vinetur

Four Seasons Mallorca reúne a Anders Erlandsson en una cena a cuatro manos

El chef sueco cocinará el 22 de mayo en Shima con producto de Formentor y Noruega

lunes 18 de mayo de 2026



Four Seasons Resort Mallorca en Formentor acogerá el próximo 22 de mayo una nueva experiencia gastronómica con el chef sueco Anders Erlandsson, en una cena a cuatro manos en el restaurante Shima. La propuesta reunirá producto del mar de Formentor y de Noruega en un menú diseñado para una sola velada, con una lectura contemporánea de la cocina nórdica y referencias a otras tradiciones culinarias que forman parte del trabajo del cocinero.

Erlandsson llega a Mallorca con una trayectoria ligada a la alta gastronomía y a restaurantes con estrella Michelin. En su carrera ha sido asistente del jefe de cocina en Alchemist y chef de partie en Geranium, ambos en Copenhague. En la actualidad dirige la cocina de Restaurant Panu, en Oslo, un proyecto que combina fine dining con influencias japonesas y tailandesas. Su cocina se apoya en productos de temporada, sobre todo mariscos y pescados, y en una propuesta que alterna menús degustación con opciones más informales en barra, dentro de un espacio en el que la cocina y la música conviven.

El chef se formó en la Escuela de Kungsmad, en Suecia, entre 2003 y 2005, donde cursó el programa de Restauración y Alimentación, orientado a la formación en restaurantes, hoteles y servicios de catering. Después realizó prácticas en el Restaurante Dill y en el Restaurante Geranium antes de incorporarse a otros establecimientos como Baltazar, Tenuta San Pietro, Cru Vin og Kjøkken y Pjoltergeist, donde ocupó distintos puestos.

En 2012 obtuvo el tercer puesto como mejor chef de mariscos del año, un reconocimiento que la nota de prensa vincula a su trayectoria profesional. Su participación en Four Seasons Resort Mallorca en Formentor se centrará en una cena en la que el producto será el eje principal y en la que el cocinero mantendrá su filosofía de respeto absoluto por la materia prima.

La experiencia comenzará con una selección de snacks formada por brossat ahumado con anchoa y huevas marinadas, además de una tartaleta de tartar de atún y espárrago verde. A partir de ahí, el menú seguirá con navajas con limón encurtido, salicornia y hierbas salinas, y con gamba roja mallorquina servida con tupinambo, yuzu y alga.

El recorrido gastronómico continuará con una cigala a la robata acompañada de una caldereta de algas al estilo pescador. Después llegará una langosta mallorquina cocinada lentamente y terminada a la parrilla, presentada con tomates secos, salsa de naranja fermentada y ají amarillo fermentado.

Entre los platos principales figuran un lomo de halibut relleno de sobrasada mallorquina con pil-pil de halibut y plancton, además de un buñuelo especiado inspirado en los sabores de Sa Pobla. La propuesta se completará con un dentón acompañado de guisantes a la parrilla, aceite de grosella negra, cebolla encurtida, suero y salsa de mantequilla tostada.

El cierre dulce incluirá “Picnic en el Jardín”, elaborado con helado de pino, arándano rojo fermentado y brunost caramelizado. También se servirá un postre en torno a las texturas de fresa, pimienta negra, aceite noble de pino y helado de cardamomo y vainilla.

Four Seasons Resort Mallorca en Formentor abrió sus puertas en 1929 y, según la información difundida por la cadena, se extiende sobre un parque natural privado en el que conviven pinos centenarios y una playa de aguas turquesas. El complejo ofrece piscinas, spa, deportes náuticos, senderismo y ciclismo. La compañía presenta este enclave como una reinterpretación del lujo mediterráneo con un servicio atento y genuino.