vinetur

Finca La Plaza reabre en Ibiza con nueva temporada

El restaurante de Santa Gertrudis refuerza su propuesta mediterránea y su vínculo con el entorno

martes 12 de mayo de 2026

Finca La Plaza ha reabierto sus puertas en Ibiza con el inicio de una nueva temporada en Santa Gertrudis. El restaurante, situado en el corazón de la isla, arranca esta etapa con la intención de consolidarse como uno de los destinos gastronómicos más singulares del territorio ibicenco, según explica la información difundida por el establecimiento.

La reapertura llega en un momento en el que la gastronomía avanza hacia propuestas más completas, emocionales y ligadas al entorno. En esa línea, Finca La Plaza refuerza su apuesta por la comunicación de la mano de Tiempo Comunicación, que será la agencia encargada de desarrollar y liderar su estrategia de relaciones públicas y relación con medios en España.

Gennaro Vitto, director de Food & Beverage de Island Hospitality, define el restaurante como un espacio que va más allá de la mesa. “Finca La Plaza es mucho más que un restaurante, es un lugar donde ocurren cosas, donde la gastronomía mediterránea se vive desde la calma, el detalle y la conexión con el entorno”, señala.

Ubicado en Santa Gertrudis, Finca La Plaza se presenta como un enclave singular dentro de Ibiza por su propuesta de gastronomía mediterránea contemporánea. El restaurante cuenta además con una de las bodegas más destacadas de la isla, concebida como una extensión natural de la experiencia y seleccionada para acompañar cada momento del servicio.

La propuesta se apoya en una visión del lujo basada en lo auténtico, lo sensorial y lo emocional. El espacio, una finca integrada en el entorno natural, suma a esa idea una arquitectura cuidada, un jardín y una atmósfera pensada para invitar a la calma y a sobremesas largas.

La cocina se articula en torno al producto, la técnica y la sensibilidad estética. Cada plato forma parte de una experiencia completa, con una atención especial a la temporalidad y a la calidad. La intención, según la nota difundida, es elevar el sabor desde una sencillez bien entendida.

El restaurante plantea así una forma de vivir Ibiza en la que gastronomía, diseño y socialización se encuentran. Esa combinación busca generar una comunidad afín y situar a Finca La Plaza entre los espacios con mayor proyección dentro del circuito premium de la isla.

La nueva etapa abre un capítulo en el que la experiencia seguirá creciendo a través de la gastronomía y de un entorno que el restaurante presenta como uno de sus principales valores. La finca, integrada en el paisaje, quiere mantener esa idea de lugar de encuentro en el que el tiempo se detiene y la mesa ocupa el centro.

Finca La Plaza forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia. Entre sus proyectos figuran Club Chinois Ibiza, Beach House Ibiza, Mikasa Ibiza y Massa Coffee.