

BOHO CLUB

Navidad 2021

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

BOHO CLUB APUESTA POR UNA GASTRONOMÍA MUY VARIADA PARA ESTA NAVIDAD

- Boho Club apuesta por una gastronomía muy variada y apta para todos los gustos.
- Los menús de Navidad, creados por el chef Diego del Río, son apetitosos para satisfacer el paladar de los más exigentes en las próximas fiestas.
- Y renovamos la carta de nuestro restaurante con platos elaborados con productos de la temporada invernal.

Marbella, 25 de noviembre de 2021. - La propuesta gastronómica de Boho Club es muy variada y apta para todos los gustos. Para satisfacer el paladar de los más exigentes durante las próximas fiestas, el chef ejecutivo, Diego del Río, ha creado apetitosos platos para degustar esta Navidad.

En nuestra web podrás consultar los diferentes menús para celebrar la cena de Nochebuena, el almuerzo de Navidad, la Nochevieja o el Año Nuevo. Todos ellos incluyen bocados de mariscos, succulentos pescados y carnes, así como deliciosos postres para el broche final.





El resto de los días no festivos, **la cocina de Boho Club permanecerá abierta de forma habitual**, desde las ocho de la mañana para el servicio de desayuno, mantendrá el almuerzo, ofreciendo la opción **del plato del día**, apto para todos los bolsillos; y también las cenas a la carta o el menú degustación de nuestro chef.

Diego del Río también ha renovado la carta con nuevos platos, elaborados con productos de la temporada invernal, como la ensaladilla de encurtidos, salchichón ibérico y huevo frito; el ravioli de calabaza asada, labneh, amaretti y trufa; el udom ibérico con cochinillo frito y setas de temporada; las gambas blancas ahumadas con crema templada de hinojo y lemongrass; la lubina con espinacas, pesto de pistachos y jugo ibérico; el salmonete con puré de jengibre, sopa de cebolla y crema de queso payoyo picante y el canelón con boloñesa de atún de almadraba con bechamel de albahaca

En la parte dulce, las novedades incluyen: bizcocho y sopa de avellana con fruta de la pasión y helado de plátano asado; calabaza, cremoso de canela, jengibre y helado de yogurt; y cremoso de chocolate 70%, grue de cacao y helado de café.



Para compartir estas fechas con familiares, amigos o compañeros de empresa tenemos disponible un completo menú denominado **Business Toast**, y el equipo de Boho te ayudará gustoso a configurar otras opciones, en el caso de que prefieras un menú diferente, por ejemplo, con platos para compartir. Tú decides si sentarte a la mesa en el interior de la sala acristalada o escoges nuestra terraza, rodeada de vegetación.



Y, por supuesto, mantiene su actividad la barra de Boho Bar donde nuestros cocteleros preparan los mejores combinados artesanos, siempre dispuestos para mezclar los clásicos o bien sugerir alguna de sus últimas creaciones.

Boho Club es un resort boutique de lujo, **abierto al público** y ubicado entre **La Milla de Oro de Marbella y Puerto Banús**. Con parking privado y un ambiente bohemio y distinguido, el complejo hotelero invita a disfrutar de la gastronomía, de la música de nuestros djs residentes y del arte en un espacio elegante y único en la Costa del Sol.

[Aquí](#) tienes el enlace descarga de fotografías y carta del nuevo menú.

[Aquí](#) el enlace descarga de fotografías y cartas de los menús de navidad.

[Aquí](#) el enlace de descarga completo.



QUARTIERS PROPERTIES

Boho Club pertenece a Quartiers Properties, una compañía de propiedad sueca, que cotiza en Nasdaq First North en Estocolmo y cuyo negocio se centra geográficamente en España. Quartiers invierte principalmente en hoteles y propiedades residenciales, dirigidas a un público internacional.

La compañía centra su actividad en dos segmentos principales: desarrollo inmobiliario y creación de valor. El segmento de desarrollo inmobiliario comprende el desarrollo, comercialización y ventas habituales de villas y apartamentos. En el área de creación de valor, la compañía invierte en propiedades de bajo rendimiento con el objetivo de aumentar los ingresos operativos de la propiedad y estabilizar su cash flow aumentando así su valor.

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

+34 952 157 221

Ctra.N-340, Km 176

Urb. Lomas de Rio Verde 144,

29602 Marbella

www.bohoclub.com

reservations@bohoclub.com

Boho Restaurant

+34 952 157 222

restaurante@bohoclub.com



BOHO CLUB

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