vinetur

Zellij en Marbella y Zuma en Ibiza refuerzan la oferta gastronómica del verano

Ambos espacios apuestan por cocina propia, música y una experiencia ligada al paso del día a la noche

miércoles 17 de junio de 2026



Marbella e Ibiza concentran este verano dos propuestas gastronómicas que ponen el foco en la cocina, la estética del espacio y el ambiente nocturno. Zellij, en Marbella, y Zuma, en Ibiza, presentan modelos distintos, pero coinciden en una misma idea: convertir la comida y la cena en parte de una experiencia más amplia ligada al ritmo de

la temporada.

En Marbella, Zellij se instala como nuevo restaurante pop-up en Forum. La propuesta parte de una inspiración mediterránea con referencias marroquíes, según trasladan sus impulsores. El espacio ofrece servicio de desayunos, comidas y cenas, con una carta planteada desde la mezcla de influencias en el producto, el sabor y la textura.

Entre los platos citados por el establecimiento figuran las Sardinas Zellij con charmoula ligera, limón y hierbas; los kefta tacos de cordero con yogur ahumado, menta y encurtidos; y unas brochetas de carne de wagyu cocinadas al carbón. La propuesta se completa con música en directo y espectáculo durante la experiencia, una combinación con la que el local busca ampliar el peso del ambiente dentro de la visita.

La oferta de Zellij cambia cuando avanza la noche. El proyecto incorpora un speakeasy oculto en el que los cócteles de autor y las sesiones de DJ toman el relevo de la parte más gastronómica. Desde el restaurante explican esa evolución como una transición hacia un entorno más social, con una atmósfera más recogida que la del servicio principal.

En Ibiza, Zuma mantiene su presencia frente al puerto como uno de los espacios más asociados al atardecer en la isla. La terraza concentra buena parte de esa propuesta, con una experiencia que arranca en el sunset y continúa con una carta de cócteles y una cocina japonesa contemporánea.

La oferta gastronómica de Zuma combina sushi, sashimi y robata con algunos de sus platos más reconocibles y con elaboraciones de temporada. Entre ellas aparecen el bogavante asado con mantequilla de shiso, el bacalao negro marinado en miso y el solomillo de ternera picante con sésamo.

Según trasladan desde la marca, el espacio se plantea como un punto de encuentro para el inicio de la velada, con amigos, música y brindis como parte de una escena que acompaña el paso del atardecer a la noche. Esa ubicación frente al puerto y el peso de la terraza refuerzan una fórmula muy vinculada al verano ibicenco.

Las dos propuestas se apoyan en lenguajes distintos. Zellij articula su identidad desde una lectura mediterránea con guiños marroquíes y una evolución del restaurante al speakeasy. Zuma, por su parte, mantiene una línea centrada en la cocina japonesa contemporánea y en el atractivo del atardecer junto al mar.

Marbella e Ibiza aparecen así como dos destinos con ofertas diferenciadas para el verano, en las que la restauración se mezcla con la música y la vida nocturna. En un caso, la experiencia se construye desde el recorrido entre desayunos, comidas, cenas y un espacio oculto para la noche. En el otro, desde una terraza frente al puerto donde la velada empieza con el atardecer y continúa alrededor de la mesa y la coctelería.