vinetur

Marbella e Ibiza sitúan dos restaurantes en el centro de la noche de San Juan

Zellij y Zuma preparan cenas, cócteles, música y vistas al Mediterráneo para una de las citas del verano

lunes 22 de junio de 2026



La noche de San Juan volverá a concentrar este martes, 23 de junio, buena parte de la actividad festiva en la costa mediterránea. En ese marco, Marbella e Ibiza presentan dos propuestas centradas en la restauración y el ocio nocturno con Zellij Marbella y Zuma Ibiza como dos de los espacios que buscan atraer a quienes quieren celebrar la llegada del verano junto al mar.

Ambos establecimientos plantean una oferta basada en cena, cócteles y música, aunque con perfiles distintos. Zellij Marbella apuesta por una velada que mezcla gastronomía, espectáculo y una atmósfera que cambia conforme avanza la noche. Zuma Ibiza, por su parte, sitúa su propuesta en torno a la cocina japonesa contemporánea y a su ubicación frente al puerto, con el atardecer como uno de sus principales reclamos.

En Marbella, Zellij está ubicado en Forum Marbella. Desde el restaurante explican que su carta combina inspiración mediterránea con guiños marroquíes y está pensada para compartir y prolongar la sobremesa. Entre los platos citados figuran el pulpo a la parrilla con pimentón ahumado y alioli de limón en conserva, las brochetas de wagyu al carbón y las gambas rojas con mantequilla de harissa ahumada, lima y cilantro.

La propuesta de Zellij no termina con la cena. El establecimiento añade música en directo y espectáculos durante la velada y prolonga la celebración en un speakeasy oculto dentro del propio espacio. Allí, la oferta pasa a centrarse en cócteles de autor y sesiones de DJ para continuar la noche de San Juan.

En Ibiza, Zuma vuelve a situarse entre los restaurantes que buscan capitalizar una de las noches con más movimiento del inicio del verano. El local está situado frente al puerto y basa parte de su atractivo en las vistas al mar y en la puesta de sol, que actúa como antesala del servicio de noche.

Según trasladan desde Zuma Ibiza, su cocina japonesa contemporánea reúne algunos de sus platos más conocidos y otros de temporada. Entre ellos mencionan el bogavante asado con mantequilla de shiso, el bacalao negro marinado en miso y el solomillo de ternera picante con sésamo. La oferta se completa con una carta de cócteles pensada para acompañar el ritmo de la noche.

La coincidencia de ambas propuestas en la víspera de San Juan refuerza el peso que tienen Marbella e Ibiza como destinos ligados a la restauración y al ocio estival. En los dos casos, la celebración se apoya en una combinación de cocina, música y entorno mediterráneo, con formatos dirigidos a un público que busca alargar la noche en enclaves de alto perfil.

La festividad de San Juan mantiene cada año una fuerte vinculación con los rituales de bienvenida al verano, los encuentros sociales y las celebraciones junto al mar. Sobre esa base, Zellij Marbella y Zuma Ibiza se presentan esta temporada como dos opciones para quienes quieran trasladar esa cita a la mesa y continuarla después entre cócteles, actuaciones y sesiones musicales.