vinetur

Finca La Plaza refuerza su propuesta en Ibiza con un jardín como eje de la experiencia

El restaurante de Santa Gertrudis une cocina mediterránea contemporánea, bodega y una finca con casi 300 años de historia

martes 16 de junio de 2026

Finca La Plaza ha situado su jardín en el centro de su propuesta gastronómica en Ibiza. El restaurante, ubicado en Santa Gertrudis, presenta este espacio exterior como uno de sus principales rasgos diferenciales, al integrar naturaleza, calma y cocina mediterránea contemporánea en una misma experiencia.

La propuesta del establecimiento gira en torno a una cocina basada en el producto, la temporalidad y el respeto por el ingrediente. A ello se añade una bodega que, tal como trasladan desde la compañía, ha sido concebida como una prolongación natural de la experiencia en sala.

El restaurante ocupa una finca histórica en el corazón de Santa Gertrudis. Ese emplazamiento forma parte de su identidad. Según explican desde Finca La Plaza, el jardín se ha convertido en uno de los espacios más reconocibles del proyecto por su combinación de vegetación mediterránea, iluminación cálida y arquitectura tradicional ibicenca.

La intención del establecimiento pasa por ofrecer una forma de disfrutar de la gastronomía vinculada al entorno. La experiencia, según sostienen sus responsables, busca apoyarse tanto en la cocina como en la atmósfera del lugar, con un ritmo más pausado que el de otras zonas de la isla.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, resume esa idea en una declaración en la que vincula el concepto del restaurante con la coherencia entre el espacio y lo que vive el cliente. “El diseño puede comprarse. El alma no. El alma viene de la coherencia entre lo que dices que eres y lo que el cliente vive cuando cruza la puerta. En Finca La Plaza esa coherencia empieza en una finca con casi 300 años de historia y continúa en una cocina con convicciones claras”, afirma.

Esa referencia a la historia del inmueble es uno de los elementos que el grupo sitúa en la base del proyecto. La finca, con casi tres siglos de antigüedad, sirve de marco a una propuesta que combina restauración, diseño y estilo de vida mediterráneo. Desde Island Hospitality señalan que esa unión pretende dar forma a una experiencia sensorial y social ligada al carácter de Ibiza.

Más allá de la carta, Finca La Plaza plantea una estancia prolongada, con sobremesas largas y una relación más tranquila con el tiempo. La empresa presenta el restaurante como un punto de encuentro en el que el entorno no actúa como simple acompañamiento, sino como parte activa de la experiencia del cliente.

La compañía enmarca esta apuesta en una demanda de experiencias más auténticas y sensoriales dentro del segmento del lujo. En ese escenario, Finca La Plaza se posiciona como uno de los espacios singulares de la isla al dar al jardín y al paisaje un peso equivalente al de la cocina.

Según informa la marca, esa visión se apoya también en una sensibilidad estética cuidada y en una integración natural entre gastronomía y diseño. El objetivo es que la mesa se convierta en el centro de una experiencia que conecte con el paisaje y con una manera concreta de vivir Ibiza.

Finca La Plaza forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia. Entre sus proyectos figuran Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee.

Con esta propuesta, el restaurante afianza su presencia en Santa Gertrudis y sitúa su jardín como uno de los espacios con más peso dentro de su identidad. La combinación de finca histórica, cocina mediterránea contemporánea, bodega y entorno exterior define una oferta con la que el establecimiento busca ocupar un lugar propio en la

temporada de verano en Ibiza.