vinetur

JUL'S Ibiza reabre el 30 de abril con su octava temporada

El restaurante de Sa Caleta refuerza su apuesta por la cocina mediterránea, el vino y la coctelería

martes 28 de abril de 2026



JUL'S Ibiza reabre este jueves 30 de abril consolidado como uno de los grandes referentes gastronómicos y sociales de la temporada en la isla y como máximo exponente del fine dining. El restaurante, situado en la carretera de Sa Caleta, inicia así su octava temporada con una propuesta que quiere ir más allá de la alta gastronomía y convertir la visita en una forma de vivir Ibiza con calma, atención al detalle y una

puesta en escena cuidada.

La reapertura llega en un momento en el que la marca quiere reforzar su posición como uno de los espacios más singulares del mapa ibicenco. Según la nota difundida por la empresa, JUL'S Ibiza aspira a ser un lugar al que acudir para celebrar la vida alrededor de una mesa, con una experiencia en la que se integran gastronomía, vino, coctelería, música, moda, servicio y ambiente.

Ilhan Akyuz, director de JUL'S Ibiza, señala que la intención de esta octava temporada es que nadie se quede sin vivir la experiencia del restaurante. En sus palabras, el objetivo es que residentes y turistas encuentren allí una de las formas más especiales de vivir Ibiza, en un espacio pensado para amantes de la buena mesa, de las conversaciones largas y de los cócteles.

La propuesta culinaria se apoya en la filosofía 'A no limit cuisine', que define una cocina mediterránea sofisticada, abierta y elaborada con materias primas de alta calidad. Entre las elaboraciones citadas por el restaurante figuran el tartar de atún Bluefin, el tartar de wagyu, el carpaccio de gamba roja, los tacos de langosta y gambas, las black angus sliders, el risotto de langosta, los rollitos de lubina, el cordero asado, el caviar, los Carabineros XL y piezas de wagyu seleccionadas.

La cocina está dirigida por el chef ejecutivo Christos Fotos, que da forma a una carta pensada para trabajar sabores matizados y aromas precisos a partir de producto de primera calidad. El restaurante subraya que cada plato busca conquistar el paladar desde el primer bocado y que la experiencia se construye también desde la presentación y el ritmo del servicio.

Uno de los elementos que más peso tienen en la propuesta es JUL'S FARM, una finca ecológica certificada de dos hectáreas creada a partir de la apuesta de sus impulsores por el producto local. Desde esa huerta llegan verduras, frutas y aromáticas orgánicas que, según la empresa, aportan frescura, autenticidad y carácter a la carta de temporada. El restaurante presenta este eje como una parte central de su relato para 2026.

A esa base se suma una cultura del vino que el grupo considera esencial dentro de la experiencia gastronómica. La casa también pone el acento en una coctelería de autor y en una puesta en escena en la que cuentan la iluminación, la vajilla, la música, la conversación, el entorno y la energía de la noche. Todo ello, según la comunicación enviada, está concebido para acompañar al comensal en una experiencia sensorial en la que conviven sabor, estética y placer compartido.

Con esta reapertura, JUL'S Ibiza quiere reafirmar su papel dentro de la escena gastronómica de la isla y seguir siendo uno de los nombres que surgen de forma natural cuando se piensa en dónde cenar, dónde brindar y dónde celebrar. La marca sitúa el arranque de temporada del 30 de abril como el punto de partida de una etapa en la que busca profundizar en su vínculo con residentes y visitantes internacionales.

JUL'S Group, impulsado por Ilhan Akyuz y Jem Akyuz, nació en 2018 con la idea de ir más allá de satisfacer el hambre y con la premisa de que el vino forma parte de la experiencia gastronómica. El grupo cuenta con tres restaurantes en Ibiza, Atenas y Londres. JUL'S Ibiza fue el primer proyecto del grupo, mientras que JUL'S Humaín Athens se ubica en un edificio neoclásico en la zona de Kallimarmaro y JUL'S London está en el número 11 de Waterloo Place, en St. James.