



eltenedor te guía Madrid

eltenedor.es/restaurantes-promociones

Más de 1000 restaurantes. Empieza el gastro viaje hasta el 11 de Mayo



CHEFS

¿Qué es SubliMotion?, Paco Roncero nos lo explica

El nuevo proyecto de Paco Roncero en Ibiza se llama SubliMotion, y se podrá experimentar en el Hotel Hard Rock a partir del próximo mes de mayo, aunque sólo estará al alcance de los más pudientes, pues el precio del cubierto es de 1.500 euros. ¿Qué es SubliMotion?, Paco Roncero nos lo explica en un vídeo.



VelSid
25 ABR 2014



[Twitter](#) 54

[Me gusta](#) 22

[g+](#) 3

[Pinit](#)



Hace unas semanas se dio a conocer el nuevo proyecto del cocinero **Paco Roncero**, **SubliMotion**, definido como un espectáculo gastro-sensorial del que se podrá disfrutar en el Hotel Hard Rock de Ibiza, que como ya [os contamos](#), se inaugurará el próximo mes de mayo. Se trata de un espectáculo gastronómico al que sólo podrán acceder unos pocos, y quizá no serán precisamente las personas que más pasión y admiración tienen por la gastronomía y por los cocineros de vanguardia, pues para acceder a SubliMotion lo que hay que tener es dinero.

Disfrutar de esta experiencia gastro-sensorial es accesible siempre que se disponga de 1.500 euros para sufragar su coste. Por ese precio y en la isla de Ibiza, ya podemos imaginar el tipo de personas que podrán acceder a este espectáculo gastronómico. Otros todavía nos estamos preguntando **qué es SubliMotion**, pues bien, **Paco Roncero nos lo explica** en el siguiente vídeo.



Para entender qué es SubliMotion hay que formar parte de la experiencia, sea organizándola o viviéndola en primera persona. Quizá con el vídeo podamos captar la idea, además os transcribimos a continuación la definición de los autores de esta experiencia gastro-sensorial:



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. Sus avanzados sistemas para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y humedad de la sala, aromatizar el ambiente bajo el manto de un secuencia musical especialmente diseñada para la ocasión, son las herramientas para la creación de una experiencia única que trasciende lo gastronómico y ofrece un infinito abanico de sensaciones.

Giros inesperados a lo largo de un menú degustación mágico que provocará los sentidos más olvidados de los comensales. Momentos para el humor, el placer, el miedo, la reflexión y la nostalgia; los comensales viajarán en un mundo de sensaciones desde el Polo Norte donde degustarán 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 sus paladares.

Si queréis más información, podéis acceder a la [web oficial](#). Sobre la nueva propuesta de [Paco Roncero](#) en Ibiza, contadnos, ¿qué os parece?