

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

**BOHO CLUB**



# LOS ESTRELLA MICHELIN DE MÁLAGA UNIDOS EN UN EVENTO ÚNICO Y CREADO DESDE LA ILUSIÓN

- **UNIDOS** es un evento único y creado desde la ilusión para poner en valor la gastronomía malagueña.
- **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 chef aportará dos platos representativos de su cocina.
- La segunda edición de **UNIDOS** se celebrará el domingo 26 de septiembre, en Boho Club y será una velada muy especial en un ambiente bohemio y distinguido.
- Las entradas de **UNIDOS** se reservarán de forma previa y la cena con menú degustación, formado por 14 platos (siete aperitivos y siete principales), con maridaje incluido, tiene un precio de 350€.

**Marbella, 8 de septiembre, 2021.- La alta gastronomía malagueña** está de 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 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 la segunda edición de este evento y será una velada muy especial en un ambiente bohemio y distinguido.



Cada uno de los siete representantes de la gastronomía malagueña presentará 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 Acuaría 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.

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: **C. de Salamanca, Unique by Roberto Silvosa, Aquanaria, Frutas Eladio, Morales y Godoy, Monkey 47, Obrador Juanito, Finca La Torre y Alba Hostelería** son algunas de las marcas que aportarán sus productos para embellecer aún más la experiencia que vivirán los asistentes a esta velada.



**Las entradas de UNIDOS se pueden reservar ya de forma previa. 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, 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](mailto: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: Vermut 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 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**