vinetur

BLESS Ibiza Cala Nova eleva su propuesta gastronómica con tres experiencias que capturan la esencia de la isla

La Calita, el rooftop EPIC y el pop up de Tora inspirado en la filosofía del omakase ubicado en Lumbre, conforman una oferta gastronómica que consolida al hotel como uno de los des

jueves 30 de abril de 2026

ESCRITO POR LOLA ARIAS



La nueva temporada de BLESS Ibiza Cala Nova no solo redefine el lujo desde la serenidad y la autenticidad, sino que da un paso firme en su posicionamiento gastronómico. Con una propuesta que combina informalidad cuidada, alta cocina experiencial y fusión contemporánea, el hotel presenta tres espacios que dialogan entre sí para ofrecer una visión completa de la cocina mediterránea actual.

La Calita: el lujo de lo informal junto al mar



Sin códigos ni rigidez, La Calita nace como un chiringuito mediterráneo donde el producto es el verdadero protagonista. Ubicado junto a la piscina, este nuevo espacio propone una experiencia relajada que se apoya en una selección de platos reconocibles, ejecutados con precisión y sin artificios.

La carta celebra los grandes clásicos de la gastronomía española con guiños locales y creativos. como el jamón ibérico 5J con pan de cristal o las croquetas de cecina con nieve de queso Mahón, con propuestas frescas como la ensalada de burrata y trufa. En su vertiente más ligada al territorio, los arroces y pescados recogen el carácter de la isla con elaboraciones como el arroz negro con calamar ibicenco y gamba roja o el gallo

de Ibiza a la brasa.

De miércoles a domingo, el espacio evoluciona con "Sushi O'Clock", una transición natural hacia una propuesta más dinámica donde destacan el uramaki spicy tuna y el poke de atún rojo Balfegó. Un giro que amplía el recorrido gastronómico sin perder coherencia.

TORA: una experiencia omakase donde el chef decide



La gran apuesta experiencial de la temporada llega con TORA, el pop-up impulsado por el futbolista Mario Hermoso, que traslada a Ibiza el concepto japonés de omakase: la confianza absoluta en el criterio del chef.

El espacio, concebido para solo 12 comensales alrededor de una barra de 7 metros, propone un menú de 17 pases donde cada elaboración responde a una lógica de producto, técnica y momento. Nigiris y platos calientes se suceden en un recorrido que combina precisión japonesa con ingredientes locales de la isla, generando una experiencia íntima y directa.

Abierto de martes a domingo exclusivamente en horario de cena en dos turnos, TORA introduce un ritmo distinto dentro del hotel, más pausado y concentrado, pensado para quienes buscan una experiencia gastronómica difícil de replicar.

EPIC: el rooftop que funde Asia y el Mediterráneo con vistas al infinito



El icónico rooftop EPIC regresa en 2026 con una propuesta renovada que consolida su posición como uno de los espacios gastronómicos más singulares de la isla. Coronado por una espectacular piscina infinity con vistas panorámicas al Mediterráneo, EPIC despliega una carta que evoluciona a lo largo del día fusionando técnicas asiáticas con el mejor producto mediterráneo de temporada.

Durante el día, la carta invita a compartir desde los arroces con carabineros hasta el sushi de autor, pasando por entrantes como la selección de tomates de verano con ventresca de bonito, la ensalada de burrata y trufa o la red gilda de atún rojo. Al caer la tarde, la brasa y la robata toman el protagonismo con platos como la ventresca de atún rojo a la robata con gazpacho de jalapeño, la entraña de wagyu con chimichurri estilo Osaka o la costilla Black Angus cocinada durante 48 horas.

La experiencia en EPIC se completa con una extensa selección de vinos y champanes de grandes y una coctelería de vanguardia que incluye tanto clásicos revisitados como cócteles de autor. Entre ellos destaca el Aperol Spritz benéfico: por cada copa servida en 2026, el restaurante dona 1€ a la asociación Ibiza IN.

En conjunto, BLESS Ibiza Cala Nova construye una propuesta gastronómica que no se limita a sumar espacios, sino que articula distintas formas de vivir la mesa dentro de un mismo lugar. Una propuesta pensada para acompañar los diferentes ritmos del huésped y elevar la experiencia más allá de lo puramente culinario.