vinetur

La Gaia incorpora una experiencia gastronómica con Krug centrada en cuatro cuvées de la Maison

El restaurante de Ibiza Gran Hotel ofrece dos menús degustación y una armonía específica con champagnes de la firma

miércoles 1 de julio de 2026



La Gaia*, el restaurante gastronómico de Ibiza Gran Hotel, ha puesto en marcha una experiencia junto a Maison Krug bajo el nombre “Krug In The Kitchen - The Carrot Chapter”. La propuesta reúne alta cocina y champagne en el espacio dirigido por el

chef Óscar Molina, al frente de un establecimiento con una estrella Michelin desde 2021.

La iniciativa forma parte de Krug in the Kitchen, un proyecto con el que la Maison vincula sus champagnes con la creación culinaria. Desde Krug explican que esta línea parte de la idea de que el champagne encuentra en la mesa uno de sus principales espacios de expresión. La colaboración con La Gaia* se apoya, según trasladan ambas partes, en una afinidad basada en la precisión, el respeto al producto y el cuidado del detalle.

La Gaia* desarrolla una cocina conectada con Ibiza, su entorno y la temporalidad de los ingredientes. El restaurante sitúa el producto local y la artesanía en el centro de una propuesta contemporánea diseñada para reforzar el vínculo del comensal con la isla. Esa línea es la que articula también esta nueva experiencia con Krug.

La oferta se concreta en dos menús degustación y una versión reducida, con la posibilidad de añadir una armonía de champagnes pensada para el recorrido gastronómico. La armonía Krug tiene un precio de 490 euros e incluye cuatro referencias de la Maison: Krug Grande Cuvée 172ème Édition, Krug Grande Cuvée 173ème Édition, Krug Rosé 29ème Édition y Krug 2011.

El menú degustación “Horitzó”, planteado como un recorrido por algunas de las creaciones más reconocibles de Óscar Molina y por platos que han marcado la identidad de La Gaia*, cuesta 190 euros. El medio menú está disponible por 120 euros.

Entre las elaboraciones incluidas en la propuesta figuran la gamba roja al ajillo con salsa bearnesa, la ensalada de Peix Sec con garum de pulpo y nieve de tomate, las alcachofas a baja temperatura con pil-pil de huesos y caldo ibérico y el bogavante del Mediterráneo con huevo y patata violeta. El restaurante presenta este conjunto como una expresión de su cocina ligada al Mediterráneo y al producto de proximidad.

Además del menú maridado, Krug Grande Cuvée pasa a servirse por copas como champagne de la casa, con un precio de 80 euros por copa. La carta de champagnes de Maison Krug en La Gaia* incluye también Krug Rosé, Krug 2000, Krug 2011 y Krug Clos du Mesnil 2009.

Con esta incorporación, La Gaia* amplía su oferta en sala con una selección centrada en algunas de las cuvées más reconocidas de Krug. La propuesta busca trasladar al servicio diario del restaurante la relación entre cocina y champagne que ambas casas sitúan en el centro de esta colaboración.