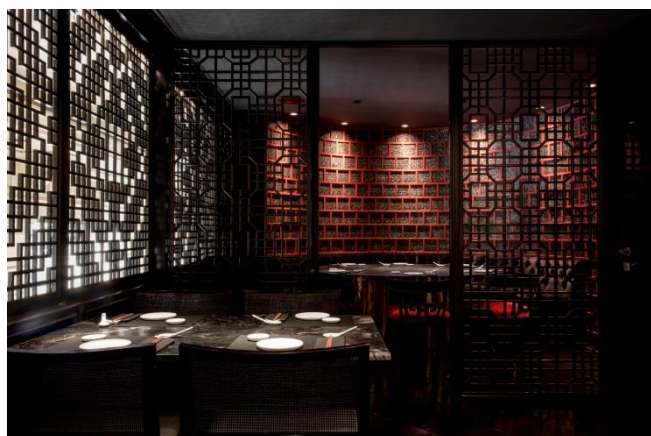


高
MR KAO

(Claris)
HOTEL
★★★★★
GRAND LUXE

Les familles Clos et Kao viennent ensemble pour ouvrir Mr. Kao, mariage idéal pour une escapade chino-ibérique !

L'HÔTEL CLARIS INAUGURE LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE « MR. KAO »



Grand amateur de cuisine asiatique, **Jordi Clos**, le Président du groupe **Derby Hotels Collection**, a choisi voilà un an de se rapprocher de **Josep Maria Kao**, chef du célèbre restaurant barcelonais **Shanghai**, pour concevoir Mr. Kao, le premier Dim Sum Club de Barcelone situé dans un hôtel cinq étoiles.

Ainsi unis, les familles Clos et Kao ont créé ce concept nouveau, inspiré des clubs privés d'antan à Shanghai, et où se déguste le meilleur de la cuisine chinoise en petites portions (Dim Sum), façon tapas.

Troisième projet de la famille Kao - après les restaurants Shanghai et Kao Dim Sum-, **Mr. Kao** a été initié par Meilan et Nayan Kao, filles de Josep Maria Kao, troisième génération de la famille, à l'oeuvre.

Le nom choisi rend hommage au grand-père, Kao Tze Chien, qui était ainsi désigné par les commerçants de Barcelone, où il dirigea le premier restaurant chinois. Outre son nom, les petites-filles ont aussi récupéré ses recettes, dont elles s'inspirent. La cuisine élaborée au Mr. Kao allie la qualité à la maîtrise technique pour l'élaboration de chaque assiette. Des recettes classiques de la gastronomie chinoise sont réinterprétées avec des ingrédients méditerranéens et des produits locaux, une façon de comprendre la cuisine héritée du "Señor Kao".

Fusion des cuisines asiatique et méditerranéenne

La carte propose des « Dim Sum », tapas de style chinois, croquants, bouillis, à la plancha, ou à la vapeur, attractions irrésistibles de ce nouveau lieu.



Les convives peuvent également déguster quelques plats froids comme les litchis au jambon, une version revisitée du classique melon au jambon, ou autres exemples de fusion chino-méditerranéenne.

Le **Mr. Kao** propose par ailleurs des plats classiques du chef, qui peuvent aussi se déguster en petites portions

Les plats s'accordent harmonieusement avec des vins ou mousseux rigoureusement sélectionnés (une soixantaine au choix). Le restaurant compte enfin une carte originale de cocktails comme le Mr. Kao composé de vodka, jus d'orange, fruits des bois, feuilles de menthe et gingembre, ou le Geisha Martini, mêlant vodka, liqueur de litchi, jus de citron et nectar de groseille.

Le Mr. Kao reste aussi ouvert l'après-midi comme salon de thé, aux délicieuses pâtisseries servies dans une ambiance élégante et cosy.



Une atmosphère inimitable, inspirée des clubs de Shanghai

Le Mr. Kao est situé au rez-de-chaussée de l'Hôtel Claris, à quelques mètres du Paseo de Gracia de Barcelone. Pensée par Jorge Clos fils, sa décoration intérieure traduit avec fidélité l'originalité de sa carte.

Il compte deux espaces distincts, sur deux étages. Inspiré des clubs de Shanghai de l'ancienne époque, aux persiennes et lumière tamisée, il est doté d'un mobilier spécialement designé pour le lieu, mélange de styles colonial et contemporain. Certains éléments, comme les lampes et les chaises, proviennent du monde entier.

L'ambiance musicale douce, inspirée des studios de mode de Londres et Shanghai, s'adapte à la vie du restaurant à tout moment de la journée. Une atmosphère parfaite pour déguster un menu unique et différent.



Fische descriptive du Mr. Kao

Direction gastronomique	Josep Maria Kao
Chef	Hang Zhen
Responsable de salle	Mónica Santín
Sommelier	Luis Kao
Capacité	63 couverts
Prix moyen	40-45€ (hors boisson) Menu Affaires du lundi au vendredi : 25€
Horaires de cuisine	Du lundi au dimanche de 12h30 à 15h30 20h30 à 23h30.

Réservations (+34) 93 445 25 88

Adresse Valencia, 271 (coin de la rue Pau Claris)

Facebook

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

Instagram

@KaoDimSum

Twitter

@Derby_Hotels

Pour plus d'informations:

Derby Hotels Collection

press@derbyhotels.com

T.: 34 93 366 88 00