vinetur

Finca La Plaza convierte una casa payesa de Ibiza en una experiencia gastronómica ligada al paisaje

La propuesta integra arquitectura tradicional, producto local y cocina mediterránea contemporánea alrededor del jardín y la piedra

jueves 1 de octubre de 2026

Finca La Plaza, restaurante situado en Santa Gertrudis, en Ibiza, desarrolla su propuesta en una antigua casa payesa con cerca de 300 años de historia. El proyecto une la conservación de la arquitectura tradicional ibicenca con una cocina mediterránea contemporánea y una puesta en escena en la que el jardín, la piedra y la relación entre los espacios interiores y exteriores forman parte de la misma idea.

Las casas payesas ocupan un lugar central en el patrimonio rural de la isla. Son construcciones ligadas al paisaje, al clima y a una forma de vida vinculada durante generaciones al trabajo de la tierra. En ese marco, la propuesta de Finca La Plaza busca que la comida no se limite al menú, sino que incluya también la lectura del edificio y de su entorno.

El restaurante ocupa una finca tradicional cuyos muros de piedra conservan casi tres siglos de antigüedad. La empresa sostiene que la intervención ha mantenido materiales originales, la vegetación y la distribución de los espacios como parte de la identidad del lugar. La intención, según trasladan sus responsables, es que el entorno no actúe como un simple fondo, sino como un elemento integrado en la visita.

Gennaro Vitto, director de operaciones de Island Hospitality, asegura que el valor del proyecto reside precisamente en esa condición previa del inmueble. “Hay experiencias que no se pueden reproducir artificialmente. Puedes diseñar un restaurante extraordinario, pero no puedes crear trescientos años de historia. Nuestra responsabilidad es respetar el alma de este lugar y conseguir que siga estando viva, no convertirla simplemente en un escenario”, afirma.

Esa línea se traslada a la cocina. Finca La Plaza basa su oferta en ingredientes de temporada, producto local y técnicas orientadas a reforzar el sabor sin alterar la identidad de cada materia prima. La casa trabaja una cocina mediterránea contemporánea en la que el fuego y las brasas ocupan un papel relevante, en sintonía con el carácter de la finca y con una idea de servicio sin prisas.

Vitto sostiene que la intención del grupo es mantener una relación clara entre el espacio y la mesa. “Para nosotros tiene que existir una coherencia entre lo que ves, lo que comes y cómo te sientes cuando estás aquí. La cocina, el espacio, la luz, el jardín y el servicio forman parte de una misma experiencia. Cuando todo está conectado es cuando realmente consigues transmitir la esencia de un lugar”, señala.

La propuesta aparece en una isla donde buena parte de la oferta hostelera se asocia al calendario del verano y a la renovación constante de conceptos. Frente a esa dinámica, Finca La Plaza plantea una lectura más estable del territorio, apoyada en la recuperación de lugares con historia y en una hospitalidad vinculada al ritmo de la propia finca. La empresa defiende que una parte de la oferta más actual de Ibiza puede construirse desde el respeto a elementos anteriores al auge turístico de la isla.

El planteamiento también busca ampliar la idea de lo que significa cenar en una casa payesa. No se trata solo de ocupar un edificio tradicional, sino de acercar al comensal a una manera concreta de entender Ibiza: una mesa conectada con el paisaje, con el jardín y con una arquitectura nacida para responder al entorno.

Finca La Plaza forma parte de Island Hospitality, grupo dedicado a la creación y gestión de proyectos de hostelería con identidad propia. Entre sus iniciativas en Ibiza figuran también Club Chinois Ibiza, Beach House Ibiza, Mikasa Ibiza y Massa Coffee.