

A black and white photograph of water splashing, with droplets and bubbles visible against a dark background. The image is framed by a decorative, repeating floral pattern in a lighter shade of gray.

unidos

septiembre

26

BOHOCLUB



¡TODO PREVISTO PARA LA CELEBRACIÓN DE UNIDOS!

- La gran acogida de UNIDOS reconforta a los chefs y les permite ultimar los detalles del evento con mucha ilusión.
- Los cocineros Estrella Michelin: Benito Gómez, de Bardal**; Mario Cachinero, de Skina**; José Carlos García, de José Carlos García Restaurante*; Mauricio Giovanini, de Messina*; Diego Gallegos, de Sollo*; Fernando Villasclaras, de El Lago* y Diego del Río, de Boho Club; elaborarán un menú exclusivo en el que cada uno aportará dos platos representativos de su cocina, un aperitivo y un principal.
- La segunda edición de UNIDOS se celebrará el próximo domingo, 26 de septiembre, en Boho Club, en Marbella, y será una velada muy especial, amenizada con música, y en un ambiente bohemio y distinguido.
- Ya se ha cubierto la mayor parte del aforo, pero aún pueden reservarse las últimas entradas. La experiencia incluye: la cena con menú degustación, formado por 14 platos (siete aperitivos y siete principales), maridaje, las copas de sobremesa y algunas sorpresas tiene un precio de 350 €.

Marbella, 23 de septiembre, 2021.- La alta gastronomía malagueña ya está preparada para la celebración en **UNIDOS**. Un evento único y creado desde la ilusión en el que los Estrella Michelin: **Benito Gómez, de Bardal**; Mario Cachinero**, de Skina; José Carlos García, de José Carlos García Restaurante*; Mauricio Giovanini, de Messina*; Diego Gallegos, de Sollo*; Fernando Villasclaras, de El Lago*; y Diego del Río, de Boho Club** unen sus fuerzas para poner en valor su profesión y compartir una experiencia memorable con sus clientes y amigos.

El próximo domingo, 26 de septiembre, los siete cocineros ofrecerán juntos una cena con un **menú degustación exclusivo de 14 pases** representativos de sus cocinas. **Boho Club** acogerá en Marbella la segunda edición de este evento.



Estas últimas semanas han sido ajetreadas para cada uno de los siete representantes de la gastronomía malagueña, quienes presentarán dos propuestas de su creación, un aperitivo y un principal. Para abrir bocado: **Morsollo y macarrón de almendra, Parfait label rouge y plata, Merengue de pepino y cremoso de sepia, Bollo de anguila ahumada, Tartaleta de bogavante y payoyo, Pulpo panipuri con porra de cilantro y pipas de calabaza y Tartaleta de alistados con mango y jalapeños.**

Y en el menú degustación encontramos siete magníficos pases: **Caviar ecológico de Riofrío con crema de tubérculos y hierbas, Erizo micuit y agua de raíz de apio, Sopa de maíz, con mojo de aguacate, gamba blanca y verduras encurtidas; Ortiguilla confitada con escabeche de pintada; Lubina de Aquanaria con cous cous de coliflor, ñoquis líquidos de curry y lima; Chivo lechal malagueño, queso de Casares, ostra, lima y codium; y para el broche final, el postre de Milhojas de chocolate, almendras y su aportación líquida.**

Los aperitivos mencionados forman parte del cóctel previo a la cena, que se servirá en la terraza de Boho Club, mientras que los principales podrán degustarse en la sala interior del restaurante y en varias mesas situadas en el maravilloso jardín y protegidas por las pérgolas. **La música amenizará una velada muy especial en un ambiente bohemio y distinguido.**

En la presente edición de UNIDOS, el chef anfitrión es **Diego del Río**, para quien esta oportunidad: “Supone una ilusión enorme, ya que desde la apertura de Boho Club, y con todo lo sucedido con la pandemia, es la primera vez que me reúno de nuevo con mis compañeros, que además son amigos, para vivir juntos una experiencia que va a ser inolvidable”.

Los chefs malagueños se admiran mutuamente y así lo declara abiertamente **Diego Gallegos** desde Fuengirola: “Participar en UNIDOS es para mí un privilegio. Estar con mis compañeros, poder celebrar un evento así en tiempos tan difíciles y servir lo mejor de nuestras casas a nuestros clientes, significa alegría. Es un honor formar parte de este grupo y espero que hagamos más ediciones de este evento en los próximos años.”

En esa misma línea de unidad, se pronuncia **Mauricio Giovanini**: “Entre nuestros amigos se encuentran quienes para muchos serían considerados la competencia, pero en este proyecto disfrutamos y lo pasamos muy bien juntos”, y también **José Carlos García**, quien se considera “Afortunado de encontrarme junto a grandes profesionales, que además son amigos y compañeros. Es una sensación única que nos hace estar más UNIDOS.”

Desde Ronda, el chef **Benito Gómez** transmite de nuevo la ilusión de este proyecto “En un momento tan delicado como el que hemos vivido, tener la suerte de estar acompañado por los amigos de esta profesión es una experiencia muy gratificante.”



Para los dos cocineros más jóvenes, **Mario Cachinero** y **Fernando Villasclaras**, que se incorporan a esta segunda edición de UNIDOS, la emoción queda latente en sus palabras: “Principalmente este evento significa agradecimiento por poder estar UNIDOS y compartir experiencias. Queremos que la gente disfrute, igual que nosotros vamos a disfrutar en equipo. Que vivan ese momento y se olviden de su día a día para centrarse en respirar felicidad. Compartir con los demás siempre te hace sentirte mejor y te aporta ganas de seguir luchando por mejorar en estos momentos difíciles” dice **Cachinero**. Y también emocionado con esta colaboración, **Villasclaras** declara que “A todo el equipo de El Lago, y a mí en particular, nos hace mucha ilusión compartir este día con magníficos profesionales y buenos amigos. Será una velada para recordar porque todos tenemos muchas ganas de hacer que esta cena sea irrepetible.”

