vinetur

Finca La Plaza convierte la calma tras el verano en su gran apuesta gastronómica

El restaurante defiende una Ibiza con más tiempo en mesa y una cocina guiada por el producto

miércoles 7 de octubre de 2026



Finca La Plaza, restaurante situado en Santa Gertrudis e integrado en el grupo Island Hospitality, sitúa octubre entre los meses más propicios para conocer la oferta gastronómica de Ibiza con otro ritmo, una vez superado el tramo de mayor afluencia

del verano. La empresa vincula ese momento del calendario con una isla más tranquila, más tiempo en mesa y una cocina más pegada a la temporalidad del producto.

“Octubre tiene algo especial en Ibiza. La isla sigue teniendo toda su energía, pero se vive de otra manera. Hay más tiempo para disfrutar, para sentarse a cenar sin prisas y para descubrir esa Ibiza que muchas veces queda escondida durante los meses de mayor intensidad”, afirma Gennaro Vitto, director de operaciones de Island Hospitality.

La compañía sostiene que, con la entrada del otoño, cambian tanto el ritmo de la isla como la experiencia en sala. En su descripción, las playas pierden presión, las noches son más tranquilas y las temperaturas siguen facilitando la vida al aire libre. Ese escenario, añade, favorece comidas y cenas más largas y una relación más pausada con el entorno.

En ese marco, Finca La Plaza presenta su propuesta como una forma de acercarse a Ibiza desde la mesa. El restaurante trabaja una cocina mediterránea contemporánea y vincula su carta a la estacionalidad, al producto y al territorio. La empresa explica que el paso del final del verano al otoño permite introducir sabores más intensos y elaboraciones más lentas sin dejar de lado la frescura propia de la cocina mediterránea.

Island Hospitality señala que esa adaptación se apoya en una selección de ingredientes junto a proveedores de confianza, con producto local siempre que resulta posible. A ello suma técnicas como las brasas, el fuego lento, la maduración o la fermentación para ajustar la oferta al momento del año sin alterar la identidad del local.

La firma también pone el foco en el espacio físico del restaurante. Finca La Plaza ocupa una finca en Santa Gertrudis y cuenta con un jardín mediterráneo en el que, según la empresa, las cenas ganan peso durante octubre. La arquitectura tradicional ibicenca y la presencia de la naturaleza forman parte de una experiencia que el grupo asocia a la calma y a una estancia más larga en mesa.

“Para nosotros la temporada nunca debería imponerse al producto ni a la experiencia. Cada momento del año tiene su propia identidad y octubre representa muy bien nuestra manera de entender Ibiza: todavía mediterránea, luminosa y social, pero

mucho más tranquila y conectada con el entorno”, añade Vitto.

La lectura que hace la empresa encaja con un patrón habitual en destinos insulares con una fuerte estacionalidad: la salida del pico veraniego suele reducir la presión de la demanda y abre una etapa en la que muchos establecimientos intentan captar a un público que busca más disponibilidad, menos ruido y una relación más directa con la cocina y el paisaje. En ese tramo de temporada, la restauración suele apoyarse en el producto de temporada, el servicio más pausado y la posibilidad de prolongar el uso de terrazas y jardines gracias a unas temperaturas todavía suaves.

Finca La Plaza se presenta como uno de los proyectos con los que Island Hospitality quiere reforzar esa idea de una Ibiza ligada a la gastronomía, el diseño y el estilo de vida mediterráneo. Dentro del grupo también figuran Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee.