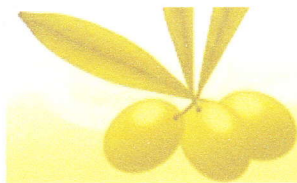


## CM Creative Marketing Services

De: Guardado por Microsoft Internet Explorer 7

Enviado el: lunes, 19 de febrero de 2007 20:09

Asunto: Bares de agua, una tendencia mundial



# Directo al paladar

Acerca de | Suscríbete | ¡Envíanos pistas!

« ¿Desaparecerá el foie gras Portada McDonald's solicita una definición del término "ración gigante" »

26 ENERO 2007

## ● Bares de agua, una tendencia mundial

Eliana

En el blog Accidental Hedonist he leído sobre un café en el estado de Nueva York que a la vez es **un bar de agua**, una tendencia que pareciera llega cada vez más a distintas partes del mundo. Y que **consiste en locales donde la bebida estrella es el agua**.



El café llamado Via Genova ofrece 33 tipos de aguas distintas provenientes de 15 países y los precios de una botella oscilan entre 4 y 55 dólares. En el menú ofrecen información detallada del origen y la composición de cada una de las aguas.

Entre los 33 tipos de agua que se pueden encontrar en el local, está una japonesa que viene en una botella que parece de Sake y que según la dueña del café va genial con el sushi. Una italiana que al parecer es el agua de preferencia en el Vaticano, la canadiense 10 Thousand BC es el agua glaciada más fina del mundo y la Bling H2O (en la foto) producida en Estados Unidos que viene en una botella de cristal tapada con corcho y adornada con cristales Swarovski y la botella de 750 ml cuesta 55 dólares.

Si quieren saber sobre otros bares de agua en el mundo pueden consultar la página [Nestlé Water Institute](#).

**Directo al paladar** es un weblog colectivo dedicado al apasionante mundo de la gastronomía, la enología, la comida sana y todo lo relacionado con lo que ocurra entre fogones.



Suscríbete a Directo Al Paladar:



5020 lectores

### Publicidad



### Secciones

- Chefs (108)
- Cultura gastronómica (435)
- De tu paladar (19)
- Directo al paladar (30)
- Enología (457)
- Eventos (357)
- Gastronomía en internet (54)
- Ingredientes (419)
- Libros de cocina (235)
- Nuevas tendencias (267)

Vía | [Accidental Hedonist](#)

Más información | [Newsday.com](#)

Sitio Oficial [Via Genova](#)

En Directo al paladar | [¿Desea el señor oxígeno bebible o inhalado?](#)

 [Compártelo](#)

Más noticias sobre: [Otras bebidas](#), [Otros](#), [Nuevas tendencias](#)  
[Comentarios \(2\)](#) | [Trackback](#)

## PUBLICIDAD

## COMENTARIOS

[...] Sitio Oficial | [Shadow Lounge En Directo al Paladar](#) | Bares de agua [...]

#1 | Escrito por [Shadow Lounge: bar de oxígeno en Barcelona](#) | 13 feb 2007 17:21:31

[...] Hace escasos días nuestra compañera Eliana nos dio a conocer el café de Nueva York Vía Genova, un bar de agua en el que se pueden encontrar hasta 33 tipos de agua provenientes de 15 países. Y de la mano de nuestros compañeros de Diario del Viajero, conocemos el primer bar "oxigenado" de Barcelona, el Shadow Lounge, inaugurado el pasado mes de diciembre y ubicado en Consejo de Ciento, entre Casanova y Villarroel. [...]

#2 | Escrito por [Bar de oxígeno en Barcelona, Shadow Lounge](#) | 15 feb 2007 14:57:05

[¡Añade tu comentario!](#)

## NOTICIAS RELACIONADAS

18 febrero 2007 | [El pulpo, la extinción de una especie](#)

16 febrero 2007 | [Hace unos 6.000 años ya se usaba el ají o chile](#)

16 febrero 2007 | [Cerveceros de España pide el mismo trato que se de al vino para la cerveza](#)

16 febrero 2007 | [Flower Rosé, champagne de Moët & Chandon, un tanto flower power](#)

16 febrero 2007 | [Coches cubiertos de chocolate](#)

## PUBLICIDAD

## ESCRIBIR UN COMENTARIO

Nos encantaría conocer tu opinión. Por favor, procura que tus comentarios estén relacionados con esta entrada. Intenta también no insultar ni usar palabrotas, respeta a los demás lectores de este blog. Los comentarios off-topic, burdamente promocionales, ofensivos o ilegales serán borrados sin piedad.

Puedes usar algo de [HTML](#): `<a href>` `<strong>` `<blockquote>` `<br />` `<p>`

 [Otras bebidas \(281\)](#)

 [Otros \(1029\)](#)

 [Postres \(422\)](#)

 [Recetario \(817\)](#)

 [Restaurantes \(143\)](#)

 [Salud \(309\)](#)

 [Turismo gastronómico \(114\)](#)

 [Utensilios \(350\)](#)

## Nube de tags

[¿Sobre qué se habla en Directo Al Paladar?](#)

## Autores

[Eliana](#)

[Javi](#)

[Mercedes Piky](#)

[VelSid](#)

## Publicidad

## Últimos comentarios

[BioFach 2007, la gran feria ecológica \(2\)](#)

[Churros con chocolate \(22\)](#)

[Pedro Subijana, tercera estrella Michelin \(6\)](#)

[Coq D'Or al salchichón de Casa Sendra \(3\)](#)

[Castillo de nidos de patatas paja \(2\)](#)

[Cellacos de México \(3\)](#)

[El microondas también sirve para desinfectar \(3\)](#)

[Descubriendo blogs gastronómicos ¿cuál es el tuyo? \(13\)](#)

[Cocinar para uno mismo de Cristina Macía \(2\)](#)

[Patatas rebozadas al vino \(1\)](#)

## Lo más leído (15 días)

[Patatas chips en el microondas](#)

[Tarta de manzana rápida](#)

[Un par de ideas para San Valentín](#)

[Humus](#)

[Patatas rebozadas al vino](#)

[Pollo a la cerveza](#)

[Descubriendo blogs gastronómicos ¿cuál es el tuyo?](#)

[Salsas ligeras a base de yogur](#)

[Vasitos de chocolate, ¿los compras o los haces?](#)

[Galletas de chocolate y jengibre](#)

## Archivo