

Carta variada

Portada 01 Restaurantes 02 Vinos 03 Productos 04 Tiendas 05

Castellano Català

Buscar por zona

[Búsqueda Avanzada](#)

Menú

[Actualidad y Agenda](#)

[Propuesta de Terrazas](#)

[Crítica](#)

[Hoteles](#)

[El rincón del Gourmet](#)

[Va de cata](#)

[Arte y gastronomía](#)

[Viajes gastronómicos](#)

[Recetas, con algo más](#)

[Editorial](#)

[Entrevistas](#)

[Colaboradores](#)

[Contacta](#)

[La tortilla](#)



[Home](#) > [Actualidad y Agenda](#)

Actualidad y Agenda

Apertura de The KISS by Klimt Oyster and Champagne Bar

Un artículo de [Redacción Gastronomía](#)

jueves, 26 de abril de 2012



El gin club premium bar Klimt estrena una ostería de diseño dedicada a producto francés de primera.

[Escribir comentario \(2 Comentarios\)](#)

Cartavariada et desitja Felic dia de Sant Jordi

Un artículo de [redacción gastronomía](#)

lunes, 23 de abril de 2012



[Escribir comentario \(0 Comentarios\)](#)

Cena medieval en el Palau Requesens

Un artículo de [Frederic Sala](#)

viernes, 20 de abril de 2012



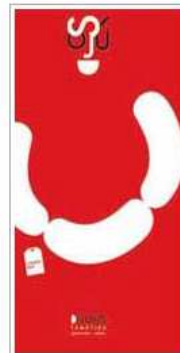
"Nits d'Història i Llegenda al Palau Requesens", es una actividad que se lleva a cabo en la sede actual de la Real Academia de las Buenas Letras.

[Escribir comentario \(0 Comentarios\)](#)

Butifarra Brisa; producto de Sta. Coloma de Gramanet

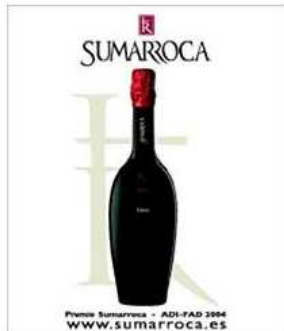
Un artículo de [Frederic Sala](#)

lunes, 16 de abril de 2012



Por cuarto año consecutivo, llegan a Santa Coloma de Gramanet los Dijous Temàtics, una apuesta de la ciudad para reavivar la restauración de la zona.

[Escribir comentario \(0 Comentarios\)](#)



Felic 2 (東)

[Seguir](#)

Síguenos en:

[Me gusta](#) 1

[Tweet](#) 0

[SHARE](#) [f](#) [t](#) [e](#) [...](#)



Hoteles en Madrid

Lo más leído

Cata, catadores, enólogos y "sommeliers": La subjetividad en el moderno mundo del vino

Guía imprescindible de Brujas y Gante, dos bellas ciudades de Flandes

Restaurante El Plató

Turismo y Gastronomía por Noruega, país de gran historia y belleza

Abre Petit Comité de Fermí Puig, un señor del Passeig de Gràcia

Más de 100 vinos para disfrutar y gastar poco

Entrevista a Oriol Balaguer, artista del chocolate

El Salmón Noruego: Un verdadero rey en todas las mesas

Visitamos las Cavas Raventós i Blanc, excelencia, concepto y novedad.

"Cinco en la mesa" Un brevariario de

Menú

Actualidad y Agenda

Propuesta de Terrazas

Crítica

Hoteles

El rincón del Gourmet

Va de cata

Arte y gastronomía

Viajes gastronómicos

Recetas, con algo más

Editorial

Entrevistas

Colaboradores

Contacta

La tortilla



Home > Actualidad y Agenda > Apertura de The KISS by Klimt Oyster and Champagne Bar

Apertura de The KISS by Klimt Oyster and Champagne Bar

Jueves, 26 de abril de 2012



El gin club premium bar Klimt estrena una ostería de diseño dedicada a producto francés de primera.

