



Martes 24 de abril de 2012

Búsqueda

OK

Portada Canal Horeca Bases de datos INDISA Tienda Empresas Recomendadas

Editorial Actualidad Aperturas Internacional Perfumería y Droguería Protagonistas Fabricantes Distribución Hemeroteca

Usuario nuevo

Login

Nombre de usuario

Contraseña

OK

¿Has olvidado tu clave?

APERTURA DE THE KISS by Klimt, Oyster and Champagne Bar



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 nº3, Huitres Specials nº2, Huitres Specials nº3, Belon nº2 y Belon nº3) 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**, nuevamente firmada 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 champanera 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.

Entre Empresas (10)

Agenda

Recibir Boletín

BUSCAR EN ESTA SECCIÓN

Introduzca unas palabras para realizar la búsqueda en la sección "Al día". Si lo desea puede limitar los resultados por periodos de tiempo.

Búsqueda

OK

Desde: MES AÑO

Hasta: MES AÑO

