



*Beaumar*  
**PETUNIA**  
BALEARIC IBIZA ISLANDS



**KIT DE PRENSA  
2026**



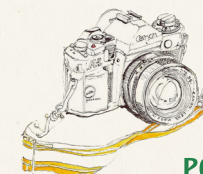
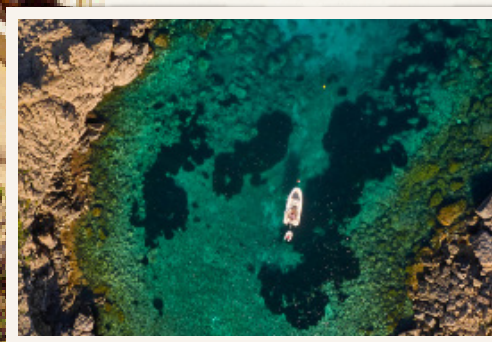
## PETUNIA, UN REFUGIO BAÑADO POR EL SOL DE **IBIZA**

### EN UNA PALABRA

Frente a Es Vedrà, Petunia vive en armonía con la historia de Ibiza: la de una isla mediterránea rural y preservada que, a partir de los años 70, se convirtió en un destino icónico para hippies, artistas y gente hermosa de todo el mundo. También la de un islote que, más allá de los mitos que lo rodean, atrae miradas de todas partes.

Petunia celebra esa edad dorada donde la serenidad y la energía encuentran su equilibrio. Por un lado, los jardines exuberantes y los espacios de bienestar con vistas a Es Vedrà. Por otro, la sencillez de las habitaciones y suites: paredes encaladas, madera en bruto y tonos naturales que conviven con piezas coloridas. Elementos que narran la historia de la isla respetando la armonía del conjunto. Una atmósfera que se extiende hasta la gran piscina flanqueada por palmeras y los tres restaurantes abiertos al paisaje.

Un refugio soñado donde la escapada se dibuja entre calas, pueblos o en la serenidad de un instante suspendido frente a Es Vedrà.





## HABITACIONES & SUITES

Las 17 habitaciones y 25 suites de Petunia, 20 de ellas diseñadas para estancias en familia o con amistades, fusionan el estilo boho-chic con el alma tradicional de Ibiza. Un encuentro entre el patrimonio local y el art de vivre. Desde cada terraza o balcón, los espacios se impregnan del magnetismo de Es Vedrà: una presencia silenciosa, una fuerza única.



## ARQUITECTURA

Bajo la visión de Atelier Saint-Lazare, la arquitectura de Petunia abraza el espíritu de Ibiza sin condicionarlo. El estudio ha proyectado un hotel en armonía con la isla, donde la luz, los materiales nobles y las líneas depuradas crean espacios sencillos y equilibrados. Inspirándose en las fincas tradicionales, los interiores combinan la calidez de la madera con detalles decorativos que cuentan historias sin romper el sosiego. Por su parte, Juan Ramos, artesano y guardián del legado local, ha restaurado meticulosamente la estructura: desde el mobiliario de obra hasta las mesas de azulejos, logrando un elegante diálogo entre historia y modernidad.

El alma ibicenca se revela en los detalles. César Nuño Pacheco Cifuentes y la vidriera Gordiola han diseñado piezas únicas de

vidrio soplado (lámparas orgánicas, jarrones esculturales y delicados apliques) que capturan la luz entrelazando artesanía y estilo contemporáneo. En el exterior, los jardines de Juan Masedo ponen en valor la flora mediterránea, en un sutil equilibrio entre lo silvestre y lo cuidado.

Cada rincón dialoga con Es Vedrà. Se crea así un ritmo mediterráneo donde la luz, el silencio y el magnetismo se vuelven parte de la experiencia. Para completar este viaje sensorial, la agencia Spectre ha compuesto una banda sonora a medida: una lista de ritmos sureños para acompañar cada momento del día.





