



Con la colaboración de:

guzmán  
Gastronomía

TRITICUM

illy

VINOS D.O. NAVARRA

Bilbao

FEVERTREE

LE CREUSET

Síguenos en:



[Inicio](#) [Opinión](#) [Actualidad](#) [Snacks](#) [De narices](#) [On the Rocks](#) [Receta Express](#) [BiblioCanibal](#) [La Entrevista](#) [Nosotros](#) [Patrocinios](#)

za en Miami con el restaurante Perfecto - / - La alta gastronomía española se reúne en Berlín - / - Mejillones aromáticos - / - Etenedor.es lanza su

## SNACKS

Redacción  
24/7/2013

### Atrio refresca su verano con nuevas propuestas

El restaurante del hotel cacereño ofrece carta estival y una "Experiencia Perrier-Jouët"

El restaurante del hotel **Atrio** presenta novedades de cara al verano. Este singular emplazamiento ubicado en Cáceres y con dos estrellas Michelin tiene carta de verano, apostando, como siempre, por la calidad y el saber hacer de Jose y Toño.

Con un menú degustación y dos menús (con poco apetito y apetito normal), en Atrio se ofrece los mejores productos del mar (gambas, ostras, pulpo, cigala, vieiras, pescado, y algunas perlas del campo, como cabrito, lechona, retinto, pichón, pluma... y productos clásicos de la región, como la torta del casar o el jamón ibérico de bellota. Todo, con creaciones basadas en la técnica y el producto fresco, y con opciones de precio entre los 109€ y los 119€.



Restaurante de Atrio.

Pero además, Atrio estrena la Experiencia **Perrier-Jouët**, una cata personalizada de distintas *cuvées* de la Maison, con cena-maridaje, alojamiento y desayuno degustación en el hotel, por 720€. La experiencia comienza con la cata en la bodega de Atrio, donde reposan en cajas de roble unas 35.000 botellas de 3.000 referencias de 20 países distintos. Allí se degustarán dos de los champagnes más significativos de Perrier-Jouët: el Grand Brut y el Belle Epoque. De ahí se pasa a la mesa del restaurante Atrio, donde se podrá degustar de un menú específico a maridar con estos champagnes, y que constará, entre otras propuestas, de zamburiñas en tartar con perla de cítricos o bogavante en rojo con manzana verde y pepino. Y todo, con el colofón del alojamiento en este Relais&Chateaux único.

## SNACKS

Redacción | 24/7/2013

[Atrio refresca su verano con nuevas propuestas](#)

Redacción | 23/7/2013

[Ferran Adrià será el pregonero de las fiestas de Barcelona](#)

Redacción | 23/7/2013

[San Sebastián presenta la tercera edición de Culinary Zinema](#)

Redacción | 17/7/2013

[Oscar Manresa aterriza en Miami con el restaurante Perfecto](#)

RECETA EXPRESS *Patrocinado por:*



Jordi Parra  
22/7/2013

### Mejillones aromáticos

MEJILLONES / HIERBAS / CÍTRICOS  
Recientemente he estado en el Delta de Ebro, concretamente en la Ametlla de Mar. Además de ir a ver los atunes con el Tuna Tour y visitar alguna playa magnífica como la Cala Vidre, fui