

JS

Javier Sanz y Juan Sahuquillo



Juan Sahuquillo

Javier Sanz

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, Casas Ibañez, Albacete, 1997.

Son dos de los jóvenes cocineros más influyentes de la gastronomía española.

Biestrellados por la prestigiosa Guía Michelin, galardonados con el premio Cocinero Revelación, ganadores del premio "Mejor Croqueta del Mundo", poseedores de 5 soles Repsol entre sus distintos restaurantes, elegidos entre los 100 jóvenes talentos de la gastronomía by BCC, Next Generation by Menshealth o portada de la revista Forbes en los "30Under30" entre otros reconocimientos.

CREADORES DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

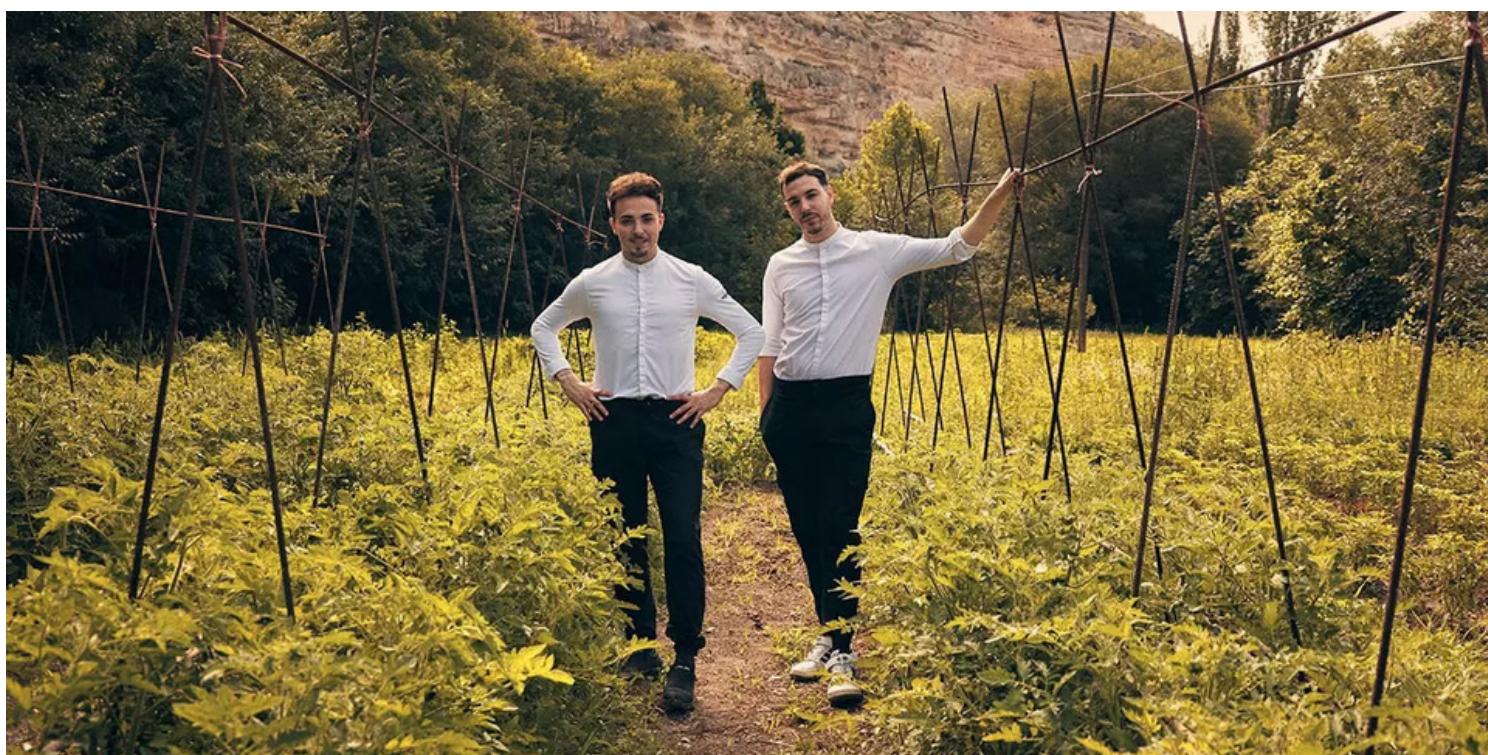
Estos jóvenes cocineros han posicionado sus proyectos gastronómicos como referentes en España para gastrónomos, amantes de la buena mesa y aficionados del buen comer, además de haber conquistado a la prensa más importante a nivel nacional e internacional.

