vinetur

Hell’s Kitchen renueva su segunda temporada en Ibiza con una carta de raíz mediterránea

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, el restaurante de Gordon Ramsay en The Unexpected Ibiza Hotel, inicia su segunda temporada en Ibiza con una carta renovada centrada en productos mediterráneos e ingredientes locales. El establecimiento, que forma parte de The Site

Ibiza, amplía su propuesta con nuevas elaboraciones y mantiene algunos de los platos más reconocibles de la marca del chef británico.

Palladium Hotel Group informa de que el espacio fue el primer Hell’s Kitchen de Europa y que, tras su apertura el año pasado, se ha asentado como una de las experiencias gastronómicas con mayor visibilidad de la isla. En esta nueva etapa, la cocina incorpora recetas inspiradas en el entorno mediterráneo sin dejar fuera los clásicos asociados al sello de Gordon Ramsay.

Entre las novedades de la temporada figuran el tiradito de lubina con leche de tigre de mango, el carpaccio de gamba roja, las croquetas de gamba y las vieiras gratinadas. La nueva carta añade también una 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 platos ya conocidos de Hell’s Kitchen, como el solomillo Wellington para compartir y el Sticky toffee pudding con helado de vainilla.

La oferta se completa con la barra central del local, pensada para abrir la velada o prolongarla después de la cena. Entre los cócteles que menciona la compañía están Notes from Gordon, con ginebra, té verde, melocotón y lemongrass, y Obligatory pink drink, con vodka y toronja recién exprimida.

El restaurante abre para cenas todos los días de la semana. Según explica Palladium Hotel Group, la propuesta busca combinar la identidad de Hell’s Kitchen con platos de temporada vinculados a Ibiza y al producto mediterráneo.

La renovación de la carta se enmarca en el desarrollo de The Site Ibiza, presentado este año por Palladium Hotel Group como un destino que reúne hotelería, gastronomía, arte, cultura y retail. Dentro de ese proyecto, Gordon Ramsay Hell’s Kitchen comparte espacio con otras incorporaciones de la temporada como StreetXO Ibiza, de Dabiz Muñoz; COYA Ibiza; y los conceptos Leña Ibiza y Lobito de Mar, de Dani García.

La oferta gastronómica de The Site Ibiza se completa con Sublimotion y TATEL Ibiza. El grupo sostiene que este conjunto configura uno de los principales polos culinarios de la isla.

The Site Ibiza integra además dos hoteles de cinco estrellas con perfiles diferenciados: el recién inaugurado BLESS Ibiza The Site y The Unexpected Ibiza Hotel. El proyecto incluye también IBIZA Gallery, un espacio con boutiques internacionales, pop-ups y una propuesta de arte contemporáneo.

Palladium Hotel Group es una cadena hotelera española propiedad de Grupo Empresas Matutes. La compañía señala que cuenta con más de 50 años de trayectoria, opera más de 40 hoteles y supera las 13.000 habitaciones en nueve países: España, México, República Dominicana, Jamaica, Italia, Brasil, Estados Unidos, Emiratos Árabes Unidos y Vietnam. También gestiona ocho marcas, entre ellas TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Ushuaïa Ibiza Beach Hotel, The Unexpected Hotels, Only YOU Hotels y BLESS Collection Hotels, además de la marca Hard Rock Hotels bajo licencia con dos establecimientos en Tenerife y Marbella.