

Biografía

FERNANDO PÉREZ ARELLANO



Fernando Pérez Arellano, madrileño de nacimiento, ha desarrollado la mayor parte de su formación profesional trabajando en diferentes países en los que, además de perfeccionar sus habilidades en la cocina, se convirtió políglota.

Después de haber pasado por algunos de las mejores cocinas de Europa como “Patrick Guilbaud” (Dublín), “Le Gavroche” (Londres), “Don Alfonso 1890” (Nápoles) “Maison Pic” (Valencia, Francia) y “Can Fabes” (Barcelona) adquirió la experiencia necesaria para llevar a cabo su propio proyecto.

En septiembre de 2005 abrió las puertas de Zaranda, un pequeño y modesto restaurante en la madrileña calle de San Bernardino. Pronto llegaron los reconocimientos: “Restaurante revelación Madrid 2005” para el periódico “El Mundo” y “Mejor nuevo restaurante” para la revista norteamericana “Food and Wine Magazine”

11 meses después de su apertura, Zaranda recibía su primera estrella en la Guía Michelin. Poco después era galardonado con dos soles en la Guía Repsol. Fernando Pérez Arellano ha sido nombrado también “Cocinero del Año 2008” por el canal de televisión “Canal Cocina”, “Premio al Grande del Mañana” (“mejor cocinero joven”) 2008 “y” Premio a la Innovación conceptual o Técnica 2009 “.

Cinco años más tarde, Zaranda y todo su equipo afrontaron un nuevo reto y trasladaron su proyecto a Mallorca donde el Fernando ha encontrado el lugar perfecto para desarrollar su creatividad.



IBEROSTAR

Let it shine

Biografía

FERNANDO PÉREZ ARELLANO



Desde Castell Son Claret, una posesión mallorquina a las faldas de la Tramontana, donde se puede disfrutar del silencio, la tranquilidad y la naturaleza, el chef nos ofrece la posibilidad de disfrutar de su cocina a través de los menús dinámicos y creativos del “Restaurante Zaranda”, o el ambiente informal y la tradición mediterránea del “Restaurante Olivera”.

Durante su periplo mallorquín Fernando ha recibido múltiples reconocimientos; ha sido nombrado segundo mejor restaurante de hotel en España por el diario nacional “El País”.

Además, la prensa especializada alemana ha reconocido Zaranda como el restaurante no 1 de Mallorca y por dos años consecutivos ha sido galardonado “Mejor restaurante de Mallorca en el “Gran Premio Gourmet”.

Hoy Zaranda es el único restaurante de la isla con dos estrellas Michelin.



IBEROSTAR

Let it shine