vinetur

Krug lleva a Ugo Chan dos maridajes limitados con la zanahoria como ingrediente central

La propuesta vincula sus dos champagnes con una ostra ahumada y un mochi de carrot cake creado por Hugo Muñoz

lunes 23 de noviembre de 2026



Maison Krug y Ugo Chan presentaron el pasado 20 de noviembre dos maridajes de edición limitada dentro de la experiencia Krug In The Kitchen - The Carrot Chapter. La propuesta reúne dos champagnes de la maison francesa con dos platos firmados por el chef Hugo Muñoz y estará disponible durante un mes en Ugo Chan.

La primera combinación une Krug Grande Cuvée 174ème Édition con una ostra Gillardeau nº2 acompañada de ponzu ahumado de zanahoria de la huerta de Aranjuez. La casa de champagne vincula este pase con el perfil amplio de esta Édition y con la frescura marina de la ostra, junto a los tonos ahumados y cítricos del aliño.

La segunda propuesta asocia Krug Rosé 29ème Édition con un mochi de carrot cake elaborado con zanahoria morada de La Janda, especias y queso de cabra de la Sierra de Guadarrama. Krug y Ugo Chan relacionan este maridaje con el encuentro entre los matices afrutados y especiados del postre y el carácter del champagne rosado.

Ambas combinaciones giran en torno a un mismo ingrediente, la zanahoria, que da nombre a este capítulo del proyecto. La iniciativa Krug In The Kitchen invita cada año a cocineros de la red internacional de Krug Ambassades a trabajar a partir de un solo producto. En la edición iniciada en 2025, el elegido fue la zanahoria, un alimento de uso cotidiano que, en palabras de la maison, permite mostrar registros distintos de textura, sabor y aroma.

Krug plantea este ejercicio creativo a partir de una idea que conecta cocina y elaboración de champagne. La firma señala que, del mismo modo que cada parcela de viñedo aporta un matiz propio al ensamblaje de una cuvée, un único ingrediente puede ofrecer resultados muy distintos cuando cambia la técnica, el corte, la temperatura o la combinación con otros productos.

Esa es la base sobre la que se ha construido la colaboración con Hugo Muñoz. El cocinero lleva esa propuesta al repertorio de Ugo Chan con dos pases de perfiles opuestos: uno salino y ahumado, centrado en la ostra y el ponzu; otro con un registro dulce y especiado, apoyado en la zanahoria morada, el queso de cabra y la forma de mochi. La elección de ingredientes de procedencia concreta, como Aranjuez, La Janda o la Sierra de Guadarrama, da forma a una lectura culinaria muy definida del capítulo dedicado a la zanahoria.

Con esta acción, Maison Krug mantiene una línea de trabajo que busca vincular sus cuvées con la alta cocina a través de ejercicios monográficos sobre un ingrediente. Ugo Chan se incorpora a esa línea con una propuesta cerrada en dos maridajes, pensada para que el comensal pruebe cómo cambia la relación entre plato y champagne cuando el punto de partida es el mismo producto, pero la interpretación en cocina es distinta.