Cala San Miguel Ibiza Resort rinde homenaje al mar en su restaurante Steak House

Pescado local, marisco fresco y carnes completan la oferta gastronómica del hotel en la costa norte de Ibiza

miércoles 3 de junio de 2026



Ubicado a pocos pasos del mar Mediterráneo, Cala San Miguel Ibiza Resort, en la costa norte de Ibiza, pone el foco en la gastronomía de mar a través de su espacio culinario Steak House. El hotel presenta esta propuesta como un homenaje a la gente del mar y

a los productos del litoral ibicenco, con una cocina basada en materia prima de calidad y en elaboraciones cuidadas.

El establecimiento sitúa en primer plano pescados como atún rojo, lubina, calamar y rape, además de mariscos como ostras, cangrejo y bogavante. Según la información facilitada, estos productos locales son los grandes protagonistas de la cocina del resort, que busca unir proximidad, producto y técnica en una oferta pensada para quienes se alojan en el hotel y para quienes acuden al restaurante.

Steak House se presenta como uno de los pocos restaurantes especializados en pescados a la parrilla y mariscos frescos, servidos y cortados directamente en mesa. Entre sus platos figuran el pulpo a la brasa, el salmón a la parrilla y los langostinos Kataifi. La carta incorpora también recetas inspiradas en otras cocinas, como el crabcake con emulsión de jalapeños, las ostras francesas al natural o el ceviche de lubina sobre boniato asado y chips de yuca.

La propuesta no se limita al producto del mar. El restaurante también reserva espacio para quienes prefieren la carne, con una carta que incluye brioche de costilla de vaca estofada al vino, cebolla caramelizada, encurtidos caseros y salsa COVA; cecina de Wagyu con pan cristal y tomate ramillet; solomillo de vaca; hamburguesa de vaca madura de 300 gramos; y xuleta de vaca europea.

A esas elaboraciones se suman guarniciones como puré de patatas Robuchón, patatas fritas caseras, bimi a la parrilla con sal en escamas o espárragos gordos a la brasa. El restaurante completa así una oferta que combina pescados, mariscos y carnes en un espacio con vistas al Mediterráneo.

Cala San Miguel Ibiza Resort, Curio Collection by Hilton, se define como un resort de cinco estrellas exclusivo para adultos. Cuenta con 292 habitaciones de diseño mediterráneo y materiales orgánicos, con opciones como Junior Suites con piscina privada. La oferta culinaria del complejo se reparte en 12 espacios, entre los que figuran Beach House Cala San Miguel, el restaurante a la carta La Savina y los desayunos premium de Na Joanoeta.

El hotel sitúa además el bienestar como uno de sus ejes, con yoga frente al mar, tratamientos de Natura Bissé y una propuesta nutricional saludable. Para quienes buscan una estancia más exclusiva, The Club ofrece habitaciones de mayor tamaño, servicios personalizados y detalles como altavoces Marshall.

Curio Collection by Hilton reúne casi 200 hoteles en distintos destinos y los presenta como establecimientos con arquitectura y diseño propios, una oferta gastronómica cuidada y experiencias seleccionadas, junto con las ventajas de Hilton y su programa Hilton Honors.