Jóvenes emprendedores con una sólida formación culinaria, con una creatividad desmedida y una identidad muy marcada que hacen que cualquiera de los distintos formatos de negocio tengan una personalidad propia.

Desde conceptos más informales para todos los públicos hasta conceptos más gastronómicos para el público más exigente, sus propuestas abarcan todos los estilos y rangos de precio.

La tradición como base para una cocina contemporánea.

"Su sensibilidad, conocimiento, pasión, inquietud y energía se perciben en todo lo que tocan. Un presente y un futuro muy prometedor para estos chicos de un humilde pueblo manchego".



LOS CONCEPTOS



CAÑITAS
MAITE
DESDE 1958

CEBO

CAN DOMO

La
TABERÑITA
BY CAÑITAS



caña

Cañitas
Maite
EVENTOS

oba-



Estrella Michelin
2023



Estrella Sostenible
2023



2 Soles Repsol
2023

Europe
2023 | TOP NEW RESTAURANTS

2
Oba - Hotel Cañitas
Casas-Ibáñez, Spain

Javier Sanz y Juan Sahuquillo

El proyecto mas atrevido y personal de los jóvenes chefs ibañeses, donde reivindican su entorno y el culto a la naturaleza.

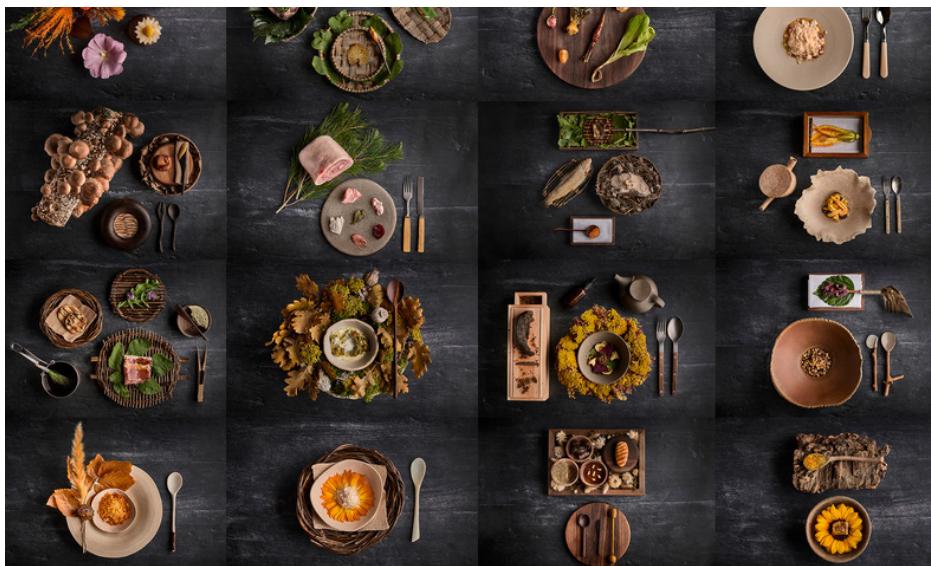
Centrado en un discurso de autolimitación y abasteciéndose del entorno natural que les rodea, OBA- es un restaurante con una personalidad única que se nutre del paisaje culinario de La Manchuela, interpretado con sensibilidad, técnica e inquietud.

Un homenaje a las raíces y a los paisanos de Javier Sanz y Juan Sahuquillo.

