

Mirazur: La Sinfonía Gastronómica de la Costa Azul

Mirazur La Sinfonía Gastronómica, a la orilla del Mediterráneo, en lo alto de una colina que domina la costa francesa, un **templo gastronómico** que combina naturaleza, innovación y una visión poética de la **alta cocina**. Detrás de este restaurante de **tres estrellas Michelin**, galardonado en múltiples ocasiones como uno de los **mejores restaurantes del mundo**, se encuentra el **chef** argentino **Mauro Colagreco**, un hombre cuya trayectoria **culinaria** refleja un espíritu cosmopolita y un respeto profundo por la tierra.

Colagreco, nacido en La Plata, **Argentina**, fue cautivado por el arte gastronómico desde joven. Su formación lo llevó a **Francia**, donde trabajó junto a algunos de los [nombres](#) más ilustres de la **cocina francesa**, como **Bernard Loiseau** y **Alain Passard**, absorbiendo las técnicas y la filosofía de la **alta gastronomía**. Sin embargo, su enfoque ha trascendido las fronteras tradicionales; su creatividad desbordante y su [compromiso](#) con los **productos locales** han creado un estilo único, en el que lo autóctono y lo experimental se encuentran en perfecta **armonía**.



Bernard Loiseau



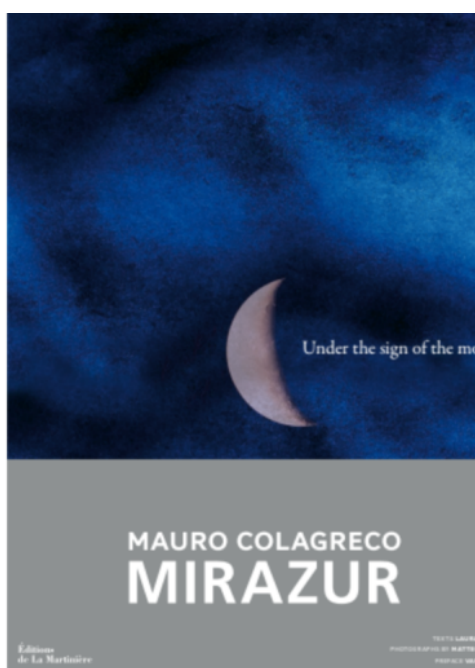
Alain Passard

Con **Mirazur**, **Colagreco** ha logrado convertir la **biodiversidad** en el núcleo de su propuesta, alineando los ingredientes con las **fases de la luna**. Esta conexión con el **calendario lunar** es mucho más que una cuestión de estilo; responde a una profunda

convicción de que la **naturaleza** debe marcar el ritmo de la **cocina**. Cada plato de **Mirazur** es una representación de los ciclos de la tierra, evocando una sensibilidad que va más allá de los **sabores**, para conectar a los comensales con el tiempo y el espacio.

La Nueva Temporada en Mirazur: Un Viaje Gastronómico a Través del Calendario Lunar

Mirazur abre ahora sus reservas para la **temporada de marzo de 2025**, ofreciendo a sus fieles seguidores la oportunidad de experimentar una propuesta inspirada en el calendario lunar de primavera. Colagreco ha imaginado un menú donde los sabores frescos, intensos y florales serán los protagonistas, anunciando la renovación de la naturaleza después del invierno. Esta temporada promete platos que invitan a una introspección sutil a través de la biodiversidad local y el encanto del Mediterráneo.



Para los amantes de la **alta gastronomía** y los **sabores del Mediterráneo**, reservar en **Mirazur** es más que asegurar una mesa; es un paso hacia un universo de sabores diseñados para los sentidos, donde cada bocado invita a viajar por el alma de

la cocina y la historia de Colagreco. La temporada de marzo, con su armonía inspirada en los astros, promete ser una experiencia inigualable, llevando a Mirazur a una nueva etapa de su sinfonía culinaria.

Mirazur: La Sinfonía Gastronómica de la Costa Azul



Mauro Colagreco

Cómo Reservar en Mirazur

Encuentros de Otoño en Mirazur

☐ **Menú Bosque:** una oda a la biodiversidad de la temporada. Reservar » (Disponible solo hasta el 15 de diciembre, menú de 6 platos, 350€ / persona)

☐ **Eventos privados con bodegas:** momentos únicos en la mesa de las mejores casas de vino. Reservar » (7 de noviembre: Artémis Domaines; 5 de diciembre: Château d'Yquem)

☐☐☐ **Trufas blancas de Alba:** almuerzos dominicales para descubrir las primeras cosechas de la temporada. Reservar » (3, 17 y 24 de noviembre, menú de 6 platos, 450€ / persona)

☐ **Cena a cuatro manos con el chef de tres estrellas Quique Dacosta:** una velada excepcional que celebrará la armonía entre el Mediterráneo y los terroirs del mundo. Reservar » (30 de noviembre, 450€ / persona)

☐ **Nochevieja:** una invitación a un viaje culinario alrededor del mundo. Reservar » (31 de diciembre, 750€ / persona)

Estas experiencias exclusivas de otoño en **Mirazur** ofrecen una vivencia **gastronómica** con los **fogones** de **Mauro Colagreco**, con eventos pensados para realzar los **sabores** y las **tradiciones** de la temporada.

Reservar una Mesa en marzo

Con acceso exclusivo y anticipado, descubra el calendario lunar de marzo para vivir una experiencia alineada con los ciclos de la naturaleza. Este acceso prioritario estará disponible solo por unos días antes de que las reservas se abran al público general en el sitio web de Mirazur.

☐ **Últimas mesas disponibles para noviembre**

Aún quedan algunas mesas en noviembre, reservadas exclusivamente para quienes desean hacer una reserva de última

hora. Aproveche esta oportunidad de disfrutar del cierre de la temporada de otoño en Mirazur.

Reservar una Mesa en noviembre

Cada reserva en Mirazur es una invitación a experimentar la creatividad de la cocina de Mauro Colagreco, que sigue los ritmos del Mediterráneo y los ciclos de la tierra, ofreciendo una vivencia irrepetible en cada temporada.

Restaurant Mirazur
30, Avenue Aristide Briand
06500, Menton, France

Telephone:

+33 (0)4 92 41 86 86