vinetur

Cielito afianza su segunda temporada con cocina mexicana frente al atardecer de Sant Antoni

El restaurante del rooftop de Bonito Ibiza prepara además una velada especial para el eclipse solar del 12 de agosto

jueves 23 de julio de 2026



El restaurante Cielito, situado en la azotea del hotel Bonito Ibiza, afronta su segunda temporada con una propuesta de cocina mexicana dirigida por el chef ejecutivo del hotel, Nil Vegara. El espacio se encuentra en la bahía de Sant Antoni de Portmany y basa buena parte de su oferta en la combinación de gastronomía, coctelería de autor y vistas a la puesta de sol.

Desde Bonito Ibiza explican que la carta de Cielito parte de productos de México importados desde ese país y de recetas y técnicas ligadas a su cocina tradicional, con una interpretación actual. La propuesta gira en torno al fuego, el sabor y una presentación cuidada, dentro de un formato de fine dining.

La oferta arranca con entrantes como los elotes callejeros, el guacamole tradicional preparado al momento en molcajete y servido con camarón crujiente, además de enchiladas y esquites. La parte marina de la carta se articula con ceviches y aguachiles, entre ellos el aguachile de camarón rojo, el aguachile ahumado estilo Sinaloa, el ceviche de lubina curada con chile serrano y el ceviche de mariscos.

Los tacos ocupan otro de los ejes del menú, con versiones como los taquitos marisqueros, los tacos gobernador, Baja California, de cochinita pibil o de tinga de pollo. En los platos principales aparecen elaboraciones a la parrilla y recetas de mayor formato, como el pulpo con ensalada de nopalitos, las costillas de ternera en salsa de mole, la lubina estilo zarandeado y el Tomahawk "El guerrero".

La carta de postres incluye helado de mango con salsa chamoy, pastel de tres leches, texturas de chocolate oaxaqueño y churros con dulce de leche. La propuesta se completa con una selección de cócteles de autor en la que el tequila y el mezcal tienen un papel central y se plantean como acompañamiento de los platos.

El proyecto gastronómico está liderado por Nil Vegara, formado en la escuela Hofmann de Barcelona. En su trayectoria figuran etapas como jefe de partida en Dos Cielos, en el hotel Meliá Sky, dirigido por los Hermanos Torres, así como pasos por Xerta Restaurant, Espaci Uma junto a Iker Erauzkin, Atempo, del grupo Abac, y GastroShows con Marc Ribé.

Bonito Ibiza abrió sus puertas en 2025 como hotel de NCalma Group. El edificio, situado frente a O Beach Ibiza, fue transformado por los arquitectos Andrés García y Miguel García, de MGAG Arquitectura, junto al estudio barcelonés Futur2. El establecimiento cuenta con tres piscinas, rooftop, spa con hammam, sauna, jacuzzi y terraza de yoga, además del restaurante Cielito.

La dirección del hotel señala que el interiorismo del restaurante se inspira en el México moderno, con una estética contemporánea y una presencia marcada del color. Ese planteamiento se traslada también al ambiente nocturno de la azotea, donde la cena convive con la música, la coctelería y las vistas sobre la bahía de Sant Antoni de Portmany.

Bonito Ibiza ha anunciado además una velada especial en su azotea para el próximo 12 de agosto, coincidiendo con el eclipse solar previsto para esa fecha. El hotel plantea esa cita como una experiencia que unirá la observación del fenómeno astronómico con la propuesta gastronómica de Cielito y su carta de cócteles, en un enclave orientado al atardecer sobre la bahía.