vinetur

Finca La Plaza reivindica la Ibiza más pausada desde la mesa

El restaurante de Santa Gertrudis une cocina mediterránea contemporánea, producto de temporada y arquitectura ibicenca

martes 9 de junio de 2026

Ibiza refuerza desde hace años una oferta vinculada a las experiencias y a la gastronomía, y en ese movimiento Finca La Plaza quiere ocupar un lugar propio. El restaurante, situado en el centro de Santa Gertrudis, se presenta como una propuesta que conecta con una forma de entender la isla más ligada a la autenticidad, al ritmo pausado y a la relación entre cocina, entorno y estilo de vida.

Desde Island Hospitality, grupo al que pertenece el establecimiento, sitúan a Finca La Plaza dentro de esa nueva imagen de Ibiza en la que la mesa gana peso frente a otros reclamos tradicionales del destino. Gennaro Vitto, COO de la compañía, afirma que el cliente busca “autenticidad por encima del espectáculo” y añade que ya no quiere solo cenar, sino vivir algo, entender el lugar en el que está y sentir una conexión real con lo que ocurre alrededor de la mesa.

La propuesta del restaurante parte de una cocina mediterránea contemporánea asentada en el producto y en los ingredientes de temporada. A esa base culinaria se une una bodega seleccionada para acompañar los distintos momentos de la experiencia, dentro de un planteamiento en el que la comida no se entiende de forma aislada, sino como parte de un conjunto más amplio.

Ese conjunto incluye también el espacio. Finca La Plaza combina, según trasladan desde la empresa, la arquitectura tradicional ibicenca con una atmósfera íntima que busca reflejar una imagen genuina y cuidada de la isla. La ubicación en Santa

Gertrudis, uno de los núcleos más reconocibles del interior de Ibiza, forma parte de esa identidad que el restaurante quiere proyectar.

La compañía sostiene que el establecimiento ha sido concebido como algo más que un restaurante. Su planteamiento integra gastronomía, diseño y estilo de vida en un mismo espacio, con la intención de generar una experiencia sensorial y social vinculada al espíritu mediterráneo de la isla. En esa idea, el entorno, la calma y la conexión emocional tienen un papel central.

Vitto relaciona esta evolución con el cambio que ha vivido Ibiza en los últimos años. A su juicio, la isla ha dejado de ser únicamente un destino de fiesta para convertirse en un destino gastronómico serio. El directivo considera además que Ibiza es “uno de los ecosistemas gastronómicos más interesantes del Mediterráneo”, una valoración con la que vincula el desarrollo de proyectos como Finca La Plaza al nuevo posicionamiento del destino.

La visión del lujo que defiende el restaurante se apoya, según Island Hospitality, en la emoción, la autenticidad y la experiencia. Bajo esa premisa, Finca La Plaza se ha ido consolidando como uno de los espacios desde los que descubrir una Ibiza más serena y vinculada al producto, al paisaje y a una forma de hospitalidad con identidad propia.

Finca La Plaza forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad. La empresa reúne varios proyectos en Ibiza, entre ellos Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee. En el caso de Finca La Plaza, esa estructura empresarial se traduce en una propuesta centrada en la cocina mediterránea contemporánea y en una experiencia que busca unir mesa, diseño y entorno en el corazón de Santa Gertrudis.