

# Bazurto

TIGNES



Cet hiver, **Bazurto**, la sensation colombienne signée **Juan Arbelaez**, qui enflamme déjà Paris de ses vibrations latines et sa cuisine colorée **prend ses quartiers à Tignes** pour réchauffer les pistes avec son ambiance survoltée !





**« Ici à Tignes, j'ai voulu utiliser les meilleurs produits de la région pour créer une carte résolument conviviale et festive, qui réinterprète les saveurs explosives de ma Colombie natale... version montagne »**

*Juan Arbelaez*

## **UN PROJET SIGNÉ ELENI GROUP x MONTAGNETTES**

L'ouverture de **Bazurto à Tignes** accompagne celle d'**Ynycio**, nouvel établissement hôtelier premium du groupe **les Montagnettes** qui dévoile 33 suites et appartements avec un panorama inédit (et enneigé) sur **Tignes Val Claret** ainsi qu'un espace bien-être dépaysant, tous décorés dans l'esprit chic et ethnique des haciendas d'Amérique Latine.

**Une nouvelle invitation au voyage inédite au cœur des Alpes.**





## DÉCOUVRIR LA CARTE

**BON À SAVOIR**

### **Adresse**

YNYCIO  
560 Rue du Val Claret  
73320 Tignes

### **Réservation en ligne**

[www.bazurtorestaurant.com/tignes](http://www.bazurtorestaurant.com/tignes)

### **Horaires**

Ouvert 7j/7  
De 18h30 à 2h

### **Contact presse**

**Capucine Perrissin-Fabert**  
[cperrissin@eleni-group.com](mailto:cperrissin@eleni-group.com)  
07 82 64 32 50

## **COMME EN COLOMBIE, BAZURTO CÔTÉ MONTAGNE**

Ouvert tous les soirs, **Bazurto Tignes** propose à ses hôtes le meilleur de l'**ambiance festive** de l'Amérique Latine, de l'après-ski vue neige aux deuxièmes parties de soirées enflammées assurées par la **djette résidente Marie Prioux**, passée notamment derrière les platines de Madame Loyal.

Sous l'immense fresque au plafond peinte à la main par l'artiste colombienne Alexandra Arango, Bazurto sert à table toute la saison une carte **portée sur le partage et le voyage** à la croisée de la **Colombie natale** du chef et des merveilleux **produits de la région**: ceviche de truite marinée à la betterave, risotto de crozets au lait de coco, caldito de res (l'équivalent colombien du pot-au-feu), arepas grillés à la truffe ou encore la très désirable et déjà incontournable picanha de bœuf servie avec son Mont d'Or au four ultra gourmand. **Une cuisine terre-mer** au feu de bois qui s'accompagne avec plaisir de cocktails explosifs mijotés par la team Bazurto avec le meilleur des spiritueux de là-bas.

**Que chevere, la Colombie vous attend au sommet !**



