

Es Vedrà une la esencia de Ibiza y la tradición valenciana en la Playa de Gandía



La Playa de Gandía amplía su oferta gastronómica con Es Vedrà, un restaurante mediterráneo que nace con el propósito de reunir en una misma mesa la tradición culinaria valenciana y la esencia mediterránea de Ibiza. Una propuesta que busca recuperar el placer de compartir, disfrutar de los sabores del mar y convertir cada comida o cena en un momento especial.

El propio nombre del establecimiento evoca el emblemático islote de Es Vedrà, uno de los paisajes más reconocibles y evocadores de Ibiza. Esa inspiración está presente tanto en la identidad visual del restaurante como en su cuidada ambientación y en una propuesta culinaria que conecta dos territorios profundamente ligados al Mediterráneo.

El producto como protagonista

Gandía e Ibiza comparten una forma de entender la gastronomía basada en el producto, la cercanía al mar y la importancia de reunirse alrededor de una buena mesa. Es Vedrà parte de esa conexión desarrollando un concepto propio, capaz de combinar recetas tradicionales y sabores autóctonos con una presentación actual y una atmósfera relajada y elegante.

Con esta propuesta, el restaurante aporta una nueva alternativa a la restauración de Gandía y contribuye a reforzar la ciudad como destino gastronómico dentro de la Comunitat Valenciana. Su objetivo es atraer tanto al público local como a quienes visitan

la ciudad por vacaciones, trabajo o negocios y desean descubrir una cocina mediterránea vinculada al territorio.

Un entorno acogedor

Ubicado en la calle Vicente Calderón, junto al Hotel VS Gandía Palace, Es Vedrà propone una experiencia que va más allá de la gastronomía. Su cocina y su ambientación están concebidas para trasladar al comensal a ese Mediterráneo en el que conviven el mar, la buena mesa, los encuentros compartidos, y experiencias únicas.

El restaurante ofrece un entorno versátil y acogedor, adecuado para diferentes ocasiones. Es un punto de encuentro ideal para disfrutar de comidas y cenas en familia, reuniones entre amigos, celebraciones especiales o encuentros de carácter profesional. La distribución de sus espacios permite adaptarse tanto a una comida informal como a una ocasión que requiera mayor privacidad.

En este sentido, Es Vedrà dispone de un reservado que ofrece un ambiente más íntimo, cómodo y diferenciado. Este espacio resulta especialmente indicado

para celebraciones familiares, comidas de empresa, reuniones de negocios y encuentros profesionales en los que se busca combinar privacidad, atención y una propuesta gastronómica cuidada en un entorno más exclusivo, convirtiéndose en una alternativa especialmente atractiva para empresas, profesionales, familias y grupos que deseen organizar una comida o cena con mayor tranquilidad.

Puente entre cocinas

La carta de Es Vedrà tiende un puente entre las cocinas valenciana e ibicenca, reuniendo en una misma propuesta platos

Es Vedrà ofrece un espacio versátil junto al mar, con reservado privado para celebraciones, comidas de empresa y encuentros especiales

representativos de ambos territorios. La especialidad en arroces y otros sabores vinculados a la costa valenciana conviven con especialidades de las islas como la ensalada payesa, los huevos rotos al estilo ibicenco, el tradicional flaó, y como no, las gambas rojas de Ibiza. Todo ello, elaborado con producto mediterráneo, conforme a una oferta pensada para compartir, descubrir nuevos sabores y disfrutar de la riqueza gastronómica de ambos destinos.

Entre sus platos destacan opciones tan representativas como la fideuà de Gandía, uno de los grandes emblemas gastronómicos de la ciudad; las gambas rojas de Ibiza a la sal; las tellinas; los calamares a la andaluza, o el brioche de anchoa del cantábrico con mantequilla trufada, entre otras muchas elaboraciones.

De la tierra y del mar

La propuesta combina platos tradicionales con creaciones de carácter más contemporáneo, manteniendo siempre una cocina de nuestra tierra y mar. De este modo, Es Vedrà busca que cada comensal pueda diseñar su propia experiencia: desde un aperitivo para compartir hasta una comida completa, una cena especial o una celebración en grupo.

El mejor producto del mercado ocupa un lugar esencial dentro de su filosofía gastronómica. La selección de los ingredientes y el respeto por sus sabores permiten poner en valor la riqueza de la cocina mediterránea y ofrecer platos en los que la calidad de la materia prima sea la verdadera protagonista.

Esta combinación de tradición, producto y presentación contemporánea da como resultado una oferta atractiva para diferentes perfiles y ocasiones. El restaurante pretende que tanto los visitantes como el público de Gandía encuentren una cocina con identidad propia, vinculada al territorio y elaborada con algunos de los mejores productos del mar y la tierra.

La experiencia gastronómica

Uno de los rasgos distintivos de Es Vedrà es su manera de entender la restauración como una experiencia completa. La gastronomía, la decoración, la atención y el ambiente forman parte de una misma propuesta diseñada para que el cliente se sienta cómodo desde su llegada y disfrute plenamente de cada encuentro.

Inspirado en el Mediterráneo y en un estilo de vida que concede especial importancia a los pequeños detalles y placeres en donde celebrar las mejores experiencias y momentos. Es Vedrà se presenta así como un lugar en el que disfrutar de la mejor comida mediterránea, mariscos, carnes a la brasa y pescados a la sal.

La ubicación del restaurante, a pocos metros del mar y junto al Hotel VS Gandía Palace, lo sitúa en una de las zonas con mayor actividad de la Playa de Gandía, disponiendo además de parking en el mismo edificio. Esta localización lo convierte en una opción atractiva para turistas y visitantes, pero también para empresarios, profesionales y público local que busquen un establecimiento diferente para sus comidas, cenas o celebraciones.

Las reservas pueden realizarse cómodamente a través de la página web del restaurante esvedragandia.com, abierto de miércoles a domingo al medio día y noches.

