vinetur

Finca La Plaza propone en Santa Gertrudis un lujo sin exceso alrededor del producto

Island Hospitality defiende en Ibiza una cocina mediterránea contemporánea con servicio cuidado y una atmósfera serena

viernes 14 de agosto de 2026

Finca La Plaza, restaurante ubicado en Santa Gertrudis, en Ibiza, se presenta como una propuesta gastronómica basada en la calma, el producto y una idea de lujo alejada del exceso. El establecimiento forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia dentro del estilo de vida mediterráneo.

La propuesta se apoya en una lectura concreta de cómo ha cambiado la restauración vinculada al segmento del lujo. Island Hospitality sostiene que una parte del público busca ahora experiencias más auténticas y personales, frente a formatos concebidos para impresionar. En esa línea sitúa a Finca La Plaza, donde el tiempo, el entorno y lo que sucede alrededor de la mesa pesan tanto como la cocina.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, resume esa filosofía con una idea clara. “Durante mucho tiempo el lujo se relacionó con la espectacularidad. Hoy vemos justo lo contrario: el verdadero lujo está en la tranquilidad, en un servicio cuidado y en disfrutar de un producto extraordinario sin artificios”. A juicio del directivo, esa es la experiencia que el grupo quiere construir en este espacio de Santa Gertrudis.

En la cocina, el restaurante apuesta por una línea mediterránea contemporánea basada en el producto. La empresa explica que la carta pone el foco en la temporalidad de los ingredientes, en el respeto por la materia prima y en una ejecución técnica que no se impone al plato. La experiencia se completa con una bodega seleccionada para acompañar la propuesta y con un servicio que entiende la hospitalidad como una manera de hacer que el cliente se sienta como en casa.

El espacio también forma parte del concepto. Finca La Plaza combina, según la compañía, arquitectura tradicional ibicenca y una atmósfera serena para ofrecer una experiencia alejada del ritmo más intenso asociado a otros puntos de la isla. La intención es que el comensal encuentre un entorno en el que la cocina, el diseño y el paisaje funcionen como un conjunto coherente.

Vitto insiste en esa idea de coherencia como eje del proyecto. “No buscamos impresionar desde el exceso, sino emocionar desde la coherencia. Cuando el espacio, la cocina, el equipo y el producto hablan el mismo lenguaje, el cliente percibe esa autenticidad de una forma muy natural”, afirma. Para Island Hospitality, esa naturalidad es la base de una hospitalidad más discreta y menos ligada a la ostentación.

La empresa define Finca La Plaza como algo más que un restaurante. Lo plantea como un lugar donde gastronomía, diseño, naturaleza y estilo de vida se integran de forma natural, con la mesa como centro de la experiencia sensorial y social. Esa visión encaja con una imagen de Ibiza vinculada a la calma y a la conexión con el paisaje.

Dentro de Island Hospitality, Finca La Plaza se integra en una cartera de proyectos que incluye Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee. El grupo sitúa todos ellos bajo una misma idea de hospitalidad mediterránea, aunque con identidades diferenciadas en restauración, ocio y alojamiento.