## ANTOINE RICARDOU

*«Quería que las habitaciones fueran verdaderos santuarios. Lugares donde dejar que la brisa te envuelva durante la siesta o el descanso. La energía real viene de fuera, más allá del paisaje y los colores: reside en Es Vedrà, como un rayo de sol permanente, un arcoíris que atraviesa todo el hotel».*

**Antoine Ricardou,  
Arquitecto**

### Principales referencias - art program

- Franco Kour, lienzos, óleo o acuarela
- Gwenaëlle Grandjean, dibujos, tinta o lápiz
- Antoine Ricardou, pasteles
- Éditions Midi, cabeceros
- Luz Edition, lámparas colgantes
- César Nuño Pacheco Cifuentes, lámparas colgantes, jarrones, apliques, vidrio soplado



## GASTRONOMÍA

### La Mesa d'Es Vedrà – Los sabores de Baleares

Con la legendaria roca de Es Vedrà presidiendo la mesa, el alma de las Islas Baleares cobra vida en cada plato. Los ingredientes de temporada, a menudo cultivados en el propio huerto del hotel, florecen en recetas tradicionales reinterpretadas con elegancia.

Berenjenas marinadas con queso Mahón y sobrasada de cerdo negro mallorquín, arroz con calamar acompañado de alioli de azafrán y algas marinas...

Un viaje por la región, sin moverse del asiento.

### La Mirada – Cara a cara con Es Vedrà

Ubicado en la azotea de Petunia, La Mirada ofrece una experiencia de cocina cruda con influencias mediterráneas, enmarcada por el espectacular atardecer sobre la mítica roca de Es Vedrà.

En el menú: ostras naturales, tartar de ventresca de atún rojo con jamón ibérico y caviar, o tataki de Wagyu con vinagre de ciruela — cada

plato maridado con cócteles de autor y sesiones de DJ cuidadosamente seleccionadas.

### Los Olivos – Espíritu de tapas

A la sombra de los jardines de Petunia, Los Olivos ofrece sabores típicamente españoles, ideales para un almuerzo relajado o una merienda.

Desde gazpacho y ensalada de tomate fresco hasta bocadillos de jamón ibérico y las croquetas del día, el menú también incluye pescado recién a la parrilla de la pesca matutina y carnes locales de alta calidad para los apetitos más fuertes.

#### La Mesa d'Es Vedrà

—  
74 cubiertos

Desayuno: 8:00 a.m. – 10:30 a.m.

Cena: 7:00 p.m. – 10:30 p.m.

#### La Mirada Rooftop

—  
68 cubiertos

Bar/cena: 6:30 p.m. – 10:30 p.m.

#### Los Olivos

—  
50 cubiertos

Almuerzo: 1:00 p.m. – 4:00 p.m.



## BALTASAR RIGO

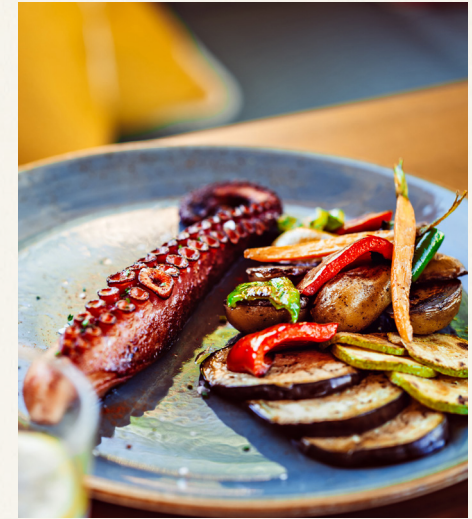


### El espíritu balear como inspiración

Frente a la majestuosidad de Es Vedrà, Baltasar Rigo infunde la cocina de Petunia con una identidad profundamente arraigada en las tradiciones baleares. Chef apasionado y guardián de un rico patrimonio gastronómico, reinterpreta magistralmente los sabores de su isla natal, fusionando autenticidad e innovación. Su misión: elevar los ingredientes locales, honrar las estaciones y contar la historia de las Islas Baleares en cada plato. En su mesa, la cocina se convierte en un viaje: un vibrante homenaje a Ibiza.

