vinetur

Finca La Plaza convierte el fuego lento en eje de su cocina mediterránea contemporánea

El restaurante de Santa Gertrudis basa su propuesta en brasas, producto de temporada y tiempos de cocción precisos

miércoles 19 de agosto de 2026



Finca La Plaza, restaurante situado en Santa Gertrudis, en Ibiza, ha hecho del fuego lento, las brasas y las cocciones pausadas el centro de su propuesta gastronómica. El establecimiento defiende una cocina mediterránea contemporánea basada en el producto, con técnicas que, en palabras de la empresa, se ponen al servicio del sabor y del ritmo natural de cada ingrediente.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, afirma que en Finca La Plaza “la técnica nunca es la protagonista, es el medio”. Vitto añade que el equipo trabaja con producto local y de temporada y recurre al fuego lento, el carbón y la fermentación para que cada ingrediente llegue al plato “en su mejor versión”, respetando su identidad.

El restaurante sostiene que el fuego forma parte de su identidad y que su uso no responde a un recurso visual. La cocina del establecimiento lo emplea como una herramienta para potenciar el sabor de ingredientes seleccionados, de temporada y procedentes, siempre que es posible, de productores locales.

La filosofía del local pasa por respetar los tiempos naturales de cada elaboración. De acuerdo con la información difundida por Island Hospitality, cada plato exige un conocimiento preciso del producto y un control riguroso de los tiempos de cocción. En una cocina donde las brasas ocupan un lugar principal, factores como la intensidad del fuego, el tiempo de cocción y el punto exacto de cada ingrediente condicionan el resultado final.

Vitto subraya que los platos elaborados al fuego son también los que requieren más precisión. “El fuego no perdona imprecisiones; cada ajuste en el punto de cocción, el marinado o el tiempo sobre las brasas cambia completamente el resultado”, señala el directivo. A su juicio, esa es la razón por la que el equipo dedica una parte importante de su trabajo a perfeccionar cada elaboración antes de servirla.

Finca La Plaza vincula esa manera de cocinar con una idea de honestidad, temporalidad y equilibrio. La empresa sostiene que el producto marca el camino y que la técnica acompaña sin imponerse, dentro de una cocina conectada con el territorio y con una lectura contemporánea de la tradición mediterránea.

Más allá del uso del fuego como técnica, el restaurante entiende las brasas y las cocciones lentas como una forma de trabajo que respeta el ritmo de cada ingrediente. Esa visión, según trasladan desde la compañía, define la línea de la casa y ordena tanto la selección del producto como la ejecución de los platos.

Finca La Plaza está ubicado en Santa Gertrudis, en el centro de Ibiza, y forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia. Entre los proyectos de la compañía figuran Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee.

Island Hospitality presenta Finca La Plaza como un espacio en el que gastronomía, diseño y estilo de vida se integran de forma natural. Dentro de esa propuesta, la cocina al fuego aparece como el elemento que articula la carta y resume la forma en la que el restaurante quiere situarse en la escena gastronómica de la isla.