Ha sido elegido como segundo mejor nuevo restaurante de europa por la guía internacional OAD

"Mucho más que un restaurante, pues los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo trascienden el sentido de una comida gastronómica para defendertoda una filosofía."

-Guía Michelin



CAÑITAS MAITE

DESDE 1958



COCINERO REVELACIÓN
MADRID FUSIÓN

MEJOR CROQUETA
DEL MUNDO 2021

MEJOR ESCABECHE
DE ESPAÑA 2021

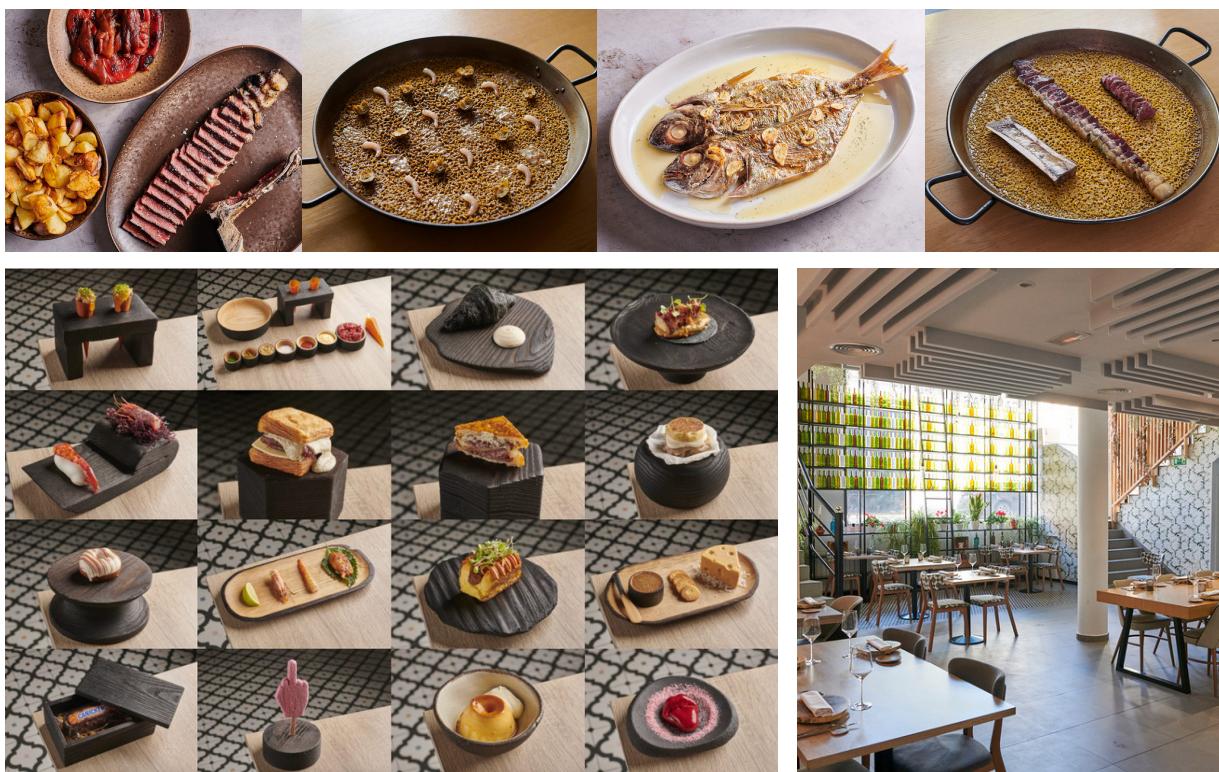
Cañitas Maite se basa en una oferta informal, divertida y reconocible para todos los públicos.

Tapas de autor para comer con las manos, arroces únicos con el mejor producto del momento, pescados salvajes y carnes seleccionadas.