De la selección especial de los vinos que integrarán el maridaje se ha encargado **Richard Mena, sumiller de Boho Club**, quien incluirá abundantes referencias nacionales para acompañar los platos de este menú UNIDOS. Mención especial en este apartado para **Bodegas Jorge Ordoñez** que ha brindado todo su apoyo a la alta gastronomía malagueña y también a **Perrier-Jouet** que “regará” con su **Grand Brut y el Belle Epoque Rosé** esta celebración.

Además de la unión de los cocineros, los equipos de sala de los siete restaurantes **se integrarán**, el domingo 26 de septiembre, para que la experiencia de los asistentes a este evento sea completa. En representación de sus compañeros de sala, **Marcos Granda**, propietario de Skina, confiesa que “Es un placer formar parte de esta segunda edición de un evento que surgió desde la amistad y el compañerismo, y que nos aporta satisfacción a todos”.

La organizadora de UNIDOS, **Pilar Candil, Directora de Lima Comunicación y Eventos**, explica que “Realizar un proyecto de estas características en la situación actual es una tarea ardua, debido a las restricciones y a los múltiples impedimentos a los que nos enfrentamos en la actualidad, pero la ilusión con la que nos unimos el verano pasado para afrontar esta realidad, es la que nos ha permitido tener la fuerza necesaria para repetirlo este año, con más amigos que se han sumado y porqué no, todavía más entusiasmo.”

Este evento se hace realidad gracias a la colaboración de diferentes empresas que comparten con los chefs la ilusión y la defensa de la gastronomía: **Grupo Safamotory Porsche; Uniqueby Roberto Silvosa, Alba Hostelería, Vistalegre, Aquanaria, Frutas Eladio, Morales y Godoy, Monkey 47, Obrador Juanito, Finca La Torre, Chef Republic, CapriSur y Picking Málaga** son algunas de las marcas que aportarán sus productos para embellecer aún más la experiencia que vivirán los asistentes a esta velada.



Ya se ha cubierto la mayor parte del aforo, pero aún pueden reservarse las últimas entradas. La experiencia de UNIDOS incluye: la cena con menú degustación, elaborado por los chefs malagueños con Estrella Michelin y formado por 14 platos (siete aperitivos y siete principales), con maridaje incluido y copas de sobremesa; y tiene un precio de 350 €.

El evento tendrá un aforo limitado, cumplirá con los horarios establecidos por la Junta de Andalucía y se respetarán todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los asistentes.

[ENLACE MENÚ UNIDOS EN ESPAÑOL Y EN INGLÉS](#)

[ENLACE A LOS VÍDEOS](#)

[ENLACE A LOS FLYERS](#)

AGENDA*

19:30 horas - Llegada invitados y cóctel en la terraza

21:00 horas - Cena en la sala

00:00 horas - Copa de sobremesa

01:30 horas - Fin del evento

**el horario puede ser modificado en función de las restricciones y normativa de la fecha del evento*

PRECIO DE LA ENTRADA

350€ por persona

Reserva previa de mesas de 2 a 8 personas (10 personas en terraza)

VENTA DE ENTRADAS

Teléfono: +34 952 157 221

Email: restaurante@bohoclub.com

AFORO LIMITADO

PACK CENA UNIDOS + ALOJAMIENTO EN BOHO CLUB

(2 personas) - 1.095 €

Incluye: Cena Unidos, noche de alojamiento, desayuno y welcome amenity



MENÚ

APERITIVOS

- Morsollo y macarrón de almendra – SOLLO
Parfait label rouge y plata – JOSÉ CARLOS GARCÍA
Merengue de pepino y cremoso de sepia – MESSINA
Bollo de anguila ahumada – BARDAL
Tartaleta de bogavante y payoyo – SKINA
Pulpo panipuri con porra de cilantro y pipas de calabaza – BOHO CLUB
Tartaleta de alistados con mango y jalapeños – EL LAGO

BEBIDAS DEL CÓCTEL

- PERRIER-JOUËT GRAND BRUT - Champagne
CÓCTEL BOHO - RUBI: Martini rubino infusionado con pieles de tres cítricos
y frutos rojos caramelizados con vinagre de manzana
CÓCTEL BOHO - MANGO LEAF: chutney de mango picante, leche de coco
y sirope de canela, con top de soda cítrica
BOHO CUVÉE - Vinos

PLATOS

- Caviar ecológico de Riofrío con crema de tubérculos y hierbas – SOLLO
Erizo micuit y agua de raíz de apio – MESSINA
Sopa de maíz, con mojo de aguacate, gamba blanca y verduras encurtidas – BOHO CLUB
Ortiguilla confitada con escabeche de pintada – BARDAL
Lubina de Aquanaria con cous cous de coliflor, ñoquis líquidos de curry y lima – JOSÉ CARLOS GARCÍA
Chivo lechal malagueño, queso de Casares, ostra, lima y codium – EL LAGO

POSTRE

- Milhojas de chocolate, almendras y su aportación líquida – SKINA

MARIDAJE

- PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ - Champagne
AVANCIA - Godello
LAS SUERTES - Verdejo
LA CAÑA NAVIA - Albariño
AVANCIA - Mencía
JORGE ORDOÑEZ - Moscatel

COPA DE SOBREMESA

- MONKEY 47 - Gin



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



unidos



septiembre

26

BOHOCLUB