### Un viaje de pasión y excelencia

Nacido en Mallorca, Baltasar Rigo comenzó su carrera culinaria en el IES Juniper Serra en Palma antes de unirse al prestigioso hotel Nixe Palace. Impulsado por una sed de excelencia, se formó en el Bistro Guggenheim en Bilbao bajo la dirección de Josean Aluja (\*Michelin), donde aprendió la disciplina y la creatividad esenciales para la alta cocina. Su camino lo llevó luego a Barcelona, donde trabajó junto a Albert Adrià (\*Michelin) en Pakta, perfeccionando su precisión y atención al detalle. De vuelta a las Islas Baleares, afinó su arte en reconocidos establecimientos como Font Santa, Finca Serena y Can Ferrereta, moldeando una cocina que refleja su esencia: sincera, refinada y profundamente arraigada en su tierra natal.



### Un homenaje a las Islas Baleares

Baltasar Rigo eleva la cocina balear, donde la tierra y el mar se entrelazan en perfecta armonía. Cada ingrediente cuenta una historia, cada receta lleva un legado. El chef se inspira en los mercados locales, los paisajes bañados por el sol y los recuerdos de su infancia. Sobrasada, queso Mahón, el pez escorpión negro y el arroz en todas sus formas son la base de su cocina intuitiva y llena de sentimiento. Si bien es profundamente respetuoso con la tradición, le imprime un toque moderno, jugando con texturas y atrevidas combinaciones de sabores para sorprender sin comprometer nunca la autenticidad, como su gazpacho especiado de fresa con tartar de gambas rojas y limón en conserva, o su bocadillo de calamares crujientes con ensalada de repollo y mayonesa de kimchi.



## BIENESTAR

Ibiza es famosa por su esencia espiritual, y ningún lugar encarna mejor esta aura que Es Vedrà, majestuosa y serena. Con vistas a esta mítica roca, Petunia ofrece el santuario perfecto para reconectar y recargar energías. Cada momento del día es una invitación al bienestar, desde las sesiones de yoga y pilates en los jardines exuberantes hasta los masajes relajantes o los entrenamientos energizantes en el gimnasio. Un verdadero refugio de paz para un reset completo mente-cuerpo.

Frente al icónico Es Vedrà y rodeada de los fragantes jardines del hotel, la piscina de Petunia es un oasis de pura relajación, donde los huéspedes pueden relajarse con tranquilas piscinas o descansar a la sombra de las palmeras. El lugar perfecto para entregarse a los encantadores ritmos de Ibiza.



## EXPERIENCIAS

En Petunia, la experiencia va mucho más allá de una simple estancia: el hotel invita a los huéspedes a descubrir Ibiza desde una perspectiva diferente. Explora los paisajes salvajes de la isla en barco, paddleboard o a pie, descubre sus calas escondidas y encantadores pueblos... Cada actividad es una oportunidad para sumergirse en la cultura y tradiciones locales.

