Hell’s Kitchen renueva su carta en Ibiza con más producto mediterráneo

El restaurante de Gordon Ramsay en The Unexpected Ibiza Hotel incorpora nuevos platos y refuerza su oferta dentro de The Site Ibiza

martes 28 de julio de 2026



Hell’s Kitchen de Gordon Ramsay afronta su segunda temporada en Ibiza con una carta renovada en The Unexpected Ibiza Hotel. El restaurante, que forma parte de The Site Ibiza, incorpora nuevas elaboraciones inspiradas en el Mediterráneo y elaboradas con

producto local, según informa Palladium Hotel Group.

La propuesta incluye tiradito de lubina con leche de tigre de mango, carpaccio de gamba roja, croquetas de gamba y vieiras gratinadas. La compañía señala que estos platos buscan unir el estilo de Gordon Ramsay con la cocina de la isla.

La nueva carta se completa con ensalada de remolacha y endivia con cremoso de queso de cabra, salmón glaseado a la brasa, carrillera de cerdo Bourguignon con carpaccio de pera y pulpo a la parrilla. En el apartado dulce, el restaurante incorpora el postre Ibiza Sunset, elaborado con piña asada al Amaretto, miel de Ibiza, mousse de coco, crumble de cacao, hierbabuena y granizado de piña.

Estas incorporaciones conviven con algunos de los platos ya asociados a la marca Hell’s Kitchen, como el solomillo Wellington para compartir y el Sticky toffee pudding con helado de vainilla. El espacio mantiene además una barra central pensada para tomar un cóctel antes o después de la cena. Entre las referencias citadas por la empresa figuran Notes from Gordon, con ginebra, té verde, melocotón y lemongrass, y Obligatory pink drink, con vodka y toronja recién exprimida.

El establecimiento abre para cenas todos los días de la semana. Palladium Hotel Group sostiene que el restaurante combina platos de temporada con clásicos de Gordon Ramsay Restaurants en una oferta dirigida al público que visita la isla.

Hell’s Kitchen está ubicado dentro de The Site Ibiza, el nuevo proyecto de Palladium Hotel Group en la isla. La compañía lo presenta como un destino que reúne hotelería, gastronomía, arte, cultura y retail para residentes y viajeros.

Dentro de esa oferta gastronómica, Gordon Ramsay Hell’s Kitchen comparte espacio con StreetXO Ibiza, de Dabiz Muñoz; COYA Ibiza; y los conceptos Leña Ibiza y Lobito de Mar, de Dani García. La propuesta se completa con Sublimotion y TATEL Ibiza.

The Site Ibiza integra además dos hoteles de cinco estrellas con identidades diferenciadas: BLESS Ibiza The Site, de reciente apertura, y The Unexpected Ibiza Hotel. El proyecto incorpora también IBIZA Gallery, un espacio con boutiques internacionales, pop-ups y una propuesta de arte contemporáneo.

Palladium Hotel Group, propietario de The Site Ibiza, es una cadena hotelera española con más de 50 años de trayectoria, según datos de la propia empresa. El grupo opera más de 40 hoteles y más de 13.000 habitaciones en nueve países: España, México, República Dominicana, Jamaica, Italia, Brasil, Estados Unidos, Emiratos Árabes Unidos y Vietnam. También gestiona ocho marcas: TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Ushuaïa Ibiza Beach Hotel, The Unexpected Hotels, Only YOU Hotels, BLESS Collection Hotels y Hard Rock Hotels bajo licencia con dos establecimientos en Tenerife y Marbella.