vinetur

Cala Gracioneta y Sa Capella abren temporada en Ibiza con propuestas mediterráneas

Ambos restaurantes de Grupo Mambo reabren este viernes, 27 de marzo, en la costa oeste de Sant Antoni de Portmany

lunes 23 de marzo de 2026



El chiringuito Cala Gracioneta y el restaurante Sa Capella, dos de los establecimientos más reconocidos de Grupo Mambo, abrirán sus puertas este viernes, 27 de marzo, en vísperas de la Semana Santa. Ambos locales, situados en la costa oeste de Sant Antoni

de Portmany, se preparan para recibir tanto a residentes como a visitantes con propuestas gastronómicas centradas en el producto local y en experiencias culinarias de carácter mediterráneo.

Cala Gracioneta, ubicado a pie de playa, es conocido por trasladar los sabores del Mediterráneo directamente a la mesa. Su cocina se basa en productos de kilómetro cero, especialidades del mar y del campo, carnes y pescados a la brasa, y una selección de postres que completan una carta equilibrada y variada. Entre sus platos más reconocidos se encuentran las ostras Poget N.2, la calabaza asada con burrata, pesto y semillas garrapiñadas, la berenjena a la brasa con emulsión de ají amarillo, agua de pepino y mostaza, y sésamo garrapiñado, así como las almejas brasa con harissa verde, la lubina a la brasa con aceite de oliva virgen extra y romero, el pulpo brasa con parmentier de boniato y lima, el vacío de Nebraska y el pollo payés marinado con ají amarillo, ajo y jengibre. Los arroces, cocinados de forma tradicional y terminados al grill, son otra de las opciones preferidas para quienes buscan compartir mesa en un entorno privilegiado frente al mar. Las reservas pueden realizarse a través de la web www.calagracioneta.com.

Por su parte, Sa Capella es un restaurante situado en una antigua capilla del siglo XVI en Sant Antoni de Portmany. Este espacio, que nunca llegó a consagrarse, se ha convertido en un referente para quienes buscan una velada tranquila y romántica en un ambiente histórico y singular. El local cuenta con una nave central y seis pequeñas capillas decoradas con materiales nobles y naturales, creando una atmósfera íntima y original. La cocina abierta aporta dinamismo y autenticidad a la experiencia.

La oferta culinaria de Sa Capella se centra en carnes y pescados a la brasa, rindiendo homenaje a los productos más puros de la isla. La carta se complementa con cócteles de autor, una amplia selección de vinos y bebidas, todo ello en un entorno iluminado por la luz de las velas. El restaurante busca ofrecer una experiencia acogedora y sofisticada, ideal para disfrutar del ritmo pausado de la noche ibicenca. Las reservas están disponibles en https://sacapellaibiza.com/es/ y las plazas son limitadas.

Con la reapertura de Cala Gracioneta y Sa Capella este viernes, 27 de marzo, Grupo Mambo reafirma su apuesta por ofrecer experiencias gastronómicas de calidad en espacios que combinan producto, entorno y esencia mediterránea.