

Mirazur: Una Experiencia Gastronómica Excepcional en la Costa Azul

El aclamado restaurante Mirazur, liderado por el chef Mauro Colagreco, anuncia con entusiasmo la apertura anticipada de reservas para enero de 2025 y las últimas oportunidades para disfrutar de su exquisita cocina en septiembre de 2024.

Mirazur, ubicado en Menton, Francia, ofrece unas vistas panorámicas al Mediterráneo que van más allá de lo cautivador. Este restaurante se ha consolidado como un faro de la innovación gastronómica y la sostenibilidad.

Galardonado con tres estrellas Michelin y reconocido como el Mejor Restaurante del Mundo en 2019 por la famosa lista de los 50 Best Restaurants, Mirazur ofrece una experiencia gastronómica que trasciende fronteras y estaciones con sensaciones que alimentan hasta el espíritu.







El **chef Mauro Colagreco**, conocido por su **enfoque vanguardista** y su compromiso con la **gastronomía circular**, invita a los comensales a [explorar](#) un universo de **sabores inspirados en los jardines biodinámicos del restaurante** y la **rica biodiversidad de la región**.

Destacados de la temporada:

- **Acceso Exclusivo Anticipado:** Reservas para **enero 2025** ya disponibles para **clientes VIP**.
- **Menú Especial de Tomate:** Hasta el 15 de septiembre, disfrute de un menú de 6 platos (380€ por persona) que celebra las 85 variedades de tomates cultivados en los jardines de **Mirazur**.
- **Menú 'Univers':** La experiencia insignia de 9 platos (450€ por persona) continúa deleitando a los **gourmets** más exigentes.

- Últimas mesas de septiembre: Una oportunidad única para saborear el final del verano en la Costa Azul.





Mirazur es un **destino gastronómico** que promete despertar emociones y redefinir la **alta cocina contemporánea**. Con una filosofía centrada en la **naturaleza** y su incansable búsqueda de la excelencia, **Mauro Colagreco** y su equipo invitan a los amantes de la "buena mesa" a ser parte de esta extraordinaria **aventura culinaria**.

Para reservas e información adicional,
visite www.mirazur.fr

Chef Mauro Colagreco: Descubre el Menú “Oda al Tomate” con 85 Variedades Exclusivas

Chef Mauro Colagreco, argentino de renombre internacional y ganador de múltiples estrellas Michelin, es conocido por su enfoque innovador y sostenible en la cocina. Desde su **restaurante Mirazur**, ubicado en la pintoresca localidad de **Menton en la Riviera Francesa**, **Colagreco** ha transformado la **gastronomía moderna** al integrar principios de **permacultura y biodiversidad** en sus prácticas culinarias.

La **permacultura** es un sistema de **diseño agrícola** que busca crear **entornos sostenibles** y autosuficientes, imitando los patrones y relaciones observados en la naturaleza. Antes de establecerse en **Francia**, el **Chef Mauro Colagreco** perfeccionó sus habilidades en prestigiosos restaurantes alrededor del mundo, trabajando con reconocidos chefs como **Alain Passard en L'Arpège**, **Alain Ducasse en el Hotel Plaza Athénée** y **Bernard Loiseau**.



Fotos: Restaurante Mirazur

En 2019, Mirazur fue reconocido como el mejor restaurante del mundo por la prestigiosa lista de “The World’s 50 Best Restaurants”, consolidando aún más su reputación y la de Colagreco como un líder en la alta cocina global.



Fotos: José Garavito



Fotos: José Garavito



Fotos: José Garavito

Descubre el Menú “Oda a la Tomate” con 85 Variedades Exclusivas

En 2009, mientras comenzaba a aplicar los principios de la **permacultura** en sus jardines, el **chef Mauro Colagreco** descubrió las **semillas campesinas** de variedades antiguas y el concepto de **biodiversidad cultivada**. Fascinado por la increíble **diversidad de tomates** que encontró, dedicó una gran parte de su jardín a su cultivo.

*Hoy en día, no menos de 85 variedades se [cultivan en nuestras tierras](#), repartidas entre **Menton y Castillon**, un territorio más alejado, en las puertas del Mercantour, que goza de un clima más húmedo y fresco.*

Mauro Colagreco

A partir del 13 de agosto, se podrá degustar este excepcional menú que celebra las numerosas variedades cultivadas en los jardines del restaurante y que realza el sabor de las carnes, pescados y mariscos de la región. Es una oportunidad única para este verano una experiencia gastronómica rodeados de los productos más frescos bañados por el sol de la Riviera Francesa.

- **RESERVA EL MENÚ TOMATES**
- Menú de 6 platos, 380€ por persona (con prepago)
- Opción: maridaje de vinos, 180€ por persona
- Reserva el Menú Universo
- Menú de 9 platos inspirado en el calendario biodinámico, 450€ por persona

¿Sabías que...?

El tomate no es originario de Italia, sino de América del Sur. Llegó a Europa a partir del siglo XVI y, al principio, se utilizó por sus cualidades ornamentales, especialmente para decorar pérgolas. ¡No fue hasta el siglo XVIII cuando finalmente llegó a la cocina, debido a la desconfianza que inspiraba su consumo! Hoy en día, el tomate está ampliamente extendida, y existen cerca de 12,000 variedades con colores, sabores y texturas muy diferentes. El tomate se puede preparar de muchas formas: al natural, cocida, asada, en salsa, en sopa...

Para información y reservas:
<https://mirazur.bonkdo.com/fr/events/une-ode-a-la-tomate-591/>