



COCHES

+MOTOR

ESCAPADAS

DESTINOS

ALOJAMIENTOS

GASTRONOMÍA

Paco Roncero elabora un menú al módico precio de... 1.650 euros

Like 2 Twittear 0 Pin it Share

Autor: Enrique Cespedosa

Más artículos de: [Enrique Cespedosa](#) >>



Hace unos días el chef Paco Roncero sirvió un menú en Sublimotion para 12 comensales, la factura subió a 19.800 por persona. El anfitrión era un jeque árabe, claro, informa El Mundo.

Sublimotion es la consecución de un sueño de Paco Roncero donde la vanguardia gastronómica y la innovación tecnológica se unen para crear una experiencia emocional completa e inédita hasta el momento». Así se autodefine en su página web Sublimotion, el proyecto gastronómico más ambicioso que se ha puesto nunca en marcha en España y del que es responsable el chef con dos estrellas Michelin del restaurante madrileño La Terraza del Casino. El propio nombre del restaurante situado en el Hotel Hard Rock de Ibiza, es toda una declaración de intenciones, pues fusiona el concepto de sublime con la palabra inglesa motion (película). Y, efectivamente, lo que se va a vivir en Sublimotion es lo más parecido a unapelícula de ciencia ficción, empezando por el escenario: una sala de 350 metros cuadrados con una mesa corrida en el centro, taburetes altos y una enorme pantalla de 360 grados y cuatro metros de altura envolviendo a los comensales.



El menú, en total, una veintena, cambia por completo el escenario, a través de las proyecciones en la gran pantalla circular y de los efectos que se van sucediendo sobre la mesa. Así, con la Moluscada, uno se encuentra en medio del océano, rodeado de peces... tanto virtuales como vivos, porque el plato se presenta sobre una gran pecera con animales. En el Picnic en Nueva York, en cambio, la idea es trasladarse a Central Park, que aparece sobre la mesa mientras alrededor se admiran los edificios de Manhattan. En la bolsa de picnic, un bocata de panceta y una latita de caviar... Más propuestas: la Paella (en la que por cierto, el arroz no es arroz, sino aceite solidificado, una técnica que Roncero lleva varios años perfeccionando) llega a la mesa sobre unas brasas y la acompaña una almohada que, al pincharla, desprende olor a naranjas, para viajar virtualmente a Valencia. O Versailles, un prepostre de manzana con forma de rosa, que se toma, literalmente, en los jardines del palacio francés, donde de repente empieza a llover y la mesa se inunda... hasta que alguien levanta un tapón y el agua desaparece.

Seguimos. La Seta evoca los colores, los aromas y los sabores de un bosque. Un bosque por el que, de repente, empiezan a volar mariposas reales. El Huerto, un plato de verduras, reconstruye por completo un jardín, con su hierba y su tierra (comestible). Y con el postre Raíces, en el que el chocolate es el ingrediente principal, los cocineros no sólo se convierten en pintores por un rato, sino que son capaces de hacer brotar de su lienzo un baobab de la sabana africana.



Hay mucho más, pero no se trata de desvelarlo todo porque la sorpresa, como remarca Roncero, es esencial para disfrutar de una experiencia que va más allá de un restaurante: de lo que estamos hablando es de un parque de atracciones sensorial en el que la comida, por supuesto, juega un papel primordial, pero no es lo único. Un espectáculo futurista y rompedor de entre dos horas y media y tres horas de duración del que podréis disfrutar, desde el 1 de junio hasta el próximo 30 de septiembre, 24 personas cada día, repartidas en dos sesiones, que tendrán lugar a las 21 y a las 0:30 horas.