



Maridaje Gourmet y Más



Optimizado para iPad
Optimizado para Android

ESCAPARATE DE EMPRESAS



Licores
Distribuidoras



Varios



Escuelas
Libros



Viajes
Turismo

LAS MEJORES TERRAZAS



HEMEROTECA

NEWSLETTER

Suscríbete gratis y recibe las últimas noticias en tu correo.

Introduce tu e-mail *

[Condiciones de uso](#)

OK



AHORA EN
TU IPHONE



SECCIÓN MULTIMEDIA

MOMBASA CLUB GIN



KIROS DE ADRADA y ÁCRATA



COCTELERÍAS



Los seis mejores bartenders de España seleccionados para la final nacional de world class competition 2012 en Londres

Miguel Ángel Jiménez, Giuseppe Santamaría, Carlos Peñaranda, Simone Guido, Sergio Padilla y Miguel Pérez viajarán a Londres a finales de mayo para competir por el título al Mejor Barman de España



Última Semifinal Nacional de World Class Competition 2012

Los próximos 10 y 11 de abril en Barcelona y Madrid se decidirán los dos últimos finalistas de la competición nacional de World Class Competition, el certamen de coctelería más importante del mundo

mundo

Orujo de Galicia demuestra su gran versatilidad en una jornada especial dedicada a este producto en el CIPF Compostela

Alumnos del Ciclo Superior de Hostelería elaboraron varias creaciones de cocina, repostería y coctelería en las que los destilados gallegos fueron los protagonistas absolutos



Un nuevo espacio creado en "Piu de Prima"

"Corner di Luca", la primera Gastrococtelería italiana de España



United Kingrum en Bristolbar

El templo del gin tonic por excelencia en la capital amplía su oferta etílica con una colección de roncs de lo más british: 40 referencias seleccionadas de entre las más especiales y buscadas de las antiguas colonias británicas

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

Juan Manuel Díaz Santos nuevo campeón gallego de coctelería clásica 2012



"Tapas and Beer"

Nuevo picoteo El Uno de Molina. Cerveza gratis Tapas and Beer



El Uno de Molina incorpora una carta de picoteo para sus afterwork y te invita a la cerveza todos los miércoles

Afterworks by...

Lo último de lo último en KLIMT



CATAS



Cuvée de la Chevalerie

OPINIÓN

La Bodega del Gourmand

CAVAS MONT - FERRANT

Segundo López

LA HORA BLANCA

Medina del Campo

Quino Moreno

EL MUNDO DEL ACEITE

La cata de Aceites: Aceite de Oliva

Brigida Jiménez Herrera

LA BODEGA DEL GOURMAND

Kösher: vino y coquinaria judía

Segundo López

MAESTRO SUMILLIER

Tinto Señorío de Villarrica Crianza 2008

Jesús Flores

RECETAS CON FIRMA

Javier Rodríguez

Maestro Asador - Premio Nacional de Gastronomía 2010

OTRAS NOTICIAS



ESCAPARATE DE EMPRESAS

teles
urismo



Jamón
Carne



Conservas
Ahumados



Licores
Distribuidoras



Va

PORTADA

REVISTA

RECETAS Y MARIDAJES

CATAS

GOURMET

OPINIÓN

NOTICIAS

VIAJES

FERIAS

REPORTAJES

COCTELERÍAS

AGENDA

CONSEJOS

LAS MEJORES TERRAZAS



Mercado de la reina B

HEMEROTECA

NEWSLETTER

Suscríbete gratis y recibe las últimas noticias en tu correo.

* Introduce tu e-mail *

[Condiciones de uso](#)

OK

Disponible para iPhone
App Store

AHORA EN
TU IPHONE



SECCIÓN MULTIMEDIA

MOMBASA CLUB GIN



KIRIOS DE ADRADA y
ÁCRATA



f(í) uno
función de uno
eventos e gestión cultural



COCTELERÍAS

Apertura de the kiss by klimt



Oyster and Champagne Bar

Recomendar +1 0 Tweet 0

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 Pérignon, 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, 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.



¿Te ha parecido interesante esta noticia? Sí (0) No (0)

Comparte esta noticia



Comenta esta noticia