

BOHO CLUB

MARBELLA'S *secret*
green HIDEAWAY



MARBELLA | 952 157 221 | BOHOCLUB.COM

NOVEDADES GASTRONÓMICAS DE DIEGO DEL RÍO Y LOS PICNIC Y TIPIS DE BOHO CLUB EN EL JARDÍN PARA LA TEMPORADA FESTIVAL

- Boho Club amplía la propuesta gastronómica de Diego del Río con novedades para esta temporada.
- Los arroces aparecen en la carta de mediodía, en la que habrá también sopas frías; y para la noche, recupera platos muy apreciados por los clientes como el solomillo rossini y completa su menú degustación, de ocho pases.
- En la parte de ocio, los hermosos jardines serán los grandes protagonistas, ya que este verano vuelven los picnics y los tipis de Boho Club.

Marbella, 15 de junio de 2022.- Boho Club presenta la nueva propuesta gastronómica para la temporada estival. El chef ejecutivo, Diego del Río, es un apasionado del producto mediterráneo y de la cocina andaluza, que conjuga con toques internacionales y ha creado una amplia oferta culinaria que incluye como novedad una selección de arroces a la llauna para la carta de mediodía.



NUESTRA GASTRONOMÍA A MEDIODÍA

El arroz negro con gambas y rape, el de verduras o el de presa ibérica y alcachofas, convivirán con sopas frías y platos más ligeros a la parrilla, que funcionará a pleno rendimiento para disponer de una amplia variedad de carnes de excelente calidad, como el solomillo, el entrecôte y el chuletón de Angus. En cuanto a los pescados, la lonja marcará la oferta cada día. Del Río adapta algunos bocados ya significativos en su cocina como las gyozas de bogavante, ahora envechadas con aguacate, maíz y boniato; mantiene los entrantes preferidos por los clientes habituales, como las croquetas de carabineros y su tartar o la sopa de maíz, con mojo de aguacate y verduras encurtidas.

Para el almuerzo, mantenemos nuestra propuesta del menú de mediodía, con tres platos a elegir con entrante, principal y postre, a un precio de 28 €, pan y bebidas no incluidas, y en horario de lunes a viernes.

La carta del mediodía de Boho Club también podrá disfrutarse en Bernie's, el pool bar, situado junto a la piscina principal del resort entre palmeras y grandes cactus.

La atractiva propuesta veraniega se complementa con la posibilidad de divertirse con el picnic de Boho Club en el jardín, con las maravillosas vistas de La Concha. El interesado debe solicitarlo previamente y su cesta contiene: limonada, las ediciones especiales del vino blanco y rosado de nuestra cuveé, una selección de panes artesanales, nuestra botella de Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE; y el acceso para disfrutar de la piscina. El picnic tiene un consumo mínimo de 300€, para la cesta de dos a cuatro personas y de 500 €, en el caso de cinco a ocho personas, eligiendo los platos de la carta preferidos por el cliente.





NUESTRA GASTRONOMÍA POR LA NOCHE

Por la noche, la oferta gastronómica se completa con nuevos entrantes como la sopa fría de naranja, zanahoria y comino con vieira; platos vegetarianos como la coliflor con curry rojo, humus de almendra y coco; e incluso platos veganos como el repollo asado con crème fraîch, hierbas y maíz frito; mientras que en los principales degustaremos mariscos: la langosta con mantequilla Café de París o la gamba blanca con vichyssoise de hinojo y limón. En la carta de Boho Club siempre encontraremos pescados de mercado con crema tibia de almendras y tomate especiado y la lubina menestra de verduras y caldo oscuro con palo cortado. En cuanto a las carnes, además de la presa ibérica, chocolate, piñones, café y mole, hemos rescatado un plato muy solicitado como es el solomillo rossini con puré de patata robuchon, salsa de Pedro Ximénez, trufa y foie. Y en la parte dulce, se incorporan dos novedades: la pera con cítricos, aroma de vainilla y vino dulce de Jorge Ordoñez; y la cheesecake de pistachos con base de dátiles. Y disponemos de la posibilidad de cerrar la cena con una la tabla de quesos artesanos andaluces.

