vinetur

The Unexpected Ibiza Hotel refuerza su oferta con gastronomía y bienestar

El hotel programa citas con arroces, hamburguesas, ronqueo de atún y sesiones deportivas en Playa d’en Bossa

miércoles 27 de mayo de 2026

The Unexpected Ibiza Hotel vuelve a poner el foco en la gastronomía y el bienestar para esta temporada tras una primera campaña de estreno que la compañía califica de exitosa. El establecimiento, situado en Playa d’en Bossa, presenta una programación de eventos que combina cocina, música y actividad física para atraer a viajeros que buscan experiencias distintas durante el verano en Ibiza.

La propuesta incluye The After Workout Club, una de las principales novedades del año. Se trata de varias jornadas pensadas para quienes quieren empezar el día con deporte frente al mar. Las sesiones estarán guiadas por profesionales y reunirán yoga, pilates, running y entrenamiento funcional. La iniciativa se desarrollará de la mano de OWN Fitness e IBIZA Gallery.

Después del ejercicio, los asistentes podrán tomar un desayuno exclusivo y asistir a un DJ Set en el lobby del hotel. La organización explica que el formato busca unir movimiento, música y ambiente social en un mismo plan matinal. Además, The After Workout Club incorpora una parte solidaria, ya que destina parte de la inscripción a Proyecto Juntos, una asociación sin ánimo de lucro que trabaja para mejorar la calidad de vida de niños hospitalizados.

Las citas de esta actividad están fijadas para el 6 de junio, el 4 de julio, el 1 de agosto, el 5 de septiembre y el 3 de octubre. El precio es de 24€, con 19€ correspondientes a la actividad y el desayuno, y 5€ de donación. La inscripción incluye también el DJ Set y un regalo de bienvenida.

En el apartado gastronómico, The Sunrice mantiene su presencia como una de las propuestas más reconocibles del hotel. Esta degustación de arroces se celebra desde hace dos años en el restaurante The Beach, Unexpected Ibiza, frente al mar. En cada encuentro, los chefs del hotel, Ismael Fernández, chef ejecutivo, y Adrián Paniagua, preparan distintas variedades de arroz en directo para los comensales.

The Sunrice tiene fechas previstas para el 22 de mayo, el 7 de junio, el 5 de julio, el 2 de agosto, el 20 de septiembre y el 4 de octubre. El menú cuesta 50€, con la opción de añadir maridaje por 20€ más.

Otra de las citas es Burger Gourmet, que se celebrará en Up Ibiza Sky Society, el rooftop bar del hotel con vistas a Ibiza, el Mediterráneo y Dalt Vila. La propuesta incluye una hamburguesa gourmet, cerveza, snacks y postre, todo ello acompañado de música y de una atmósfera pensada para las tardes en altura.

Burger Gourmet está programado para el 28 de mayo, el 24 de junio, el 15 de julio, el 12 de agosto y el 3 de septiembre. El menú tiene un precio de 30€.

El hotel también reserva espacio para la cocina japonesa con Minami Enkai y Minami Kaitai, dos eventos que tendrán lugar en Minami Japanese Restaurant, el espacio del complejo que combina Oriente y Occidente. Minami Enkai propone una selección de los platos más emblemáticos del restaurante y comienza con una copa de Moët & Chandon.

Minami Kaitai, por su parte, consiste en un ronqueo de atún rojo, un despiece de un ejemplar de más de 100 kilos seguido de su degustación. La experiencia se completa con cuatro pases culinarios y una selección de vinos, cervezas y refrescos.

Minami Enkai se celebrará el 25 de junio, el 6 de agosto, el 10 de septiembre y el 11 de octubre. Minami Kaitai tendrá lugar el 16 de julio. El precio del menú de Minami Enkai es de 50€, con maridaje opcional por 20€ adicionales, mientras que el de Minami Kaitai asciende a 90€.

Para asistir a cualquiera de estas propuestas es necesaria reserva previa en el teléfono +34 626 384 378 o en el correo restaurantes@theunexpectedhotels.com.

La oferta gastronómica del hotel se completa con Gordon Ramsay Hell's Kitchen, cuya carta adapta clásicos del chef británico y suma creaciones pensadas para Ibiza. También forman parte de la propuesta The Oyster & Caviar Bar, con mariscos frescos, ostras y ceviches, y Antïdote Recharge Station, un espacio saludable con bowls, sándwiches, batidos detox, tostadas y snacks.

The Unexpected Ibiza Hotel refuerza así una programación que une restauración, ocio y bienestar en un mismo espacio, con el objetivo de atraer a un público que busca planes variados durante su estancia en la isla.