vinetur

Zuma Ibiza reabre su terraza y arranca la temporada

El restaurante japonés vuelve al Ibiza Gran Hotel con cócteles, robata y DJs residentes

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 este viernes, 17 de abril. El restaurante japonés retoma así su actividad en la isla con una propuesta que combina gastronomía, música y cócteles de autor en un espacio pensado para las cenas al atardecer y para prolongar la noche.

La reapertura sitúa de nuevo a Zuma Ibiza entre las direcciones más buscadas de la isla para quienes quieren cenar en un entorno junto al Mediterráneo. La marca presenta este regreso como una vuelta a su formato habitual de verano, con el bar central como eje del local y con una programación musical que acompaña el servicio de cenas.

Según la información facilitada por la empresa, los DJs residentes marcan el ritmo de cada velada y convierten cada cena en el inicio de una noche más larga. La propuesta busca unir ambiente, cocina y bebida en una misma experiencia, con una puesta en escena que el restaurante define como inmersiva.

La carta incluye ensaladas frescas, sushi y sashimi elaborados con pescado de alta calidad, además de platos de cocina robata. Esta técnica, basada en una parrilla japonesa tradicional de carbón, se inspira en los pescadores del norte de Japón y forma parte de la identidad culinaria de Zuma. Entre los platos citados por el restaurante figuran los langostinos tigre con yuzu kosho y el entrecot con salsa wafu y sésamo.

La oferta se completa con complementos como caviar, brioche de miso y wasabi fresco. Para el final de la comida, Zuma Ibiza propone el Zuma deluxe platter, una selección del chef con postres emblemáticos de la casa.

El restaurante se presenta como un lugar pensado para después de un día de playa y para quienes buscan una cena con música y servicio de cócteles en un mismo espacio. La marca insiste en que la terraza, el entorno y la cocina forman parte de una misma experiencia, con el mar como fondo y una estética cuidada.

Zuma fue cofundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. El primer restaurante de la marca abrió en Londres y sigue siendo su sede principal. Desde entonces, el grupo ha abierto locales en ciudades como Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston, Madrid, Maldivas, Doha y Cannes.

Además de sus restaurantes permanentes, Zuma cuenta con espacios temporales y de temporada en destinos como la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Mykonos, Múnich, Porto Cervo y Capri. Su concepto culinario se basa en una cocina japonesa moderna y sofisticada con cocina principal, barra de sushi y parrilla robata.

La reserva de mesa para Zuma Ibiza está disponible en la web de la compañía.