vida útil del producto para que el cliente lo pueda saborear donde y cuando desee.

Una vez recibido, sólo necesitará un breve tiempo de horno, llevarlo a su mesa y trocearlo con el borde de un plato para disfrutar del justo punto del cochinillo asado de José María en su hogar.

También hemos aplicado nuestra técnica “¡A punto menos!” al delicioso y tierno Corderito Lechal asado “Segolechal I.G.P.”

Cochinillo Viajero ¡A punto menos! para que los clientes puedan disfrutar de nuestros famosos asados en su propio domicilio y en 48h como recién salidos de nuestros hornos, con el toque personal de José María.



EVENTOS RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Con la calidad, servicio y singularidad que nos caracteriza hemos desarrollado a lo largo de estos años de andadura una restauración especialmente afianzada en la selección del producto y su transformación en la cocina y, con el trato cercano y profesional de la atención personalizada en nuestros comedores y también con quienes lo hacen a través de **nuestros servicios externos para eventos de empresa y familiares**, eventos corporativos, cenas de gala, inauguraciones, reuniones de empresa, almuerzos institucionales, catas, presentaciones de producto... Una propuesta gastronómica plenamente adaptada a las necesidades de cada ocasión, con nuestra cocina a su medida.

Servicios de bodas del Restaurante José María

Nuestro gran equipo de profesionales les ofrece **el mejor servicio de catering del Restaurante José María para la celebración de bodas** o cualquier tipo de evento, escuchando sus necesidades y haciendo que sea único y a su medida.

Trabajamos con diferentes **fincas de Segovia para bodas y eventos** como:

Finca Las Margas.

Palacio de Hoyuelos.

Caserío de Lobones

Disponemos de vajilla, cristalería, cubertería, mantelería... personalizada y única para nuestros eventos así como todos los medios necesarios para conseguir los mejores resultados.

Y por supuesto, una materia prima de máxima calidad, principio fundamental en el restaurante José María, siempre con la más alta exigencia y cuidando todos y cada uno de los detalles antes, durante y después del evento que harán de ese día, una experiencia irrepetible.



JOSÉ MARÍA RUIZ RESEÑA BIOGRÁFICA

Emprendedor, cocinero, sumiller, viticultor, bodeguero, empresario, . . . un hombre.

José María Ruiz Benito es uno de los mayores exponentes de la gastronomía segoviana y un ejemplo del equilibrio entre el respeto a las tradiciones de los antiguos mesoneros castellanos y las innovaciones de la cocina tradicional al gusto de hoy.

Con un comienzo profesional de cimientos sólidos, allá por los años sesenta, al pasar por lo diferentes departamentos de diversos restaurantes, desde la cocina a la sala, José María Ruiz se inclina en sus años jóvenes por estudiar a fondo el mundo de los vinos como sumiller. En este campo, en 1972, ya destaca al ser seleccionado para representar a España en el primer concurso mundial de sumilleres, que organizó la Oficina Internacional de la Vid y el Vino en Milán (Italia), donde obtuvo la medalla de bronce con diploma de honor y título de maestro copero internacional, compitiendo con profesionales de 32 países.

Es en el año 1982, cuando decide establecerse de manera independiente al abrir el restaurante “José María”, en la calle del Cronista Lecea, en pleno recinto histórico de Segovia, junto a la Plaza Mayor, con la idea clara de renovar la cocina tradicional de la región, adaptando con creatividad y toque personal los productos autóctonos segovianos a las nuevas tendencias, manteniendo básicamente la naturalidad de sabores y aromas propios de cada plato.

Como ejemplo de su constante inquietud empresarial, atraído por las posibilidades que le confiaba la Ribera del Duero, en 1987, se ilusiona con el proyecto de conformar una plantación de viñedo modélica en Peñafiel con bodega de elaboración, dando origen a los prestigiosos vinos del “Pago de Carraovejas”, que armonizan con los platos de su cocina. Este proyecto apasionante, cuenta con una cuidada plantación considerada ejemplar, formada por 160 Ha, de las variedades tinto fino, cabernet sauvignon y merlot. La bodega está ubicada en el centro de la propia finca, dotada con las más modernas y avanzadas técnicas para la elaboración y crianza.

