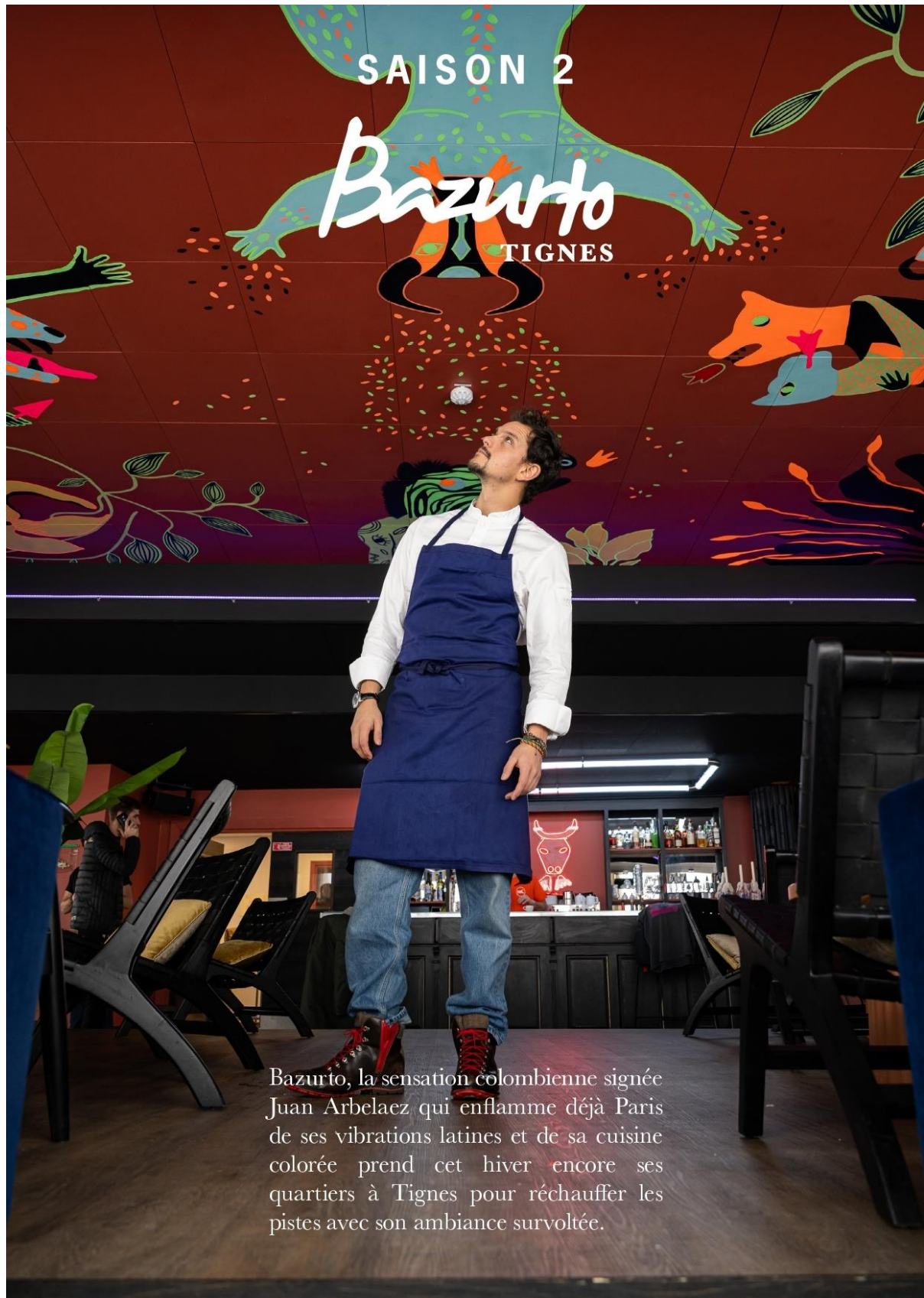


[View this email in your browser](#)

A man with dark hair and a beard, wearing a white long-sleeved shirt, a blue apron, and blue jeans, stands in a restaurant looking up at a large, colorful mural on the ceiling. The mural features a large blue lizard-like creature with orange and green patterns, surrounded by other colorful animals and plants. The text "SAISON 2" is written in white capital letters above the word "Bazurto" in a large, white, stylized script font, with "TIGNES" in smaller white capital letters below it. The restaurant interior has dark wooden floors, black chairs with yellow cushions, and a bar area in the background with a red wall and a white bull head logo.

SAISON 2

Bazurto
TIGNES

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



UN PROJET SIGNÉ ELENI GROUP X MONTAGNETTES

Bazurto Tignes pose donc à nouveau cette année ses valises au sein d'Ynycio, nouvel établissement hôtelier premium du groupe les Montagnettes, fort de 33 suites et appartements avec un panorama inédit (et enneigé) sur Tignes Val Claret ainsi qu'un espace bien-être dépayçant, tous décorés dans l'esprit chic et ethnique des haciendas d'Amérique Latine.

Une invitation au voyage inédite au cœur des Alpes.

COMME EN COLOMBIE, BAZURTO CÔTÉ MONTAGNE

Ouvert tous les soirs, et désormais au déjeuner en pleine saison, Bazurto Tignes propose à ses hôtes le meilleur de l'ambiance festive de l'Amérique Latine, du lunch coloré, à l'après-ski vue neige et jusqu'aux deuxièmes parties de soirées sur fond de dj sets endiablés.

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 : pan de yuca, lotte flambée cajun-style, crozets gratinés lait de coco et parmesan, ou encore les déjà incontournables pièces de bœuf à la braise, servie avec et à tremper dans un décadent Mont d'Or au four.

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 !





Bazurto
TIGNES

BON À SAVOIR

YNYCIO

560 Rue du Val Claret
73320 Tignes

Réservation en ligne

www.bazurtorestaurant.com/tignes

Ouverture le 1er décembre 2023

7j/7 de 18h30 à 2h

Nouveauté : ouvert cette année au déjeuner
du 24 décembre au 5 avril

