vinetur

Zuma Ibiza convierte el atardecer en una cita con cócteles y robata

La terraza sobre la marina reúne sushi, música de DJs residentes y vistas al Mediterráneo

miércoles 20 de mayo de 2026



Cuando el sol empieza a caer sobre la marina de Ibiza, Zuma se coloca en el centro de la escena nocturna de la isla. Desde su terraza, el restaurante japonés propone una experiencia que mezcla gastronomía, música y ambiente junto al puerto y al Mediterráneo, con una fórmula pensada para alargar el atardecer y dar paso a la noche.

El local, que se presenta como uno de los espacios más buscados para ver la puesta de sol en Ibiza, arranca la velada con cócteles de autor y una selección musical a cargo de DJs residentes. La actividad se concentra alrededor de su bar central, que marca el ritmo de una noche que va subiendo de intensidad de manera gradual.

La oferta gastronómica combina sushi y sashimi elaborados con pescado de máxima calidad con platos de su cocina robata, la parrilla japonesa de carbón que forma parte de la identidad de la casa. Entre las propuestas que el restaurante pone sobre la mesa figuran los langostinos tigre con yuzu kosho y el entrecot con salsa wafu y sésamo.

A esa carta se suman opciones como caviar, brioche de miso y el Zuma deluxe platter, pensado para compartir. La propuesta busca unir producto, técnica y servicio en un formato que encaja con el perfil de la clientela que acude a la isla en verano y que busca una cena que se prolongue más allá de la comida.

Zuma Ibiza se define así como algo más que un restaurante. La marca lo presenta como un ritual estival en el que el brindis, la música y la terraza forman parte de una misma experiencia. El espacio se apoya en sus vistas al puerto y en una ubicación que lo sitúa entre los lugares más demandados de la temporada.

La firma Zuma fue fundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. El primer restaurante abrió en Londres y sigue siendo la sede principal de la marca. Desde entonces, el grupo ha abierto locales en Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston, Madrid, Maldivas, Doha y Cannes.

Además de sus restaurantes permanentes, Zuma cuenta con pop-ups y espacios de temporada en destinos como Datça Peninsula, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Mykonos, Múnich, Porto Cervo y Capri. Su concepto culinario se basa en una cocina principal, una barra de sushi y una parrilla robata, con una propuesta japonesa moderna y cuidada.

Las reservas para Zuma Ibiza están disponibles en la web del restaurante.