

BOHO CLUB

BOHO CLUB, MARBELLA - 952 157 222 - BOHOCLUB.COM



BOHO CLUB COMPLETA SU PROPUESTA GASTRONÓMICA CON UNA NUEVA CARTA DE VERANO

- Boho Club completa su propuesta gastronómica con una carta renovada para la temporada estival
- La propuesta de Diego del Río incluye nuevos platos, adapta algunos de los más significativos y mantiene los preferidos por los clientes habituales
- Platos frescos y ligeros, opciones veganas, los pescados del día y una amplia oferta de carnes, se pueden pedir a la carta o bien elegir el menú degustación, que incluye una selección de ocho pases, a un precio de 85 €, con maridaje aparte.

Marbella, 9 de julio de 2021.- Boho Club presenta la nueva propuesta gastronómica de su restaurante con una carta renovada para la temporada estival. El chef ejecutivo de Boho Club, Diego del Río, ha creado una amplia oferta culinaria que incluye nuevos platos como el canelón de ternera tandoori, bechamel de coco, cardamomo y puré de zanahoria; o el contramormo de atún rojo de almadraba, salmorejo de manzana, hinojo y rúcula.

Del Río también adapta algunos bocados ya significativos en su cocina como la 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; y recupera por petición popular un entrante; los mejillones guisados con salsa de coco y cítricos.





Entre las opciones ligeras, encontramos el **cogollo de lechuga a la brasa**, **yuzu**, **pistacho**, **encurtidos** y **anchoas**; y otras opciones veganas como el **falso risotto vegetal con verduras de temporada**, **pesto verde** y **coco**; o la **coliflor asada**, **babaganoush**, **hummus de avellana** y **puré de chocolate blanco**.

En cuanto los **pescados**, el mercado marcará la oferta cada día y se servirán con **cavatelli**, **mantequilla de encurtidos** y **algas**. Además de poder optar por otros platos de la carta, como la **lubina con ensalada de patata** y **moluscos**, y **gazpachuelo cítrico de mariscos**; o el **rape con guiso de tupinambo** y **tinta**, **alioli de azafrán** y **navajas**.

Y la parrilla de Boho Club funcionará a pleno rendimiento para disponer de una amplia variedad de carnes de excelente calidad, así el **solomillo**, el **entrecote** y el **chuletón de Angus al horno de leña** competirán con platos más elaborados como la **paletilla de chivo con labneh**, **chutney de cebolla** y **hierbabuena**; y con el **cochinillo con ensalada de bulgur**, **hierbas**, **cítricos** y **albaricoques**.

Cierra la carta, la **tabla de quesos artesanos andaluces** y postres como la **minestrone de frutas y verduras**, **sopa cítrica** y **sorbete de piel de limón**, y el **broche de oro** de la parte dulce como el **biscocho de miel de caña** y **especias**, **pera**, **crema de queso** y **helado de lemongrass**; la **pavlova de frutos rojos**, **helado de hierbas** y **chantilly de mascarpone**; y la **tarta de queso** y **dulce de leche** y **helado de plátano**.





El cliente que se acerque a Boho Club podrá elegir entre comer a la carta o decantarse por el **menú degustación de Diego del Río, que incluye una selección de ocho pases, a un precio de 85 €, con el maridaje aparte, y disponible de domingo a jueves.**

En la **bodega** acuíamos más de **100 referencias nacionales y extranjeras**, donde vinos y espumosos conviven con la cuveé de Boho Club, elaborada con identidad propia por las bodegas Jorge Ordoñez.

Una atractiva propuesta veraniega que se complementa con la oferta fresca y saludable de **Bernie's** y con la posibilidad de disfrutar del **picnic de Boho Club**. Bernie's es el coqueto restaurante, situado junto a la preciosa piscina principal del resort entre palmeras, bananos y grandes cactus; y su carta incluye **snacks, ensaladas y pastas**, además de **platos más especiales como la focaccia casera, el veggie hot dog, la Boho burger y el mini falafel wrap**, sin olvidar la parte dulce de los postres ya tradicionales como el **lemon pie, el banoffee o el brownie de chocolate**.

El cliente también puede solicitar el picnic para tomar en un escenario perfecto, como es el jardín con las maravillosas vistas de La Concha. 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 la exclusiva toalla de playa de Boho Club** para tumbarte en el jardín. El picnic debe reservarse de forma previa y el **consumo mínimo es de 300€** (para la cesta de dos a cuatro personas), **a elegir entre todos los platos de la carta de Bernie's.**

Además de la gastronomía, el verano es la temporada ideal para gozar de **uno de los cócteles de Boho Bar** donde sus barman, siempre dispuestos para mezclar los **clásicos** o bien sugerir alguna de sus **últimas creaciones**, preparan los mejores **combinados artesanos con o sin alcohol**.

Boho Club es un resort boutique de lujo, abierto al público y 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 oasis de tranquilidad.

[Aquí](#) tienes el enlace de descarga de fotografías y nueva carta de Boho Restaurant

[Aquí](#) tienes el enlace de descarga completo a todo el contenido de Boho Club

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es

Contacto Marketing

Creative Brand Manager

Daniel Fernández Barbarán

Tel: 722 722 269

Email: dani.barbaran@bohoclub.com



BOHO CLUB

BOHO CLUB, MARBELLA - 952 157 222 - BOHOCLUB.COM