vinetur

La gastronomía gana peso en la nueva imagen turística de Ibiza

Island Hospitality presenta Finca La Plaza como ejemplo de una oferta unida al territorio mediterráneo

lunes 28 de septiembre de 2026

Este lunes, 28 de septiembre, Island Hospitality situó la gastronomía como uno de los ejes de la nueva imagen turística de Ibiza y vinculó esa evolución con propuestas ligadas al producto mediterráneo, la arquitectura local y una experiencia de viaje más conectada con el territorio. La compañía lo hizo a través de Finca La Plaza, su restaurante en Santa Gertrudis.

La empresa sostiene que la isla ha ampliado la imagen que durante años estuvo asociada sobre todo a las playas, el verano y la vida nocturna. A su juicio, sentarse a la mesa se ha convertido también en una forma de conocer Ibiza y de entender su paisaje, su ritmo y su manera de recibir al visitante.

Finca La Plaza, situado en el centro de Santa Gertrudis, combina cocina mediterránea contemporánea con una finca de arquitectura tradicional ibicenca. Island Hospitality explica que la propuesta gastronómica se apoya en ingredientes de temporada y en el respeto por el producto. El restaurante suma además una bodega seleccionada para acompañar los distintos momentos del servicio.

Gennaro Vitto, director de operaciones de Island Hospitality, afirma que el cliente busca autenticidad “por encima del espectáculo” y que quiere “vivir algo, no solo cenar”. En su valoración, el público da más valor a restaurantes capaces de explicar el lugar en el que están y de generar una relación directa con lo que ocurre alrededor de la mesa.

La compañía relaciona ese cambio con una transformación más amplia en la oferta de la isla. En muchos destinos del Mediterráneo, la restauración ha pasado a formar parte de la propuesta turística más allá del sol y playa. En el caso de Ibiza, Island Hospitality entiende que ese movimiento se apoya en espacios con personalidad propia, cocina vinculada al entorno y experiencias que no podrían reproducirse del mismo modo en otro lugar.

En Finca La Plaza, esa identidad se construye, según la empresa, a partir de la relación entre cocina y entorno. La finca, la vegetación mediterránea y un servicio planteado con un ritmo pausado forman parte de una propuesta que busca asociar gastronomía y estilo de vida. La intención, añade el grupo, es ofrecer una Ibiza distinta de la ligada a los formatos más previsibles del ocio insular.

Vitto sostiene además que Ibiza “ha dejado de ser únicamente un destino de fiesta para convertirse en un destino gastronómico serio”. Desde su punto de vista, la isla figura entre “los ecosistemas gastronómicos más interesantes del Mediterráneo”, una valoración que liga al peso que han ganado restaurantes capaces de interpretar el territorio y de convertir la comida en una parte central del recuerdo del viaje.

Finca La Plaza forma parte de Island Hospitality, grupo que también gestiona proyectos como Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee. La empresa define su actividad como la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia, asociados al estilo de vida mediterráneo.