Los promotores de los locales Kerala, Klimt y Kube suman su cuarta K en la zona financiera de la capital con la reciente apertura de un espacio dedicado en esencia a dos de los placeres gastronómicos más lujosos: ostras y champán.

Su nombre es The KISS by Klimt y se encuentra situado en el local contiguo a Klimt (C/ Capitán Haya 48 - Madrid - Telf. 91 570 23 13 - www.klimtmadrid.com) lo que hace que este gin club premium bar ya pueda presumir de su propia ostería, ofreciendo a sus clientes ahora un rincón más gastronómico. Nace bajo el concepto de Oyster and Champagne Bar y está dedicado al mejor producto francés.

Comenzando por uno de sus productos estrella, el champán, está representado por cuatro de las mejores referencias de la casa G.H. Mumm - su Cordon Rouge, Brut Rosé, Mumm de Cremant y Cuvée R. Lalou - a las que se suman otras como Dom Perignon, Krug o Laurent Perrier, etc. Una selección de los mejores champanes del mundo recogidos en una carta que se completa con Tokaji y Petit Chablis, vinos blancos, de Hungría y Francia respectivamente, que armonizan especialmente bien con las delicatessen que componen la parte gastronómica de la oferta.

El segundo de los puntos fuertes de The KISS by Klimt son las ostras

(Gillardeau n°3, Huitres Specials n°2, Huitres Specials n°3, Belon n°2 y Belon n°3) que se pueden pedir por 3, 6 y 12 unidades. Además, otros bocados como foie artesanal y caviar, Zérep de esturión (francés) y de salmón salvaje de Kamtchatka (ruso). Cierran la carta una selección de ahumados de Carpiet que se servirán en los llamados "besos", pequeñas tostas servidas de dos en dos. Un proyecto de profundo sabor francés detrás de cuya barra se encuentra Guillaume Quesney, francés de nacimiento y experto abridor de ostras.

La decoración, por Javier de San Luis, es provocadora y lujosa, en la línea de Klimt.<



Nuevo homenaje al pintor austriaco, en el nombre y en los detalles, ya que la imagen del famoso "Beso" ocupa la puerta del local y extractos del "Árbol de la vida" protagonizan el cristal de fachada.

En el interior, dos mesas altas de diseño y taburetes en metal, paredes con un original papel pintado en blanco y negro, coordinado con las tulipas de las grandes lámparas de cristal que coronan la barra. Una barra blanca con una gran champañera encastrada y un expositor protegido donde lucen las ostras.

Los amantes del champán, de las ostras y de los caprichos gourmet de más alta gama tiene una nueva parada obligada, que se podrá rematar con cualquiera de los gin tonics o combinados perfect serve a solo un paso en el ya consolidado Klimt Premium Bar.

Su horario es de 12.30 a 01.00 h. de lunes a domingo y dispone de una terraza ya abierta

Seguir

Siguenos en:

Me gusta 0

Tweet 1

SHARE

Favorito / Compartir

Facebook	Correo
Twitter	Imprimir
Favoritos	Messenger
Blogger	Gmail
Meñéame	Tuenti
StumbleUpon	Más... (321)

AddThis Configuración Privacidad

Hoteles en Madrid

Lo más leído

Cata, catadores, enólogos y "sommeliers": La subjetividad en el moderno mundo del vino

Guía imprescindible de Brujas y Gante, dos bellas ciudades de Flandes

Restaurante El Plató

Turismo y Gastronomía por Noruega, país de gran historia y belleza

Abre Petit Comité de Fermi Puig, un señor del Passeig de Gràcia

Más de 100 vinos para disfrutar y gastar poco

Entrevista a Oriol Bataguer, artista del chocolate

Visitamos las Cavas Raventós i Blanc, excelencia, concepto y novedad.

El Salmón Noruego: Un verdadero rey en todas las mesas

"Cinco en la mesa" Un brevariario de restaurantes, casas de comidas y similares..

L'Angle: la elegancia de la vanguardia en Món Sant Benet, cerca de Manresa

Ruta Gastronómica por Brujas y Gante (II), guía de restaurantes y más

No nos perdamos lo mejor (un artículo de

