

BARCELONA PARA LOS PALADARES CURIOSOS

Blog para verdaderos foodies, paladares inquietos, curiosos y amantes del buen comer en Barcelona

Makis [tapas y pinchos](#) [quality gourmet raffiné](#) [Adria](#) [Decoration](#) [calidad haut de gamme](#) [Curry](#)

[Créatif tapas](#) [Barcelona](#) [grillade](#) [Raval](#) [service touristique](#) [bar](#) [Gothique](#) [paella](#) [cuisine](#)

[recette tapas originales](#) **tapas** [Home](#) / [2013](#) / [juillet](#) / [11](#) / [C yusha \(Bordeaux\)](#)



C YUSHA (BORDEAUX)

11 juillet 2013 · by marol03 · in Ailleurs, Plus de 40€

Voici un petit restaurant de charme en pierres apparentes en plein centre de la vieille ville de Bordeaux, à deux pas du pont de pierre. La cuisine ouverte vous permet de voir le Chef Pierrick Celibert à l'œuvre. Tel un artisan il prépare les plats avec précision, créativité et raffinement.

Ici on mange gastronomique dans une ambiance intimiste pour un prix accessible (environ 40€ boisson incluse). Le menu change chaque mois afin de surprendre la clientèle et la fidéliser.

Je le recommande très fortement. N'hésitez pas à anticiper pour les réservations il est très souvent complet. Il y a peu de tables ce qui est plutôt agréable pour l'ambiance. <http://www.cyusha.com/index.php>



Le Chef à l'oeuvre



Aspect général du restaurant



Amuse gueule surprise



