vinetur

Four Seasons Mallorca recupera Social Table con una cena secreta para 40 comensales

Javier Hoebeeck firmará en Formentor un menú sorpresa inspirado en recuerdos personales y sabores de su trayectoria

lunes 3 de agosto de 2026



Four Seasons Resort Mallorca at Formentor celebrará el próximo 8 de agosto una nueva edición de Social Table, su propuesta gastronómica organizada junto a ChefsIn. La cita se celebrará en Finca Cases Velles a las 20:30 horas y reunirá a 40 comensales en una

única mesa con un menú sorpresa diseñado por el chef Javier Hoebeeck.

La experiencia llevará por título "La Receta de la Felicidad. Capítulo 2". El resort explica que la propuesta permanecerá en secreto hasta el momento de la cena y que cada plato estará inspirado en recuerdos, sabores e ingredientes que han marcado la vida y la trayectoria del cocinero. La idea es que los asistentes descubran ese relato a medida que avance el menú.

El precio será de 180 euros por persona e incluirá las bebidas. Four Seasons añade que habrá servicio de transporte desde Palma, con paradas en Inca y Pollença, para facilitar la asistencia al encuentro.

Social Table nació, según explica el establecimiento, con el objetivo de acercar la propuesta gastronómica del resort tanto a huéspedes como a residentes. La iniciativa plantea la mesa como un espacio compartido en el que conviven cocina, conversación y producto local. En cada edición participan chefs, productores y comensales en experiencias de carácter efímero vinculadas al territorio.

La nueva convocatoria volverá a celebrarse en Finca Cases Velles, un enclave histórico situado en el corazón de Formentor. Four Seasons señala que la elección del lugar responde a su intención de poner en valor el patrimonio agrícola, cultural y gastronómico de la península.

La finca está documentada desde el siglo XV y ha estado vinculada históricamente a la familia del poeta Miquel Costa i Llobera. En la actualidad forma parte del proyecto de recuperación y conservación impulsado por Four Seasons Resort Mallorca at Formentor, centrado en preservar el patrimonio natural e histórico del enclave y en promover prácticas agrícolas sostenibles junto con la recuperación de cultivos tradicionales.

El espacio está rodeado de viñedos, olivares y bosque mediterráneo. La propiedad alberga siete hectáreas de viñedo con variedades mayoritariamente autóctonas de Mallorca, además de Viognier, Cabernet Sauvignon y Syrah. Estas plantaciones forman parte de Vinyes de Formentor, el proyecto vitivinícola de la propiedad.

El resort informa además de que en la finca se desarrollan iniciativas de conservación forestal y de recuperación de la biodiversidad. A ello se suma el valor arquitectónico del conjunto, con construcción tradicional mallorquina, espacios exteriores y una capilla histórica que han convertido Cases Velles en uno de los escenarios elegidos por la propiedad para experiencias gastronómicas, eventos privados y celebraciones.

Con esta nueva edición, Four Seasons refuerza una línea de programación que vincula cocina, paisaje y patrimonio en uno de los enclaves más conocidos del norte de Mallorca. La propuesta de agosto pondrá el foco en una cena de aforo reducido en la que el menú no se conocerá de antemano y en la que el hilo conductor será la memoria personal del chef Javier Hoebeeck.