vinetur

Finca La Plaza refuerza en Ibiza una cocina centrada en el producto local

El restaurante de Santa Gertrudis basa su propuesta en la temporalidad, el fuego y la relación directa con productores de la isla

jueves 25 de junio de 2026





Finca La Plaza, restaurante situado en Santa Gertrudis, en Ibiza, ha reforzado una propuesta gastronómica basada en el producto local, la temporalidad y una cocina mediterránea contemporánea en la que la técnica queda subordinada al sabor. El establecimiento, integrado en el grupo Island Hospitality, sitúa el trabajo con

agricultores, pescadores y proveedores de la isla en el centro de su carta.

La línea culinaria del restaurante parte de una idea clara: priorizar la materia prima y evitar que la técnica se imponga al ingrediente. Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, afirma que en Finca La Plaza “la técnica nunca es la protagonista, sino el medio para expresar el producto”. Según explica, el restaurante trabaja “exclusivamente con ingredientes locales y de temporada”, seleccionados cada día junto a proveedores de confianza.

Vitto señala que procesos como el fuego lento, el carbón, la maduración o la fermentación de cítricos forman parte del trabajo diario de cocina. El objetivo, sostiene, es llevar cada ingrediente “a su mejor versión” sin alterar su esencia. Esa forma de cocinar se traduce en platos construidos desde la precisión, pero también desde una lectura directa del paisaje y de la tradición mediterránea de Ibiza.

Desde Santa Gertrudis, Finca La Plaza mantiene una relación estrecha con productores de la isla para adaptar la carta al ritmo natural de cada temporada. Esa conexión con el entorno permite, según la empresa, ajustar la oferta gastronómica a la disponibilidad real del producto y sostener vínculos estables a largo plazo con el sector primario local.

El fuego ocupa un lugar central dentro de esa propuesta. La compañía lo identifica como uno de los rasgos más reconocibles de la cocina del restaurante y también como uno de los procesos más exigentes en el día a día del equipo. En esa visión, los tiempos de cocción y el tratamiento del ingrediente son parte esencial del resultado final.

“No buscamos sorprender desde la complejidad, sino emocionar a través de la honestidad del proceso y la excelencia del producto”, afirma Vitto. El directivo añade que la cocina de Finca La Plaza nace de “la esencia mediterránea: el equilibrio, la elegancia y el respeto absoluto por el sabor”, una convicción que, asegura, el grupo mantiene desde el inicio del proyecto.

Al frente de la propuesta culinaria están Sergio Cardeñosa, executive chef de Island Hospitality, y Germán Herrera García, chef de Finca La Plaza. La empresa presenta su trabajo como una cocina refinada pero cercana, en la que la sencillez, la temporalidad y la precisión técnica buscan convertir cada plato en una expresión contemporánea del

Mediterráneo.

Finca La Plaza se define además como un espacio que va más allá de la restauración. La compañía lo describe como un lugar en el que gastronomía, diseño y estilo de vida se integran de forma natural, con una experiencia pensada desde la calma y la conexión con el paisaje de Ibiza.

El restaurante 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.