Para hacer de su cochinillo asado el emblema gastronómico segoviano por excelencia, decide crear su propia corte-criadero, en ella inicia sus primeros estudios científicos sobre cruces de razas y nutrición de las madres para lograr una materia prima de excepcional calidad. En el año 2002, este afán incansable en busca de la excelencia en el producto, le llevaría a conseguir, junto con otros colaboradores, la denominación “Marca de Garantía” del cochinillo asado de Segovia (PROCOSE), marca concedida de manera oficial y registrada por el Ministerio de Agricultura, siendo presidente de la misma, José María Ruiz Benito.

Colaborador en diarios y revistas especializados en gastronomía y habitual en conferencias y mesas de opinión, la cocina de José María Ruiz ha viajado por toda la geografía española y por varios países de todo el mundo haciendo presentaciones y jornadas gastronómicas, donde se ha valorado su trabajo en torno al cochinillo y los resultados obtenidos en su corte-criadero.





JOSÉ MARÍA RUIZ PREMIOS Y DISTINCIONES

[MILÁN, 1971]

Participa en el II Concurso Mundial de Sumillers organizado por la Oficina Internacional de la Vid y el Vino y obtiene la Medalla de Bronce con Diploma de Honor y título de Maestro Copero Internacional

[BARCELONA, 1983]

Es investido Miembro de Honor de la Chaîne des Rôtisseurs, actualmente el el Bailio de Castilla y León

[1985]

Es nombrado Académico de Número de la Academia de Tastavin de Sant Humbert

El ministro de Transportes, Turismo y Comunicaciones le hace entrega de la Placa al Mérito Turístico

[ESTOCOLMO, 1990]

Jurado del Concurso Internacional de Cocina «Il Tocco Bianco» de la Federación Internacional de Prensa Gastronómica y Turística

[1998]

Premio Internacional de Gastronomía C.E.A.

[2007]

Premio al Empresario Segoviano del año, concedido por la Federación Empresarial Segovina (FES)

Premio «CECALE de Oro» de Castilla y León por su trayectoria empresarial

[2010]

Premio «Tierra de Segovia» a la mejor trayectoria empresarial concedido por el Centro Segoviano de Madrid

[2015]

Premio «Sello Real de Paños» a la excelencia empresarial concedido por la Cámara de Comercio e Industria de Segovia



FICHA TÉCNICA

INAUGURACIÓN:	En junio de 1982.
PROPIETARIO:	Familia Ruiz Aragoneses
RAZÓN SOCIAL:	Restaurante José María, S.L.
EQUIPO:	Rocío Ruiz, Directora Manuel Soriano, Jefe de Cocina Fulgencio Galindo, Jefe de Sala José Luis Álvarez, Sumiller
SERVICIOS:	Aparcacoches Salones privados para celebraciones Servicio de catering para eventos, presentaciones, cursos y celebraciones.
HORARIO:	De lunes a viernes: 9,00 - 1,00 h Sábados y domingos: 10,00 - 2,00 h
VACACIONES:	Abierto todo el año
PRECIO MEDIO:	40 € Menú Degustación: 50 €
TARJETAS:	American Express, Visa, Mastercard, Dinners Club
LOCALIZACIÓN:	Coordenadas GPS Latitud 40.95045° Longitud 04.12274°
DIRECCIÓN:	C/ Cronista Lecea, 11 (junto a Plaza Mayor). 40001 Segovia Tel.: +34 921 461 111 +34 921 466 017 Fax: +34 921 466 129 Reservas Whatsapp: +34 639 810 558 correo@restaurantejosemaria.com reservas@restaurantejosemaria.com www.restaurantejosemaria.com #Cultoalamesa



LA COCINA TRADICIONAL SEGOVIANA DE HOY



José María

RESTAURANTE

Cronista Lecea, 11 (junto a Plaza Mayor) - 40001 Segovia

Reservas: 921 461 111 - 921 466 017 ☎ Fax: 921 466 129

www.restaurantejosemaria.com - reservas@restaurantejosemaria.com