*Beaumier*

**PETUNIA**

*BALEARIC*

**IBIZA**

*ISLANDS*

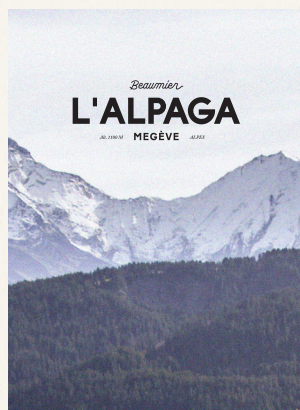
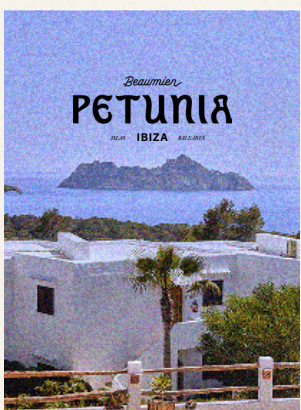
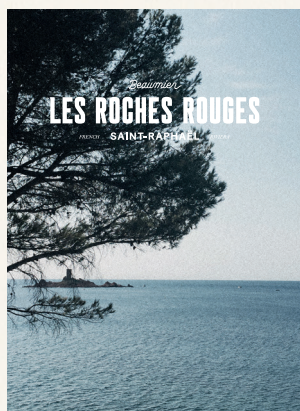
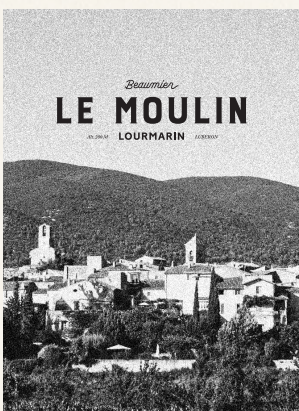
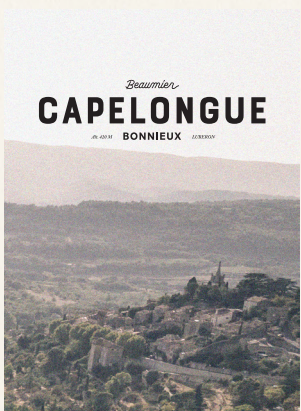
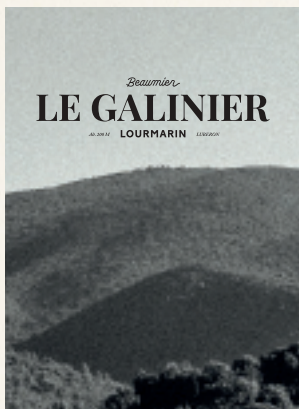
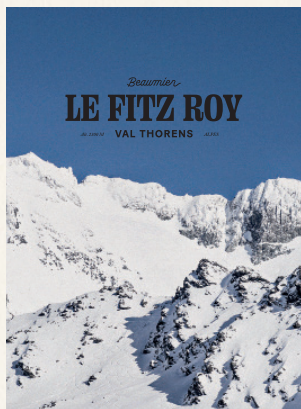
## LOCAL

Con un equilibrio perfecto entre energía vibrante y naturaleza intacta, Ibiza—la isla de mil caras—tiene todo para cautivar a quienes la visitan. Desde sus playas idílicas y calas bañadas por el sol hasta sus pintorescos senderos de senderismo, la isla ofrece un encanto interminable.

Cerca de Petunia, el pueblo de Sant Josep de sa Talaia conserva su carácter auténtico mientras mantiene una vibrante energía. Justo debajo del hotel, Cala d'Hort, con su costa de arena y guijarros, ofrece una vista impresionante de Es Vedrà, un lugar idílico para presenciar atardeceres inolvidables.



Beaumier opera actualmente nuevo hoteles en Europa.



## BEAUMIER

Lejos de las postales y los estándares internacionales, Beaumier se inspira en cada uno de sus destinos verdes para crear una historia a medida, llena de relevancia, con la ayuda de un colectivo dedicado de individuos apasionados.

Cada hotel transporta a sus huéspedes a su entorno inmediato. Desde las cumbres nevadas de los Alpes franceses y suizos hasta las costas bañadas por el sol del Mediterráneo, pasando por la belleza de Provenza, Beaumier define los contornos de un lujo sensible, equilibrando la búsqueda de la autenticidad, un profundo sentido de hospitalidad y valores éticos.

### PETUNIA

CARRER DE SA PALA MARINA,  
SANT JOSEP DE SA TALAIA  
CALA CARBÓ, 07830 IBIZA  
ESPAGNE

WWW.BEAUMIER.COM

# RELACIONES PÚBLICAS

## FRANCIA

**Victoria Enoix**

+33 (0)6 07 68 41 55

v.enoux@beaumier.com

## REINO UNIDO / ESTADOS UNIDOS

**Re:Agency**

UK : 21A Noel Street, London, W1F 8GR / +44 7501 948 351

US : 223 West 13th Street, The Studio, New York, NY, 10011 / +1 (718) 877 1787

beaumier@re-agency.com



[www.beaumier.com](http://www.beaumier.com)

PETUNIA