vinetur

# Finca La Plaza lleva a Santa Gertrudis la mesa sin prisa que gana espacio en Ibiza

Island Hospitality vincula el restaurante al avance del slow dining entre quienes buscan tiempo y calma

jueves 27 de agosto de 2026



Finca La Plaza, restaurante situado en Santa Gertrudis e integrado en el grupo Island Hospitality, quiere situarse en Ibiza dentro de la corriente del slow dining, una forma de entender la gastronomía en la que el servicio, la conversación y la duración de la comida tienen tanto peso como la carta.

Island Hospitality relaciona esa apuesta con un cambio en parte de la demanda. La compañía sostiene que cada vez más viajeros priorizan experiencias capaces de ofrecer tiempo, calma y conexión, y que esa búsqueda está dando más presencia a espacios donde la estancia en la mesa no se limita al momento de comer.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, resume esa idea con una intención clara para el restaurante. "Cuando alguien cruza la puerta de Finca La Plaza queremos que deje fuera el ritmo del día. La experiencia empieza mucho antes del primer plato y tiene que ver con recuperar el placer de conversar, compartir y disfrutar sin prisas", afirma.

La propuesta de Finca La Plaza se apoya, según la empresa, en su ubicación y en el propio entorno del local. El restaurante ocupa una finca rodeada de vegetación mediterránea en el corazón de Santa Gertrudis, un marco que Island Hospitality asocia a sobremesas largas, conversaciones extendidas y una relación más pausada con la cocina.

En el plato, la casa centra su oferta en ingredientes de temporada y productores locales. La cocina incorpora técnicas como el fuego lento, el carbón o la fermentación, siempre orientadas al sabor, de acuerdo con la descripción facilitada por el grupo. La idea, añaden desde la empresa, es que el tiempo forme parte de la propia elaboración y también del servicio.

Vitto sostiene que ese enfoque responde a un cliente que ya no se conforma solo con cenar bien. "Hoy el cliente ya no busca únicamente cenar bien. Quiere vivir una experiencia que le permita desconectar, sentirse presente y recordar por qué compartir una mesa sigue siendo uno de los mayores placeres que existen", señala.

Island Hospitality presenta Finca La Plaza como un espacio en el que gastronomía, diseño y estilo de vida conviven de forma natural. En esa definición, el restaurante aspira a funcionar no solo como un lugar para comer, sino como un punto de encuentro social y sensorial ligado al paisaje y a una Ibiza más serena.

La empresa sitúa esa visión dentro de una isla donde conviven muchas formas de ocio y restauración. Frente a opciones más rápidas o centradas en el entretenimiento, Finca La Plaza busca ocupar el lugar de quienes valoran una comida larga, una atención

pausada y una conexión más directa con el entorno.

El grupo propietario de Finca La Plaza está especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia. Además de este restaurante de Santa Gertrudis, Island Hospitality cuenta entre sus proyectos con Club Chinois Ibiza, Beach House Ibiza, Mikasa Ibiza y Massa Coffee.

Con esa red de marcas, la compañía refuerza en Ibiza una línea de negocio vinculada a experiencias de hospitalidad de perfil mediterráneo. En el caso de Finca La Plaza, esa estrategia se traduce en una defensa explícita del tiempo en la mesa como parte central de la oferta del restaurante.