

« El menú degustación más caro del mundo se disfrutará en Ibiza »

28 de abril de 2014 | 13:01 CET



Esther Clemente

Google+

@lacocinamagica

Editor en Directo al Paladar

PUBLICIDAD



El menú degustación más caro del mundo se podrá disfrutar a partir de junio y de la mano del chef doblemente galardonado con estrella Michelin y tres soles Repsol, Paco Roncero. Concretamente en el nuevo restaurante situado en el **Hard Rock Hotel Ibiza** y con el nombre que describe mejor las experiencias que allí se podrán vivir, **Sublimotion**.

En este "teatro de los sentidos", como bien se describe en la presentación del restaurante, no solo simplemente se cenará, sino que se unirán gastronomía con distintas sensaciones provocadas por la temperatura, el color, los aromas y la música, **transformando cada plato en una experiencia única**.

Un espectáculo sensorial que solamente podrán disfrutar **doce comensales por noche y por el que pagarán 1500 euros por cada menú degustación**, convirtiéndose de momento en el más caro del mundo.



Platos suspendidos en el aire gracias a una sofisticada tecnología, **permitirán al comensal disfrutar de un viaje** que abarca, por poner como ejemplo, desde el Polo Norte con un aperitivo frío tallado en hielo, hasta el Versalles francés donde se encontrarán con una rosa fundente en el paladar.

Lo cierto es que **este tipo de cocina tecno-emocional no es nueva**, como anteriores muestras tenemos el chef francés Paul Pairte deleitando a sus comensales con "Ultravioleta", o el espectáculo gastro-teatral de El Somni, la ópera culinaria creada por los hermanos Roca.

Pero si todo esto lo ves muy lejos de tus posibilidades y bolsillo, junto a este exclusivo local, Paco Roncero trasladará al citado hotel ibicenco su gastrobar "**Estado Puro**", donde podrás disfrutar de su cocina creativa en formato tapa a unos precios mucho más asequibles.