vinetur

Finca La Plaza convierte casi tres siglos de historia en una experiencia gastronómica en Santa Gertrudis

El restaurante de Ibiza integra arquitectura tradicional, cocina mediterránea contemporánea y producto de temporada en una antigua finca

lunes 27 de julio de 2026



Finca La Plaza ha asentado su propuesta en una antigua finca tradicional de Santa Gertrudis, en Ibiza, con una historia de casi 300 años. El restaurante ocupa un edificio que conserva muros de piedra, patio central y elementos propios de la arquitectura ibicenca, con la intención de mantener la esencia del lugar y trasladarla a la experiencia del comensal.

La empresa explica que el proyecto parte de una idea clara: convertir un enclave histórico en un espacio de restauración sin romper su vínculo con el entorno ni con la identidad de la isla. La propuesta une gastronomía, patrimonio y naturaleza en un mismo espacio, con una intervención centrada en respetar el edificio original y su relación con el paisaje.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, afirma que la historia del lugar marca el sentido del proyecto. “Un restaurante puede construirse desde cero, pero la historia no se puede crear artificialmente. En Finca La Plaza sentimos una enorme responsabilidad por conservar la esencia de este lugar y hacer que cada persona que nos visita forme parte de esa historia, aunque solo sea durante una cena”, señala.

La finca, situada en Santa Gertrudis, ya formaba parte de la historia local antes de su transformación en restaurante. Desde Finca La Plaza subrayan que el inmueble ha sido testigo de casi tres siglos de vida en la isla y que esa trayectoria se mantiene visible en la configuración del espacio. El patio central, los materiales originales y la estructura tradicional forman parte de una puesta en escena que no se limita a la decoración, sino que define la identidad del establecimiento.

El restaurante sostiene que cada rincón del recinto está pensado para que el entorno tenga un papel activo en la experiencia. El jardín mediterráneo, la vegetación que rodea la finca y el ritmo con el que se desarrolla cada servicio forman parte de esa propuesta. La intención, según la compañía, es que el patrimonio no funcione como fondo, sino como un elemento integrado en la vivencia del cliente.

Esa misma línea se traslada a la cocina. Finca La Plaza basa su oferta en una cocina mediterránea contemporánea apoyada en ingredientes de temporada, productores locales y técnicas orientadas a respetar la identidad del producto. La empresa vincula esa filosofía culinaria con el carácter histórico de la finca y con una forma de

hospitalidad que busca coherencia entre espacio, cocina y servicio.

Vitto sostiene que esa coherencia es uno de los pilares del proyecto. “El alma de Finca La Plaza nace de la coherencia entre el espacio, la cocina y las personas que forman parte del proyecto. El diseño puede acompañar una experiencia, pero es la historia del lugar y la autenticidad con la que se vive cada día lo que realmente permanece en la memoria de quien nos visita”, añade.

Finca La Plaza se presenta así como un restaurante que va más allá de la oferta gastronómica y que busca apoyarse en el valor patrimonial del inmueble para construir su identidad. La compañía considera que la innovación en hospitalidad puede desarrollarse desde el respeto por la historia del lugar, sin renunciar a una lectura contemporánea de la cocina mediterránea.

El establecimiento forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia. Entre los proyectos del grupo figuran Club Chinois Ibiza, Beach House Ibiza, Mikasa Ibiza y Massa Coffee.

Sobre Finca La Plaza, la empresa indica que el restaurante se ha consolidado como uno de los destinos gastronómicos más singulares de la isla. Su propuesta combina cocina mediterránea contemporánea centrada en el producto, una línea estética definida y un entorno orientado a una experiencia pausada y conectada con el paisaje de Ibiza.

La compañía añade que el espacio ha sido concebido como algo más que un restaurante, al integrar gastronomía, diseño y estilo de vida en una misma propuesta. Esa combinación, según trasladan desde el proyecto, busca mantener viva una finca histórica de Santa Gertrudis a través de un uso contemporáneo ligado a la mesa y a la hospitalidad mediterránea.