vinetur

Zuma Ibiza prepara una noche frente al mar para ver los fuegos de San Ciriaco

El restaurante del Ibiza Gran Hotel ofrecerá cena, cócteles y sesiones de DJs residentes durante la celebración

viernes 31 de julio de 2026



Zuma Ibiza abrirá su terraza del Ibiza Gran Hotel como uno de los puntos de la isla para seguir los fuegos artificiales de San Ciriaco, previstos para el próximo 8 de agosto. El restaurante japonés plantea esa noche una propuesta centrada en las vistas al Mediterráneo, la oferta gastronómica de la casa y el acompañamiento musical de sus DJs residentes.

La celebración de San Ciriaco figura entre las citas más señaladas del verano en Ibiza y reúne cada año a residentes y visitantes en torno al espectáculo pirotécnico. Desde Zuma Ibiza explican que su terraza se convertirá en un espacio desde el que contemplar los fuegos con una cena completa y ambiente de noche en la isla.

La propuesta culinaria incluirá algunos de los platos más reconocibles del establecimiento. La casa cita una selección de sushi y sashimi, elaboraciones con yuzu y trufa y platos de robata, la parrilla japonesa de carbón que forma parte de la identidad del restaurante. A esa oferta se sumarán cócteles de autor, con una carta que, según trasladan desde Zuma, combinará versiones de clásicos y creaciones propias pensadas para la temporada.

La música tendrá también un papel central durante la velada. El restaurante informa de que los DJs residentes acompañarán la noche con sesiones que irán avanzando a medida que lo haga la celebración, en paralelo al inicio y desarrollo del espectáculo de fuegos artificiales.

Zuma Ibiza presenta así una experiencia que va más allá del servicio de cena habitual y que busca aprovechar una de las noches con más afluencia y visibilidad del calendario festivo de la isla. La combinación de terraza, vistas al mar, cocina japonesa y programación musical forma parte del planteamiento con el que el establecimiento quiere atraer tanto a público local como a visitantes.

La marca Zuma fue fundada en 2002 por Rainer Becker y Arjun Waney. Su primer restaurante abrió en Londres y, desde entonces, la firma ha ampliado su presencia con locales en ciudades como Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston, Madrid, Maldivas, Doha y Cannes. Además de sus restaurantes permanentes, la compañía mantiene espacios estacionales y pop ups en destinos como Bodrum, Phuket, Mykonos, Múnich, Porto Cervo, Capri e Ibiza.

Según explica la empresa, el concepto gastronómico de Zuma se apoya en una cocina principal, barra de sushi y parrilla robata, con una propuesta de cocina japonesa contemporánea. En el caso de Ibiza, esa fórmula se traslada a una noche muy concreta del calendario local, vinculada a la festividad de San Ciriaco y al espectáculo de fuegos artificiales que acompaña la celebración.

Las reservas para esa fecha ya están disponibles a través de los canales habituales del restaurante.