



Suscríbete a nuestro Boletín

Para suscribirte a nuestro boletín sólo tienes que añadir tu correo electrónico. Recibirás un correo de confirmación.

E-mail

¡Suscríbeme!

## La cena más cara del mundo

05/09/2014

Ibiza. Carmen Duerto.



vandas pueden producir mientras viajas por el planeta sin moverte de tu silla a cambio de pagar 1650 euros por comensal y como precio base, ya que desde esa cantidad se puede subir hasta lo que uno esté dispuesto a pagar.

Sublimotion está acoplado en el

Hotel Hard Rock de Ibiza, en una especie de nave blanca indiferente, con una puerta como de mercancías que se abre cuando los doce comensales, es la capacidad de cada servicio, están listos para entrar al mismo tiempo y esa es la primera emoción, acceder a la cena más costosa del mundo, como si te estuvieras colando por la zona de servicio.



para

tener la sensación térmica del hielo que nos rodea. El marisco lo consumimos bajo el mar, rodeados por tiburones, peces martillos y estrellitas de mar, que también nadan por la mesa. La bolsa de picnic con su cerveza Alhambra bien fresquita, nos la tomamos tumbados en Central Park de Nueva York, mientras una versión de "New York, New York nos da la bienvenida a la ciudad. La referencia a Nueva York, es otro guiño a la vida de Paco Roncero, todos los años corre el célebre maratón.

Los cocineros españoles, junto a las grandes empresas españolas de infraestructuras, los investigadores y nuestros deportistas de elite, están haciendo más por la Marca España, que cualquier medida institucional que los políticos quieran poner en marcha. Son el "boca a boca" que hace más y mejor campaña promocional. El cocinero Paco Roncero pertenece a esa elite. La prueba es que la experiencia para los sentidos, en la que ha convertido cenar en "Sublimotion", sea correspondida por los extranjeros que vienen a probarlo. El 75 por ciento de las reservas que se han recibido en los dos meses que lleva abierto, vienen del exterior. Americanos, príncipes y jeques árabes o los potentados rusos, son sus principales clientes.

¿Y qué es Sublimotion? Un espacio sensorial, un concepto total del acto de ingerir alimentos, es más que alimentarse con más de 20 creaciones gastronómicas, es experimentar lo que las



Es medianoche y nos recibe una gran botella de nitrógeno líquido, un elemento al que Paco Roncero le gusta sacar lo mejor que lleva dentro. Una azafata de líneas aéreas anónimas, nos da un botijo con sangría y nos invita a comernos los cuadros de las paredes, que son de queso con membrillo. A continuación, nos metemos en una especie de montacargas en el que tenemos que cantar para que se abran las puertas y nos deje en la antesala del comedor, para lavarnos las manos y así, limpios y expectantes, entramos en una sala rectangular, vacía, diáfana y con una mesa galáctica rectangular en el centro y como doce "apóstoles" nos sentamos donde un haz de luz proyecta nuestro nombre. La ceremonia iniciática comienza con un impacto visual a 360 grados, subimos al centro de la tierra y nos elevamos a las nubes dentro de una proyección acompañada por olores y cambios de temperatura. De repente, la calma y aparecen los olivos, otro elemento fundamental para Roncero, el aceite. Esos curruscos de pan empapados en recio aceite andaluz, es un recuerdo de infancia que marca su cocina.

A continuación y como si fuera una ceremonia, vamos consumiendo vandas en perfecta sincronía con las proyecciones de imágenes. El gazpacho con igloo lo disfrutamos en el Polo Norte y sin darte cuenta, la temperatura baja

**B Sabadell**  
El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

La carne de vaca millonaria japonesa, que ha sido criada con cerveza, masajes y música, la degustamos en medio de una barbacoa, entre grandes llamaradas a fuego vivo y pasando calor. Los aperitivos vienen volando en cestitas sujetas a globos aerostáticos y el sueño de volar, mientras te comes un cucurucho de kikos con guacamole, se hace realidad y sin sufrir vértigo. Este viaje en el corto espacio de tres horas y sin movernos de una habitación, pasa por Versalles con un carnaval de máscaras. Ese escenario decadente de un palazzo barroco nos sirve para que nos comamos, pétalo a pétalo, una rosa roja protegida dentro de una urna.

Un maestro de ceremonias, **Borja Voces**, va introduciendo cada plato y nos prepara para la siguiente sensación. Explica, crea ambiente de misterio y nos va llevando por este show gastronómico alrededor del mundo que pasa también por la España rural, por el pueblo de Pueblanueva, donde nacieron la madre y la otra abuela de Paco Roncero. En esos parajes amarillos y ocres vemos trotar un Land Rover Sport por un campo y es tan real todo que hasta huele a trigo recién cortado y nos apetece abrir el portón y colarnos por el maletero y así, hasta 1650 emociones en el menú más costoso del mundo por el que hay tres personas trabajando para cada comensal.

