

高

MR KAO

Clarís

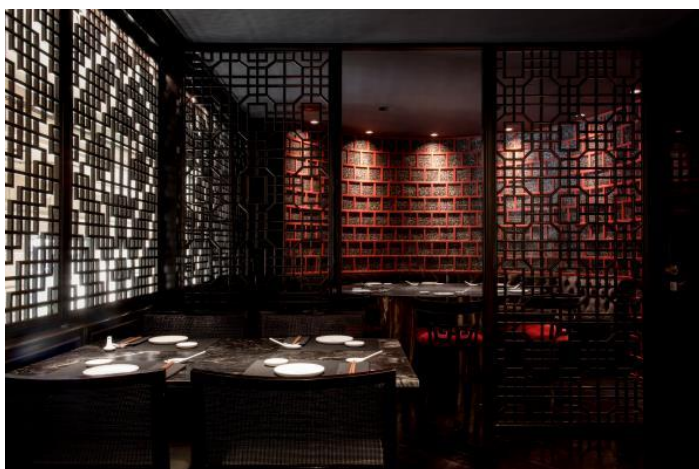
HOTEL

★★★★★

GRAND LUXE

Las familias Clos y Kao se asocian para abrir Mr. Kao, un concepto gastronómico único que fusiona lo mejor de la cocina china y de la mediterránea

EL HOTEL CLARIS RINDE HOMENAJE AL LEGADO GASTRONÓMICO DEL SEÑOR KAO



El presidente de **Derby Hotels Collection**, **Jordi Clos**, y **Josep Maria Kao**, chef del restaurante **Shanghai**, presentan **Mr. Kao**, la nueva propuesta gastronómica del **Hotel Claris**, el primer *Dim Sum Club* de Barcelona ubicado en un hotel de cinco estrellas Gran Lujo.

La familia Clos, amante de la cocina asiática, y los Kao, propietarios de los restaurantes Shanghai y Kao Dim Sum, han unido esfuerzos para crear un concepto único en la ciudad, basado e inspirado en la época dorada de los clubs privados de Shanghai, donde degustar lo mejor de la gastronomía china en “pequeños bocados” (Dim Sum). De hecho, la familia Clos llevaba ocho años queriendo poner en marcha un restaurante asiático y finalmente, hace un año, se unieron a los Kao para abrir este restaurante en el Hotel Claris.

Mr. Kao es el tercer proyecto de la familia Kao, después del Shanghai y del Kao Dim Sum, ha sido impulsado por Meilan y Nayan Kao, hijas de Josep Maria Kao, que representan la tercera generación de la familia.

El nombre del local rinde homenaje a su abuelo, Kao Tze Chien, que regentó el primer restaurante chino de la ciudad. “Señor Kao” es como lo conocían popularmente los comerciantes del mercado de Santa Caterina y así es como sus nietas han querido llamar al nuevo restaurante del Hotel Claris. Además del nombre, sus nietas también han recuperado las recetas de su abuelo, que ellas han degustado durante años en casa y que ahora comparten en su nuevo restaurante.

La propuesta de **Mr. Kao**, es una fusión del Kao Dim Sum y los platos estrella del restaurante Shanghai. Una gastronomía que aúna calidad y técnica en la elaboración de cada plato. Recetas clásicas de la gastronomía china mezcladas con ingredientes mediterráneos y la utilización de productos locales, una forma de entender la cocina heredada del “Señor Kao”.

Fusión de las cocinas oriental y mediterránea

Uno de los protagonistas del nuevo espacio son los Dim Sum, las tapas de estilo chino, ya sean crujientes, hervidos, a la plancha o al vapor. Entre su amplia oferta, destacan el rollo nem vietnamita con menta fresca y lechuga francesa; el de cola de rape envuelto de pasta kataifi; el jiao zi de pies de cerdo, inspirado en la gastronomía local catalana; el jiao zi de ternera a la plancha con compota de trufa; el siu mai de langostinos, setas y pescado con caviar de trucha; y el har gao de langostinos y castaña de agua, un producto muypreciado por la cocina asiática.



Los comensales podrán degustar algunos platos fríos como los lichis con jamón, una versión innovadora y original del clásico melón con jamón, un ejemplo de la fusión entre las cocinas china y mediterránea; o el huevo milenario, una delicia china y que se elabora mediante la preservación de un huevo de pato, pollo o codorniz en cal viva, arcilla, cenizas y diversos minerales durante varias semanas, y que se sirve como aperitivo marinado con jengibre, zanahoria, aceite de sésamo y salsa de soja.

El **Mr. Kao** también dispone de platos clásicos del chef y que también se pueden degustar en pequeñas porciones como el bikini de pato, el clásico Pato Pekín o los fideos con verduras, *rosiñols* (setas), huevo poché y trufa fresca.

El menú está en armonía con un maridaje muy cuidado con más de 60 referencias de vinos y espumosos, seleccionada por Lluís Kao, sumiller del restaurante. Además, también cuentan con una original carta de cócteles como el Mr. Kao, de vodka, zumo de lima, frutas del bosque, hojas de menta y jengibre; o el Geysha Martini, con vodka, licor de lichi, zumo de lima y néctar de grosella.

El **Mr. Kao** también permanecerá abierto por la tarde durante el *afternoon tea*, donde degustar un té, acompañado de pastas típicas chinas, rodeado de un ambiente relajado y elegante.



Ambiente exclusivo, inspirado en los clubs de Shanghai

El **Mr. Kao** está ubicado en la planta baja del **Hotel Claris**, a pocos metros del Paseo de Gracia de Barcelona. La decoración e interiorismo, diseñado por Jorge Clos hijo, expresa todo aquello que ofrecerá la exclusiva carta.

El renovado local, que cuenta con dos zonas diferenciadas, distribuidas en dos plantas, está inspirado en los clubs de la época dorada de Shanghai, con celosías y una iluminación tenue. El mobiliario, que se ha diseñado exclusivamente para el restaurante, es una mezcla de estilo colonial y moderno, en consonancia con la decoración del Hotel Claris. Algunos elementos, como las lámparas o las sillas, han sido cuidadosamente elegidos por el diseñador en subastas de todo el mundo.

El ambiente estará envuelto por música suave, inspirado en los locales de moda de Londres y Shanghai, y que se adapta al ritmo del restaurante en cada momento del día. Una atmósfera perfecta para degustar un menú único y diferente.

Ficha Mr. Kao

Dirección gastronómica	Josep Maria Kao
Chef jefe	Hang Zhen
Jefe de sala	Mónica Santín
Somelier	Luis Kao
Capacidad	63 personas
Precio medio	40-45 € (sin bebida) Menú ejecutivo de lunes a viernes: 25€
Horarios de cocina	De lunes a domingo de 12.30h a 15.30h 20.30h a 23.30h.
Teléfono de reservas	93 445 25 88
Dirección	Valencia, 271 (esquina Pau Claris)

Facebook

www.facebook.com/KaoDimSum / www.facebook.com/HotelClarisBarcelona

Instagram

@KaoDimSum

Twitter

@Derby_Hotels

Para más información:

Interprofit

Ignacio Almirall / Marionna Alba

ignacio.almirall@interprofit.es / mariona.alba@interprofit.es

T.: 93 467 02 32