vinetur

Finca La Plaza lleva a Santa Gertrudis una cocina centrada en el producto y la calma

El restaurante de Island Hospitality defiende una experiencia sin artificios en una Ibiza alejada del exceso

viernes 17 de julio de 2026

Finca La Plaza, en Santa Gertrudis, quiere abrirse paso en la oferta gastronómica de Ibiza con una propuesta basada en la calma, el producto y una idea de lujo alejada del exceso. El restaurante, integrado en Island Hospitality, presenta su cocina como parte de una experiencia más amplia en la que también pesan la arquitectura tradicional ibicenca, el servicio y el entorno.

La propuesta parte de una lectura distinta de lo que busca una parte del viajero que llega a la isla. Frente a los espacios concebidos para impresionar, Finca La Plaza sostiene que gana terreno una demanda de experiencias más personales, donde importan el tiempo en la mesa, la atmósfera y la calidad de lo que se sirve. En esa línea, el establecimiento sitúa su oferta dentro de una visión del lujo mediterráneo vinculada a la autenticidad y la tranquilidad.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, afirma que durante mucho tiempo el lujo se asoció a la espectacularidad, pero que ahora ocurre lo contrario. En su opinión, el verdadero lujo está en la tranquilidad, en un servicio cuidado y en disfrutar de un producto extraordinario sin artificios. Esa, asegura, es la experiencia que quieren crear en Finca La Plaza.

El restaurante define su cocina como contemporánea y basada en el producto. La casa pone el foco en la temporalidad de los ingredientes, en el respeto a la materia prima y en una ejecución técnica que, según explica la compañía, no busca imponerse sobre el ingrediente principal. A esa línea culinaria se añade una bodega seleccionada para acompañar la propuesta y un modelo de servicio que entiende la hospitalidad como una forma de hacer sentir al cliente como en casa.

La ubicación en Santa Gertrudis forma parte del planteamiento del proyecto. Finca La Plaza se presenta como un espacio que quiere ofrecer una experiencia apartada del ritmo más acelerado de otros puntos de Ibiza. La arquitectura tradicional ibicenca y una atmósfera serena son, para la empresa, elementos centrales de esa identidad.

Vitto sostiene además que el objetivo no es impresionar desde el exceso, sino emocionar desde la coherencia. A su juicio, cuando el espacio, la cocina, el equipo y el producto comparten el mismo lenguaje, el cliente percibe esa autenticidad de forma natural.

La empresa describe Finca La Plaza como algo más que un restaurante. Lo plantea como un lugar en el que gastronomía, diseño, naturaleza y estilo de vida se integran de manera orgánica para construir una experiencia sensorial y social. Esa combinación, según Island Hospitality, conecta con una visión contemporánea del lujo más ligada a las emociones que a la ostentación.

Dentro de esa estrategia, el grupo sitúa a Finca La Plaza como uno de sus conceptos con identidad propia en Ibiza. Island Hospitality está especializado, según informa la compañía, en la creación y gestión de proyectos de hospitalidad vinculados al estilo de vida mediterráneo. Entre sus iniciativas figuran también Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee.

Con esta apertura de posicionamiento, Finca La Plaza busca consolidarse como uno de los destinos gastronómicos de Santa Gertrudis a partir de una fórmula que combina cocina mediterránea contemporánea, sensibilidad estética y una relación estrecha con el paisaje. La mesa, en ese planteamiento, se convierte en el centro de una experiencia que el restaurante asocia a la pausa y a una forma más contenida de entender la restauración en Ibiza.