vinetur

La Gaia convierte su alianza con Krug en una experiencia gastronómica permanente en Ibiza

El restaurante de Óscar Molina incorpora un menú degustación con armonía de cuatro champagnes de la maison francesa

jueves 9 de julio de 2026



La Gaia, el restaurante con una estrella Michelin del Ibiza Gran Hotel, ha incorporado una nueva propuesta gastronómica en colaboración con Maison Krug dentro de la iniciativa Krug in the Kitchen. La experiencia se presenta bajo el nombre The Carrot Chapter y pasa a formar parte de la oferta estable del establecimiento, dirigido por el chef Óscar Molina.

La acción une a una de las casas de champagne más conocidas de Francia con uno de los restaurantes de referencia de Ibiza. Según la información facilitada por la organización, el proyecto busca relacionar cocina de alta gama y champagne a través de un menú degustación con armonía específica de Krug. La propuesta se desarrolla en La Gaia, que mantiene su estrella Michelin desde 2021.

Maison Krug vincula esta serie de colaboraciones con la figura de su fundador, Joseph Krug, y con una línea de trabajo centrada en la individualidad y la creación culinaria. En este caso, la casa francesa ha elegido el restaurante ibicenco por la afinidad entre ambas marcas en aspectos como el cuidado del producto, la precisión técnica y el trabajo detallado en sala y cocina.

Óscar Molina firma una cocina muy ligada a Ibiza y al Mediterráneo. El restaurante basa buena parte de su identidad en ingredientes locales, referencias a la cultura de la isla y una lectura contemporánea del recetario y del producto cercano. Esa línea es la que sirve de base para esta colaboración, que queda integrada en la experiencia habitual del comedor.

La Gaia ofrece dos menús degustación y una versión reducida. El principal, llamado Horitzó, tiene un precio de 190€ y reúne algunos de los platos más conocidos del chef y del restaurante. El medio menú cuesta 120€. A esa oferta se suma una armonía Krug por 490€, pensada para acompañar el recorrido gastronómico con cuatro champagnes de la maison.

La selección incluye Krug Grande Cuvée 172ème Édition, Krug Grande Cuvée 173ème Édition, Krug Rosé 29ème Édition y Krug 2011. Además, Krug Grande Cuvée se sirve por copas como champagne de la casa a un precio de 80€. La carta disponible en el restaurante incorpora también otras referencias de la firma, entre ellas Krug 2000 y Krug Clos du Mesnil 2009.

Entre los platos que forman parte de esta 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 cocinadas a baja temperatura con pil-pil de huesos y fondo ibérico, y el bogavante del Mediterráneo con huevo y patata violeta. Son elaboraciones que encajan con la cocina que Molina desarrolla desde hace años en el hotel.

La colaboración tiene también una lectura turística para Ibiza. La isla mantiene una oferta gastronómica cada vez más amplia vinculada al lujo hotelero, a los restaurantes de autor y al visitante que busca experiencias completas alrededor de la mesa. En ese marco, acuerdos como este refuerzan el papel de los grandes hoteles como espacios donde conviven cocina, vino espumoso y servicio especializado.

La Gaia se encuentra dentro del Ibiza Gran Hotel, uno de los establecimientos más conocidos del segmento alto en la isla. Su restaurante gastronómico ha consolidado una clientela propia más allá del huésped alojado en el hotel, algo que explica este tipo de alianzas con firmas internacionales del sector del vino y las bebidas.

Con esta incorporación, La Gaia amplía su oferta para la temporada con una fórmula pensada para quienes buscan una comida larga basada en menú degustación y maridaje. La propuesta ya está disponible en el restaurante como parte permanente de su carta experiencial.