vinetur

La Gaia incorpora una armonía de Krug con cuatro champagnes en su menú

El restaurante de Ibiza Gran Hotel ofrece dos degustaciones y servicio por copas de Krug Grande Cuvée

lunes 6 de julio de 2026



La Gaia, el restaurante gastronómico de Ibiza Gran Hotel con una estrella Michelin desde 2021, ha puesto en marcha una experiencia junto a Maison Krug bajo el nombre de “Krug In The Kitchen - The Carrot Chapter”. La propuesta une la cocina de Óscar

Molina con una selección de champagnes de la casa francesa en un formato pensado para el servicio en mesa.

La colaboración sitúa a La Gaia como escenario de una nueva edición de esta iniciativa de Krug, centrada en la relación entre gastronomía y champagne. Desde la Maison explican que el proyecto parte de la idea de que cada creación culinaria y cada ensamblaje pueden dialogar desde la singularidad de sus elementos. En el caso del restaurante ibicenco, esa afinidad se apoya en una cocina vinculada al producto, la técnica y el territorio.

Óscar Molina dirige una propuesta gastronómica conectada con Ibiza, su cultura y la temporalidad de los ingredientes. La Gaia plantea una cocina contemporánea basada en productos locales y en una lectura propia del entorno mediterráneo. Esa línea se traslada ahora a una experiencia en la que el maridaje con Krug tiene un papel central.

El restaurante ofrece dos menús degustación, además de una versión reducida, con una armonía Krug diseñada para esta experiencia. Esa armonía 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, tiene un precio de 190 euros. El medio menú se ofrece 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. Según trasladan ambas casas, el objetivo es construir una experiencia en la que cocina y champagne mantengan una relación directa en cada pase.

Además de esta armonía específica, Krug Grande Cuvée puede pedirse por copas como champagne de la casa, con un precio de 80 euros por copa. La presencia de la Maison en la sala se completa con una carta que incluye Krug Grande Cuvée, Krug Rosé, Krug

2000, Krug 2011 y Krug Clos du Mesnil 2009.

La incorporación de esta experiencia refuerza la apuesta de La Gaia por una oferta gastronómica de alto nivel dentro de Ibiza Gran Hotel. En paralelo, Krug mantiene con este formato su vínculo con restaurantes en los que la cocina de autor y el servicio del vino se entienden como una propuesta conjunta, con especial atención a la afinidad entre platos concretos y distintas ediciones de la Maison.