vinetur

Lasarte prolonga su menú de la zanahoria tras la buena respuesta del público

La propuesta de Paolo Casagrande con Maison Krug seguirá en el tres estrellas Michelin de Barcelona

lunes 5 de octubre de 2026



Este lunes, 5 de octubre, el restaurante Lasarte anunció que mantendrá hasta finales de 2026 el menú Krug in the Kitchen - The Carrot Chapter, creado por Paolo Casagrande junto a Maison Krug. La propuesta nació con una duración limitada, pero seguirá ofreciéndose en el establecimiento de tres estrellas Michelin durante el último

tramo del año tras la respuesta obtenida desde su presentación.

La decisión prolonga una colaboración que une la cocina del restaurante con la iniciativa anual de la maison francesa. Krug in the Kitchen propone a los chefs de la red de Krug Ambassades trabajar un único ingrediente común y accesible desde la identidad de cada casa. En esta edición, iniciada en 2025, el producto elegido es la zanahoria.

El menú desarrollado por Casagrande toma ese ingrediente como eje de todo el recorrido. La zanahoria aparece con distintos cortes, temperaturas y texturas, y pasa por registros dulces, terrosos, frescos o especiados. La propuesta busca construir el menú desde un mismo punto de partida y trasladar esa idea tanto a la cocina como al servicio del champagne.

Desde el inicio, la zanahoria aparece en el aperitivo de zanahoria, piñones y verduras a la sal. Después toma protagonismo en una de las elaboraciones más reconocibles del recorrido, la sopa cremosa de zanahoria y ají amarillo con su sorbete, quisquillas, apio y menta. También está presente en el risotto de remolacha, zanahoria y ajo negro con sal de macadamia y caviar Oscietra, uno de los pases en los que el producto ocupa una posición más visible.

La presencia de la zanahoria no se limita a la parte salada. El menú la lleva también al tramo dulce con un sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria. Entre esos platos aparecen algunas preparaciones ya asociadas a la cocina de Lasarte, como el tartare de calamar con jugo de manzana verde y regaliz, la carbonara a las finas hierbas, cigala y papada ibérica con yema curada al Jerez, y el lomo de corzo marinado con raíces a la trufa, crema de amarena, remolacha y pimienta rosa.

La propuesta se sirve con un maridaje de Maison Krug integrado en la concepción del menú desde su origen, según explican Lasarte y la firma de champagne. Entre las referencias incluidas figuran Krug 2013, Krug Rosé 29ème Édition, Krug 2011 y Krug Grande Cuvée 173ème Édition. La idea, añaden ambas partes, es construir afinidades y contrastes entre cada plato y cada copa para acompañar la evolución de los sabores a lo largo del recorrido.

Maison Krug vincula esta iniciativa con una forma de trabajo basada en la individualidad y en la combinación de elementos distintos. La casa relaciona esa lógica con el assemblage de vinos procedentes de varias parcelas y añadas, y la traslada a la cocina como una suma de ingredientes, técnicas y sensibilidades. En el caso de Lasarte, esa lectura se concreta en un ingrediente que suele ocupar un papel secundario y que aquí pasa a ordenar el menú completo.

La relación entre ambas marcas no es nueva. Lasarte forma parte de las Krug Ambassades desde 2024, y la continuidad de The Carrot Chapter prolonga esa alianza al menos hasta el cierre de 2026. Tanto el restaurante como Maison Krug sitúan el origen de la colaboración en una visión compartida apoyada en la precisión, el respeto al producto, la humildad y la generosidad.

La ampliación del menú también cambia la naturaleza de la propuesta dentro del calendario del restaurante. Lo que había sido concebido como una experiencia temporal permanecerá durante los últimos meses del año, con el mismo hilo conductor en torno a la zanahoria y con el mismo planteamiento de diálogo entre cocina y champagne que dio forma al proyecto desde su arranque.