Una carta de barra compuesta por 25 bocados que recrean clásicas tapas españolas, en un formato vanguardista y actualizado como pueden ser el Dónut de rabo de toro, el Buñuelo de queso de oveja trufado, el Waffle de patatas bravas, la croqueta de jamón Joselito, nuestra versión del bocata de calamares o el Cornetto de pimiento asado y steak tartar.

Una carta de producto compuesta por pescados salvajes enteros asados como el rodaballo de Ribeira o el carabinero curado en manteca de orza, carnes de productores muy especiales como Joselito o las chuletas de carne madurada del afamado Cárnica LyO.

Una sección de arroces reconocidos como entre los mejores arroces de España, como el arroz de pollito ahumado y setas silvestres, el arroz de gamba blanca de Huelva y alcachofa o el arroz de la triología de vaca rubia gallega.



CEBO



2 Soles Repsol



Estrella Michelin

Ubicado en el hotel Urban 5*GL de Madrid, ocupando el cargo de directores gastronómicos del hotel y enfocados principalmente en el restaurante gastronómico Cebo.

Una oferta basada en el mejor producto del momento, sujetos a la temporada y con un concepto donde la sencillez y la esencialidad brillan como protagonistas.



CAN DOMO



SOL
Guía Repsol



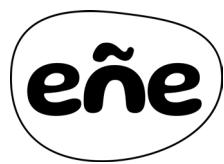
MICHELIN
2023

Ubicado en el Hotel Agroturismo ibicenco CAN DOMO.

La versión más mediterránea y fresca de Cañitas Maite, una oferta basada en el producto local de la isla y la tradición payesa.

Pescados salvajes del día como el mero de roca, carnes de animales autóctonos como el cabrito ibicenco, arroces con el sello de Cañitas o postres a base de frutos fresco de la propia finca le dan forma a la carta.





Ubicado en Albacete, EÑE es un espacio gastronómico diseñado para disfrutar de la cocina con las manos, compartiendo platos llenos de sabor, técnica y creatividad. Un concepto basado en el disfrute desenfadado, donde cada bocado está pensado para sorprender y ser disfrutado al centro de la mesa.

En su carta conviven productos de máxima calidad, recetas que revalorizan la tradición con una mirada contemporánea y una ejecución impecable. Entre sus platos estrella destacan los arroces a la llanda con forma de "ñ", un sello distintivo del restaurante, junto a una selección de carnes, pescados y elaboraciones pensadas para compartir.

EÑE es solo el comienzo. Con una acogida excepcional en Albacete, el concepto se prepara para expandirse a nuevas ciudades como Madrid y Valencia, llevando su visión gastronómica a nuevos públicos y consolidando su identidad en el panorama nacional.



La Taberñita es la cara más tradicional y callejera de Grupo Cañitas. Un concepto desenfadado donde el sabor y la diversión van de la mano, con una propuesta pensada para comer con las manos y compartir sin reglas.

Aquí, las tapas clásicas se reinventan con creatividad y un punto gamberro. Desde hamburguesas jugosas hasta pizzas a la piedra, pasando por bocados icónicos con una vuelta de tuerca. Todo con un producto de calidad, elaborado con la técnica y el sello inconfundible del grupo.



caña

La versión más callejera y nómada de Grupo Cañitas. Caña nació como un concepto de food truck que recorre distintos puntos de España llevando su propuesta gastronómica a festivales, eventos y ferias gastronómicas. Un formato street food donde la calidad del producto y el sabor son los protagonistas.

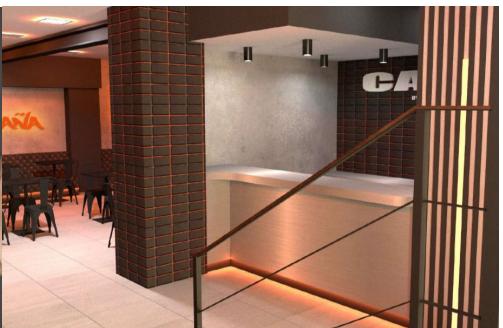
Actualmente, Caña cuenta con cinco food trucks que han estado presentes en ciudades como Madrid, Valencia, Barcelona, Alicante y Murcia, acercando su propuesta a diferentes públicos y consolidándose como una referencia dentro del sector.