El cliente que se acerque a Boho Club podrá elegir entre todos los platos de la carta de nuestro restaurante o decantarse por el menú degustación de Diego del Río, que incluye una selección de ocho pases, a un precio de 95 €, con el maridaje aparte.



UNA BODEGA CON 300 REFERENCIAS

Nuestra bodega ha aumentado considerablemente y acuña más de 300 referencias nacionales y extranjeras, donde vinos y espumosos conviven con la cuveé exclusiva, elaborada con identidad propia por las bodegas Jorge Ordoñez. En el apartado nacional, el sumiller de Boho Club, Richard Mena, ha seleccionado personalmente las referencias con las mejores puntuaciones Parker como: Pingus, Pesus o Las Beatas; clásicos reconocidos como Castillo Ygai o La Alta Gran Reserva 890 y también una colección de pequeños productores. La selección internacional está protagonizada por Grand Cru y vinos de la zona de Burdeos de los mejores chateaux y las añadas más significativas de Mouton Rothschild, Lafite, Margaux o Petrus. También encontraremos referencias de Borgoña, y de las bodegas más buscadas en Italia, como Macchetto o Castello di Ama, de la zona de La Toscana; así como vinos de Estados Unidos, del área selecta de Napa Valley: Opus One, Harlan Estate o Diamond Creek. Los champanes de las grandes maisons comparten espacio en nuestra bodega con los blancos más reputados y, por supuesto, con una escogida representación de vinos de Andalucía, de la provincia Málaga y de Cádiz, zonas vinícolas por excelencia.





GARDEN EXPERIENCE: TIPIS Y COCTELERÍA

Además de la gastronomía, el verano es la temporada ideal para gozar de uno de los cócteles de Boho Bar. Nuestro jefe de coctelería, Agustín Corral, se ha inspirado en sus últimos viajes a México y Nueva York y nos presenta una carta variada que apuesta por clásicos reversionados: Negroni BX, Pisco Sour o Boulevardier, y creaciones con sabores para todos los gustos y paladares, cócteles más frescos como Vespa, con menta fresca y lima; combinados de regusto picante, como Chapulín, con una mermelada de del pimiento asado ahumado, tequila y jengibre; o tragos más dulces, como Nubes de Marbella, con un toque de esta golosina.

En la zona chill out, vuelven los tipis o tiendas de tela y madera, que tanto éxito tuvieron en Boho Club el pasado verano, y que también se reservan a partir de 300 €, en función de la disponibilidad.

Esta nueva temporada, además de contar con la música de nuestros dj residentes, regresa el espectacular show de danza y fuego, que amenizará las noches de los fines de semana (viernes y sábados) y que se extenderá de miércoles a domingo, entre el 15 de julio y el 14 de agosto. El horario de apertura de Boho Club se ampliará hasta la 02:00 horas, de domingo a jueves, y hasta las 03:00 horas, los viernes y sábados.





BOHO CLUB HOTEL

Boho Club es un resort boutique de lujo, ubicado entre La Milla de Oro de Marbella y Puerto Banús. Con un ambiente distinguido, el complejo hotelero invita a disfrutar de una estupenda gastronomía en un complejo de exuberante vegetación, que cuenta con 30 habitaciones entre suites y bungalows.

BOHO CLUB

CTRA.N-340, KM 176. URB. LOMAS DE RÍO VERDE 144. 29602 MARBELLA.

WWW.BOHOCLUB.COM

TEL: +34 952 157 221

EMAIL: RESERVATIONS@BOHOCLUB.COM

BOHO RESTAURANT

TEL: +34 952 157 222

EMAIL: RESTAURANTE@BOHOCLUB.COM

SALES & EVENTS MANAGER BOHO CLUB

EVA LOZANO

TEL: +34 617 545 840

EMAIL: EVA.LOZANO@BOHOCLUB.COM

COMUNICACIÓN Y PRENSA

LIMA COMUNICACIÓN Y EVENTOS

PILAR CANDIL

TEL: + 34 635 450 467

EMAIL: PILAR.CANDIL@LIMACOMUNICACION.ES

ÁNGEL PARDO

TEL: +34 651 17 66 87

EMAIL: ANGEL.PARDO@LIMACOMUNICACION.ES



BOHO
CLUB