vinetur

Mongibello sube a 5 estrellas en Santa Eulalia

El hotel refuerza servicios, gastronomía y agenda propia para la temporada 2026

viernes 17 de abril de 2026



El hotel Mongibello, situado en Santa Eulalia y frente al mar, inicia esta nueva etapa con categoría de 5 estrellas, una mejora de servicios, una propuesta gastronómica reforzada y una programación propia pensada para acercarse al espíritu de la dolce vita ibicenca.

Desde su apertura, el establecimiento ha construido una identidad muy marcada, ligada a la estética mediterránea, a la inspiración italiana y a una forma de estancia en la que el diseño, la música y la restauración tienen un papel central. Esa línea se mantiene en 2026, pero el hotel da un paso más con una serie de novedades asociadas al salto de categoría.

La principal evolución se aprecia en el servicio. Esta temporada incorpora valet parking, room service 24 horas y servicio de cobertura nocturna, prestaciones que elevan la atención al huésped y encajan con su nueva posición en el mercado. A ello se suma una estación de desayuno con barista, pensada para mejorar uno de los momentos más valorados de la estancia, además de una mayor presencia de colaboraciones gastronómicas a lo largo de la temporada.

Mongibello cuenta con 167 habitaciones y 32 suites dedicadas a personalidades relacionadas con Ibiza. Esa selección forma parte de su relato desde el origen y ayuda a diferenciarlo dentro de la oferta hotelera de la isla. A esa identidad se añade una ubicación frente al mar, con acceso directo a la playa y a poca distancia del centro de Santa Eulalia, uno de los puntos de Ibiza con mejor equilibrio entre vida local, restauración y ritmo pausado.

El hotel mantiene también la programación experiencial que ha contribuido a situarlo como algo más que un alojamiento. La piscina seguirá concentrando buena parte de la actividad diaria con las Bello Sessions, mientras que propuestas como Italodisco by Sr. Cardona, el bingo mensual conducido por Lola Von Dage o las Noches de Verano seguirán marcando el calendario social del establecimiento.

La oferta de restauración en Sorella gana peso esta temporada. Regresa Maestri ai Fornelli, el formato a cuatro manos liderado por el chef ejecutivo del hotel, Francesco T. Leggio, junto a cocineros invitados como Juan Quirós, Andrea Antonini y Teo Iannotta. También continúan citas como Wine & Olive y L’Aperitivo, que refuerzan una línea

gastronómica ligada al producto, al recetario italiano y al estilo de vida mediterráneo.

A esta programación se suman propuestas de bienestar y ocio como Yoga Mornings y Movieland, su formato de cine al aire libre. Con ellas, el hotel completa una agenda pensada para que el huésped encuentre actividad dentro del propio recinto sin renunciar al descanso ni a una estancia relajada.

Con esta nueva categoría, Mongibello no cambia de rumbo, pero sí eleva el nivel de su propuesta. La temporada 2026 supone una mejora en confort, atención y servicios, y consolida la apuesta de Concept Hotel Group por un hotel con identidad propia que ahora incorpora estándares más altos para competir en el segmento premium de la isla.