vinetur

NCalma prolonga la temporada en Ibiza con una apuesta por hoteles y restaurantes

La cadena busca atraer a un viajero más tranquilo con tres alojamientos y oferta gastronómica abierta al público externo

martes 22 de septiembre de 2026



Este martes, 22 de septiembre, NCalma Hotels anunció que prolongará su temporada en Ibiza hasta finales de octubre con una oferta que reúne tres hoteles —Aguas de Ibiza, Nativo Hotel Ibiza y Bonito Ibiza— y tres restaurantes vinculados a cada establecimiento: Maymanta, Humo y Cielito. La cadena plantea esta fase final de la campaña estival con una idea clara: reforzar el peso de la gastronomía y del alojamiento en las semanas previas al cierre de temporada.

La empresa sitúa septiembre y octubre como un periodo en el que la isla permite una estancia más pausada. En su planteamiento comercial, el descenso de la actividad propia de agosto favorece las comidas largas, las cenas al aire libre y un uso del hotel menos centrado en la rotación diaria y más ligado a la experiencia completa del viajero.

Aguas de Ibiza, ubicado frente al puerto deportivo de Santa Eulària, concentra esa propuesta en un perfil orientado al bienestar y a la relación con el entorno marítimo. En la azotea del hotel opera Maymanta, un restaurante que trabaja sobre sabores y técnicas de la cocina peruana. La carta incluye ceviches, tiraditos y platos pensados para compartir, dentro de un formato que la compañía asocia a las cenas de final de tarde y a la vista sobre la costa.

Con Maymanta, NCalma vincula dos elementos que considera centrales en esta recta final de la temporada: restauración y localización. El grupo presenta el espacio como una opción no limitada al cliente alojado, sino también como parte de la oferta gastronómica de la isla en otoño, cuando la demanda se reparte de forma distinta a la de los meses de máxima afluencia.

En Nativo Hotel Ibiza, la oferta cambia de registro. El restaurante Humo basa su propuesta en la cocina al fuego y en las brasas, con platos de elaboración sencilla y centrados en el producto. La cadena lo define como un formato pensado para compartir mesa y para dar peso a una cocina directa, sin exceso de elaboración formal, en línea con la identidad del establecimiento.

Ese hotel, dentro del esquema del grupo, representa una estancia más ligada a espacios abiertos, materiales naturales y vida al aire libre. NCalma asocia Nativo a un uso relajado del tiempo, con piscina, comidas largas y cenas en el propio recinto, una

fórmula con la que busca prolongar el atractivo de Ibiza más allá del grueso de la temporada alta.

La tercera pieza del grupo es Bonito Ibiza, donde opera Cielito. En este caso, la propuesta gastronómica une referencias de México y del Mediterráneo en una carta pensada para compartir. La compañía sitúa este restaurante en el lado más social de su oferta, con cenas entre amigos, cócteles y una operación más ligada al arranque de la noche que a un servicio estrictamente hotelero.

Bonito Ibiza figura entre los establecimientos más recientes del grupo y, según trasladan desde la compañía, responde a una visión contemporánea de la isla. NCalma ordena así su cartera en tres perfiles diferenciados: Aguas de Ibiza, ligado al bienestar y al mar; Nativo, a una estancia más libre y abierta; y Bonito, a una experiencia con mayor peso del componente social.

La cadena sostiene que esa variedad permite atender a públicos distintos dentro de un mismo destino y con una misma estrategia de temporada. No se trata solo de vender noches de hotel, sino de presentar cada establecimiento como un espacio en el que el restaurante forma parte del viaje y puede atraer también a clientes externos. Esa relación entre alojamiento y restauración es la base sobre la que NCalma apoya su actividad de septiembre y octubre.

El grupo relaciona esta prolongación de la temporada con una Ibiza menos saturada que la de agosto. A su juicio, en estas semanas el mar mantiene temperatura de verano, las carreteras recuperan tranquilidad y resulta más fácil improvisar una mesa o pasar más tiempo en una cala. Sobre esa idea, NCalma concentra su mensaje en un visitante que busca una estancia más tranquila y da más valor al uso del hotel y a la gastronomía durante el viaje.