vinetur

Nikki Beach Ibiza renueva su cocina con un brunch de autor los lunes

Thierry Zaragoza dirige una propuesta à la carte con producto local, música en vivo y nuevas colaboraciones en la isla

miércoles 10 de junio de 2026

Nikki Beach Ibiza ha puesto en marcha para la temporada 2026 una nueva etapa gastronómica en la que la cocina pasa a ocupar un lugar central dentro de su propuesta. El beach club, ubicado en Ibiza, reorganiza su oferta culinaria bajo la dirección del chef Thierry Zaragoza, con una línea basada en el producto local, la estacionalidad y una relación más directa con el territorio, según trasladan desde la compañía.

La principal novedad es la reformulación de su brunch, uno de los servicios más reconocibles del establecimiento. A partir de esta temporada, el brunch adopta un formato à la carte y se celebrará todos los lunes entre las 12.00 y las 16.00 horas. Desde Nikki Beach Ibiza explican que este cambio busca recuperar la esencia de los brunch clásicos y adaptarla a la filosofía gastronómica de la casa, centrada en la calidad del producto, los ingredientes de proximidad, la frescura y una experiencia más personalizada para el cliente.

La propuesta se plantea frente al mar y gira en torno a sabores mediterráneos combinados con una selección de ingredientes premium elegidos para reflejar la riqueza culinaria de Ibiza. La empresa señala que el nuevo brunch está pensado para un público internacional que busca una experiencia ligada al destino sin renunciar a una oferta cuidada en sala y en cocina.

La programación no se limita a la parte gastronómica. Nikki Beach Ibiza informa de que cada servicio estará acompañado por música y entretenimiento en vivo dentro de una agenda semanal con la que pretende reforzar la relación entre gastronomía, ocio y estilo de vida, tres elementos que forman parte de la identidad de la marca.

A lo largo de la temporada, además, el establecimiento prevé desarrollar colaboraciones puntuales con restaurantes locales. Según indican desde Nikki Beach Ibiza, estas alianzas permitirán incorporar nuevas miradas creativas y dar visibilidad al talento gastronómico de la isla dentro de su programación.

Más allá del brunch, Thierry Zaragoza seguirá al frente de la evolución culinaria del espacio con una cocina que, en palabras de la empresa, se apoya en la simplicidad, el respeto por el producto y una presentación cuidada. Entre las novedades previstas para esta temporada figura la incorporación de técnicas como el denominado “live salt”, concebida para añadir un componente más sensorial a la experiencia en mesa y aportar un elemento de sorpresa en algunos platos.

La dirección gastronómica diseñada para 2026 busca, según la compañía, mantener un equilibrio entre tradición e innovación, con el producto como eje de la propuesta y con una experiencia pensada para compartir alrededor de la mesa. Con este planteamiento, Nikki Beach Ibiza refuerza el peso de la restauración dentro de su actividad y sitúa el brunch como uno de los formatos centrales de la temporada.

La renovación de la oferta se enmarca en la actividad de Nikki Beach Hospitality Group, fundado por Jack y Lucia Penrod. El grupo define su modelo como una hospitalidad de lujo relajado y desarrolla su actividad a través de beach clubs, hoteles, resorts, residencias, conceptos gastronómicos y pop-ups en distintos destinos internacionales.

La compañía añade que, junto a la marca Nikki Beach, su cartera se ha ampliado en los últimos años con nuevas enseñas como Lucia by Nikki Beach, lanzada en 2024, y Maison Mer, presentada en 2025. Cada una de ellas cuenta, según el grupo, con una identidad propia y una visión culinaria diferenciada dentro de su estrategia de expansión.