vinetur

Zuma Ibiza reabre su terraza en el Ibiza Gran Hotel

El restaurante japonés inicia la temporada con cenas, cócteles, DJs residentes y cocina robata

lunes 20 de abril de 2026



Zuma Ibiza ha reabierto su terraza al aire libre en el Ibiza Gran Hotel y ha dado comienzo a la temporada con su propuesta habitual de cenas, cócteles y música. El restaurante japonés, uno de los espacios más conocidos de la isla, volvió a recibir clientes el pasado viernes 17 de abril con la intención de consolidarse de nuevo como uno de los puntos de referencia de la oferta nocturna ibicenca.

La reapertura sitúa otra vez a Zuma Ibiza en un formato que combina gastronomía, ambiente y música en un mismo espacio. La terraza, con el Mediterráneo como fondo, vuelve a ser el escenario principal de una experiencia que el restaurante presenta como una mezcla de cocina, servicio de bar y sesiones de DJs residentes a medida que avanza la noche. El local plantea así una oferta pensada para prolongar la cena y convertirla en parte de la vida nocturna de la isla.

El bar central ocupa un papel principal dentro del espacio. Desde ahí se sirve una selección de cócteles de autor concebidos para acompañar la propuesta gastronómica. La casa presenta esta parte de la experiencia como un elemento más del recorrido del cliente, junto con la música y el entorno de la terraza. La idea es que cada visita no se limite a la mesa, sino que se extienda al conjunto del local.

La carta mantiene la línea habitual de Zuma, con ensaladas frescas, sushi y sashimi elaborados con pescado de alta calidad. La oferta se completa con la cocina robata, una parrilla japonesa tradicional de carbón inspirada en los pescadores del norte de Japón. Entre los platos citados por el restaurante figuran los langostinos tigre con yuzu kosho y el entrecot con salsa wafu y sésamo.

La propuesta permite añadir complementos como caviar, brioche de miso y wasabi fresco. El cierre dulce llega con el Zuma deluxe platter, una selección del chef con postres emblemáticos de la casa. Con ello, el restaurante busca cerrar la comida con una secuencia completa de sabores y texturas dentro de su línea de cocina japonesa moderna.

Zuma Ibiza se presenta como un lugar pensado para después de la playa y para las noches de verano. La reapertura vuelve a poner en marcha una fórmula que une terraza, cocina y música en un mismo servicio, con una puesta en escena que el grupo define como parte de su identidad en la isla. El restaurante insiste en esa combinación como parte de su atractivo principal para quienes buscan cenar y seguir la velada en el mismo espacio.

La marca Zuma fue fundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. El primer restaurante abrió en Londres y sigue siendo la sede principal del grupo. Desde entonces, la firma ha abierto locales en Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok,

Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston, Madrid, Maldivas, Doha y Cannes. Además de sus restaurantes permanentes, cuenta con pop-ups y espacios de temporada en destinos como la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Mykonos, Múnich, Porto Cervo y Capri.

El concepto culinario de Zuma se basa en una cocina japonesa moderna y sofisticada, con cocina principal, barra de sushi y parrilla robata. En Ibiza, esa fórmula vuelve a ponerse en marcha con la apertura de la terraza y con una programación nocturna que busca mantener el ritmo del verano desde el atardecer hasta bien entrada la noche.