Su oferta está marcada por una cocina desenfadada y sin artificios, con platos icónicos pensados para disfrutarse con las manos:

Burgers TOP con carnes seleccionadas y combinaciones explosivas.

Entrantes que reinventan el tapeo clásico con un twist moderno.

Lo que empezó como una apuesta itinerante, ahora se prepara para su gran salto: Caña abrirá sus dos primeros locales físicos, en Alcorcón y Toledo, consolidando su identidad y llevando su cocina callejera a un nuevo nivel.





El proyecto estacional y al aire libre del Grupo Cañitas.

Ubicado frente a nuestro restaurante madre, Cañitas Maite, Cañitas al Fresco nace como una propuesta temporal pensada para los meses de verano. Un concepto que responde a la creciente demanda de experiencias gastronómicas al aire libre, en un formato más informal, pero con el mismo compromiso por la calidad del producto y el cuidado del detalle que caracteriza al grupo.

Solo abierto en horario de cenas y su propuesta gira en torno a las brasas, el producto local y de temporada, los platos al centro y el ambiente distendido. A esta oferta gastronómica se suma una programación de actuaciones en directo, música ambiente, zona chill out, cócteles y una cuidada selección de vinos y copas.

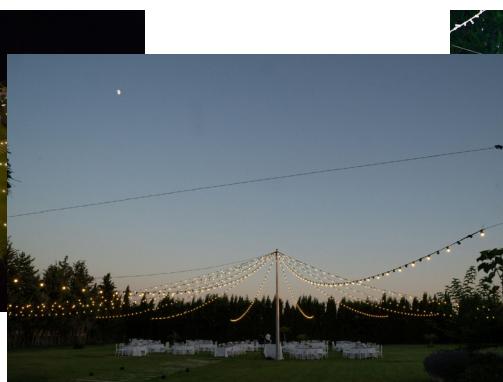
El menú cambia mensualmente para adaptarse al ritmo del verano y mantener el interés de un público recurrente. Cañitas al Fresco representa una oportunidad para diversificar la oferta del grupo, optimizar recursos existentes durante la temporada estival y conectar con un perfil de cliente más amplio, sin renunciar a la esencia gastronómica del proyecto.



CAÑITAS MAITE

EVENTOS

Nuestra división de eventos y celebraciones que cuenta con finca de 6000 m² y una capacidad para hasta 500 personas con un equipo altamente preparado.



VISION DE FUTURO

Grupo Cañitas ha construido su identidad gastronómica combinando creatividad, técnica y producto de excelencia. Con una trayectoria en constante evolución, el grupo sigue expandiendo sus horizontes y consolidando su presencia en el panorama gastronómico nacional.

Nuestro objetivo es llevar la esencia de nuestros conceptos a nuevas localizaciones, con un foco estratégico en Madrid y el centro de España. Buscamos crecer de manera sostenible, manteniendo la calidad y la coherencia en cada una de nuestras propuestas.

Para lograrlo, la selección de nuestros proveedores es clave. Apostamos por colaboraciones a largo plazo con socios estratégicos que comparten nuestra visión y compromiso con la excelencia. Queremos establecer relaciones sólidas basadas en la confianza, la calidad del producto y la capacidad de adaptarse a las necesidades de cada uno de nuestros conceptos gastronómicos.

La expansión ya está en marcha:

- Apertura de EÑE en otros Corte Inglés.
- Primeros locales físicos de Caña en Alcorcón y Toledo.
- Próxima llegada de la marca Cañitas x Me by Melia.

Con esta visión, seguimos impulsando el crecimiento de Grupo Cañitas, manteniendo nuestra esencia y proyectándonos hacia un futuro donde la gastronomía siga siendo nuestro mejor vehículo para sorprender y emocionar.