

KLIMA RESTAURANT Y BAR

PASAPORTE AL DELEITE

ELIANA SILVA
Especial/el Nuevo Herald

Con todo el sabor del Mediterráneo, y en especial de la ciudad de Barcelona, llega a Miami KLIMA Restaurant y Bar, que abrió sus puertas al público con platos arraigados en la cocina tradicional de esa zona. Situado entre la calle 23 y la Avenida Collins, KLIMA es la última adición culinaria al corazón del distrito histórico de Miami Beach. El local cuenta con 7,700 metros cuadrados con capacidad para 122 invitados. El comedor es acogedor; el bar –estilo salón-comedor– y la sala de estar se distinguen por sus líneas modernas y sencillas. En la terraza, salpicada de vegetación subtropical, también hay mesas. El segundo piso, “estilo club privado”, abrirá sus puertas próximamente.

Además del menú principal, KLIMA ofrece pequeños platos diseñados para compartir, en el patio interior o al aire libre. Para acompañar estos platos hay una extensa lista de vinos de las mejores cepas españolas, cocteles y cervezas nacionales o importadas.

A la entrada del restaurante se encuentra una confortable sala de estar de elegante decoración. La barra es de madera y hierro fundido. La iluminación es tenue e invita al diálogo relajado. En el diseño de KLIMA Restaurant y Bar hay obras de arte traídas de Brasil, Suecia y España.

La zona que divide el bar y el comedor principal es muy peculiar: íntimas mesas, diseñadas para dos, y cómodos sofás se encuentran frente a una animada estantería de sugerente decoración. Al frente, se puede ver una imagen a gran escala, inspirada en ese cautivador e inquietante deporte que es el surfing.

Tanto Pablo Fernández-Valdés como Yago Giner, dueños de KLIMA, afirman estar muy satisfechos con los resultados. Llevar a cabo el proyecto del restaurante les tomó dos largos años. Su objetivo era que KLIMA tuviera un menú contemporáneo, que el diseño fuera elegante, casual y cálido, para que los comensales se sientan allí como en su hogar.

Durante los últimos seis meses, el chef ejecutivo David ‘Rusti’ Rustarazo, junto al asesor gastronómico para KLIMA Miami, Albert Ventura, han trabajado arduamente en el

KLIMA OFRECE UN MENÚ ECLÉCTICO DE MARISCOS DE TEMPORADA, CARNES Y PASTAS, QUE SE PRESENTAN CON UN ESTILO SENCILLO



LOS PROPIETARIOS DE KLIMA RESTAURANT AND BAR, PABLO FERNÁNDEZ-VALDÉS (A LA IZQ.) Y YAGO GINER (A LA DER.).

menú, inspirado en sus raíces españolas. La idea fue empezar con un menú no muy extenso porque la prioridad es entregar calidad y no cantidad.

KLIMA ofrece un menú ecléctico de mariscos de temporada, carnes y platos de pasta que se presentan con un estilo sencillo, inspirado en las técnicas y sabo-

res del principado de Cataluña y la región costera del Mediterráneo occidental. Algunos de los aperitivos son: tostadas con atún y chipotle; ostras con salsa Ponzu y huevas de salmón; ceviche de pescado blanco con aguacate y cebolla verde chilena. Las ensaladas más solicitadas son las de hinojo con burra-

ta, kalamata y tomate; o la ventresca –de atún, tomate y cebolla– y no olvide probar la bresaola con alcachofas y parmesano.

Los platos más emblemáticos son el Carpaccio rematado con foie y vinagreta de trufa; Cordeiro al horno, complementado con cuscús, zanahorias y yogur.



EL CHEF DAVID 'RUSTI' RUSTARAZO CON DELICIOSOS PLATOS DE SU CREACIÓN.

Entre las pastas, el Rigatoni relleno de langosta y salsa rosada. Entre los postres, es muy recomendado el ligero Frappé de passion fruit, coco y menta—esta última le da ese toque refrescante perfecto que usted necesita después de caminar por la playa.

KLIMA Restaurant y Bar, 210 23 Street, Miami Beach. (786) 453-2779.

facebook.com/ elianasilva publishing

FENNEL SALAD, CON MOZZARELLA, KALAMATA Y TOMATES

▶ INGREDIENTES:

- 2 tzs. de hinojo
- 1 lb. de queso mozzarella
- 4 tomates
- 7 aceitunas kalamata
- 4 hojas de albahaca
- 2 cebollinos
- 6 cdas. de vinagreta cítrica
- 2 limones
- aceite extra virgen a gusto
- sal y pimienta a gusto

▶ PREPARACIÓN:

Corte la mozzarella, los tomates, las aceitunas kalamata, la albahaca deshojada, el hinojo y los cebollinos. Corte el bulbo de hinojo en láminas finas. Luego mezcle y agregue la vinagreta cítrica. Para hacer la vinagreta cítrica: extraiga el zumo de los limones y emulsione con el aceite extra virgen. Añada la sal y la pimienta.

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

▶ INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- 4 cdas. de hondashi (pescado seco

en polvo)

- 4 ozs. de agua
- 2 limones
- ½ oz. aceite de oliva
- sal y pimienta a gusto

▶ INGREDIENTES PARA EL CECICHE:

- 1 lb. de pescado blanco en filetes
- 2 aguacates
- 1 cebolla tierna
- ½ tz. de cilantro
- 4 cdas. de sal picante japonesa
- 5 cebollinos
- ½ tz. de aceite de oliva
- pimienta a gusto

▶ PREPARACIÓN:

Prepare la salsa, mezclando el hondashi con el agua, el limón y el aceite de oliva en forma de hilo. Añada pimienta y sal. Para hacer el ceviche, coloque un poco de salsa de ceviche en el fondo del plato luego cubra con tiras finas de pescado blanco. Ponga el pescado con más salsa de ceviche, el aguacate cortado con el cuchillo dándole un poco de volumen al plato, unas tiras de cebolla tierna, cebollinos y cilantro. Para finalizar, agregue sal picante japonesa, aceite de oliva y pimienta.

GASTÓN DE CÁRDENAS/el Nuevo Herald



CEVICHE DE PESCADO BLANCO Y FENNEL SALAD, CON MOZZARELLA, KALAMATA Y TOMATES, AMBOS CREACIONES DEL CHEF DAVID 'RUSTI' RUSTARAZO.



CEVICHE DE PESCADO BLANCO EN KLIMA RESTAURANT AND BAR.