

Compra desde travelclub.es en más de 180 tiendas online...[amazon.es](#) [ebay](#)**ÚLTIMA HORA** España coloca 5.575 millones en bonos a tres, cinco y diez años con los intereses en míni

RESTAURANTES

El restaurante más caro del mundo estará en Ibiza: 1.500 euros por persona

P. SANTAMARÍA | Día 17/04/2014 - 13:12h

» Sublimotion, el taller de Paco Roncero en el nuevo Hard Rock Hotel Ibiza, se inaugura el 1 de junio



Mundial MotoGP Jerez

4 días
Incluye: Entrada + Hotel

HASTA UN 15% DESCUENTO

RESERVANDO PONENDO CÓDIGO PROMOCIÓN

Publicidad

PARADO desde

Paco Roncero explica en este vídeo el origen y las características del pr

Paco Roncero concibe la gastronomía como un placer para los sentidos por eso **Sublimotion**, su nuevo restaurante en el **Hard Rock Hotel Ibiza**, fusiona «vanguardia gastronómica con innovación tecnológica para crear una experiencia emocional completa».

En esta nueva sala, que abrirá el 1 de junio, los comensales viajarán en un **mundo de sensaciones** desde el Polo Norte con un frío snack que ellos mismos tallarán en su propio iceberg hasta el más barroco Versailles donde la sutileza y elegancia de una rosa se fundirá en el paladar, todo ello rodeado de una atmósfera donde los juegos de luces, sonidos y aromas transportarán a los selectos invitados a lugares mágicos.

Sin embargo, este sueño hecho realidad con trabajo y esfuerzo por parte de todo un equipo de profesionales dirigidos por Roncero, **galardonado** con dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol, no es apto para todos los bolsillos. Cada uno de los **doce comensales** que vivirán la experiencia de sentarse a la mesa tendrán que pagar 1.500 euros, lo que se convierte en el restaurante más caro del mundo.

En la última lista realizada por **The Daily Meal** que recogía los **diez restaurantes más caros del mundo** figuraba en primer lugar el restaurante Kitcho, del chef Kunio Tokuoka, con un precio por comensal de 450 euros; en segundo lugar el restaurante Le Meurice de París, del famoso cocinero Alain Ducasse que ofrece un menú degustación por 380 euros por persona y en el corazón de la ciudad de Nueva York se puede disfrutar de un menú en Masa por 330 euros. A todos ellos habría que sumar el precio del vino.

En España, el **Celler de Can Roca**, de los hermanos Roca, considerado **El mejor restaurante del mundo 2013** por la revista «Restaurant», ofrece un menú degustación por 165 euros y el **restaurante Santceloni**, con Óscar Velasco a los fogones, ofrece un menú degustación por 180 euros, en ambos caso sin vino.

EL HOTEL



Una imagen del lobby del hotel, convenientemente tematizado

En cuanto al [hotel](#), abrirá sus puertas el 18 de mayo en la playa d'en Bossa, donde antes se levantaba el mítico hotel Don Toni, el mismo en el que se alojara Bob Marley tras su famoso concierto en la Plaza de Toros de Ibiza en 1978.

Ahora, de la mano del grupo hotelero Palladium, de la familia Matutes, el antiguo Don Toni se convertirá en **el hotel de 5* más grande de la isla**, con 493 habitaciones (235 suites) divididas en varias categorías, con un diseño de lujo, lo último en tecnología, servicios de marca y por supuesto un hilo conductor para todos que será sin duda la música, en forma de conciertos en vivo y música en todas partes, desde las cabinas de masaje hasta en la ducha. Y no solo hablamos de rock, techno, electrónica o hip hop. Aquí van a caber todas los estilos.



Una de las habitaciones del nuevo Hard Rock en Ibiza

Desde luego no será un lugar ideal para sordos, aunque no todo será sonido. También habrá remansos de tranquilidad y silencio, donde poder desconectar. **Se podrá elegir entre 5 restaurantes**, dos de ellos dirigidos por el gran Paco Roncero (2 estrellas Michelin), una terraza panorámica de tapas y coctelería, y otra panorámica en la azotea para contemplar desde un punto único las salidas y puestas de sol.