vinetur

Four Seasons convierte Formentor en una ruta gastronómica con seis espacios y cenas privadas

El resort programa dos citas este verano en Mallorca, una de ellas para solo 40 comensales

lunes 20 de julio de 2026



Four Seasons Resort Mallorca at Formentor ha reforzado su oferta gastronómica en la península de Formentor con seis espacios diferenciados y varias experiencias privadas pensadas para cubrir desde el desayuno hasta la noche. El complejo sitúa esta propuesta en torno al producto mallorquín, los pescados y mariscos locales y una cocina que combina la filosofía farm-to-table con técnicas de vanguardia.

La oferta se articula en torno a MEL, SHIMA, LLUM I SAL, QUIOSC, el Lobby Bar CERCLE y la heladería CROCANT. Desde el resort explican que cada uno responde a un momento distinto del día y a un tipo de experiencia concreta, con el objetivo de integrar gastronomía, paisaje e identidad local dentro de la estancia.

MEL, cuyo nombre toma el término catalán para miel, funciona como uno de los ejes de la restauración del hotel. Cuenta con espacios interiores y exteriores y propone una cocina centrada en sabores mediterráneos y en el uso de ingredientes de proximidad desde el desayuno hasta la cena.

SHIMA plantea una cocina Nikkei que une referencias de Japón y Perú en una terraza con vistas a la costa. LLUM I SAL, ubicado en la playa de Formentor, centra su propuesta en pescados, mariscos y productos de temporada en un formato más relajado junto al mar.

QUIOSC se presenta como el espacio junto a la piscina para refrescos y aperitivos ligeros. El Lobby Bar CERCLE concentra la oferta de cócteles, vinos y bocados gourmet en un entorno de diseño circular con vistas panorámicas. CROCANT completa el recorrido con una heladería artesanal.

A esta estructura fija se añaden dos citas gastronómicas previstas para este verano. La primera se celebrará el próximo 31 de julio en el lobby bar Cercle. Entre las 18:30 y las 22:00, el espacio acogerá un guest shift patrocinado por The Lost Explorer con la participación de dos bartenders invitados de Fitz Bar Amsterdam, que presentarán una carta efímera de cócteles de autor. La convocatoria estará abierta tanto a huéspedes como a visitantes externos.

La segunda cita tendrá lugar el próximo 8 de agosto en Cases Velles. Allí se celebrará Social Table, una cena a cuatro manos organizada en colaboración con ChefsIn. El chef del resort, Javier Hoebeeck, liderará un menú secreto y conceptual para 40 comensales. El precio será de 180 euros por persona, con bebidas incluidas.

Four Seasons señala que esta propuesta se construirá a partir de momentos relevantes de la vida del chef y de los ingredientes que han marcado su trayectoria. El contenido del menú se mantendrá en secreto hasta el momento del servicio. La organización añade que los asistentes dispondrán de traslado incluido desde Palma, gestionado a través de los canales de ChefsIn.

El resort enmarca esta cena dentro de una apuesta por consolidar Social Table como una cita anual en Mallorca. La iniciativa ya tuvo una edición el 20 de junio en Finca Cases Velles, en colaboración con Terrae, con una propuesta centrada en la alta gastronomía, el producto local y el formato de mesa compartida.

Junto a la restauración abierta al público y a estos eventos puntuales, el hotel ha desarrollado un programa de cenas privadas en distintos rincones del complejo. Entre ellas figura Bahia Garden, una experiencia que remite a la luna de miel de Grace Kelly en el hotel y que permite reservar un jardín del resort para una velada íntima.

También ofrece sesiones de cine al aire libre con un filme clásico y un menú de aperitivos de inspiración mediterránea. A ello se suman The Vineyard Table y The Finca Table, dos formatos para cenar entre viñedos o en el patio de una casa de campo mallorquina.

La propuesta se completa con pícnics con tablas de embutidos y quesos artesanales maridados con vinos, además de cenas de varios pases en una cabaña privada. Para quienes prefieran mantener la experiencia en su alojamiento, el servicio de In-Room Dining traslada esta oferta a habitaciones, suites y villas del hotel.

Four Seasons Resort Mallorca at Formentor recuerda que el establecimiento fue inaugurado en 1929 y que se extiende sobre un parque natural privado con pinos centenarios y playa. El complejo añade a su oferta gastronómica otros servicios como piscinas, spa, deportes náuticos, senderismo y ciclismo.