

Aspecto del taller de Paco Roncero en Madrid durante una de las cenas preparatorias del menú a 1.500 euros con el que desembarcará en Ibiza.



TODO SORPRESAS

Seta alucinógena. En uno de los pases de la cena, asoma sobre la mesa una seta de los enanitos 'alucinógena'. Se trata, con sus inconfundible motas blancas en el sombrero, de una amanita muscaria. Los chamanes de diversas culturas la emplean como alucinógeno. En el restaurante, el plato empieza a girar a velocidad de vértigo.

Caramelo líquido. El cocinero modela con sus manos unos hilos finísimos de caramelo, llamados barba de dragón. Con ellos se forma un envoltorio que se rellena de petazetas, los caramelos infantiles que brincan en el paladar en contacto con la saliva.

Redomas. Otro de los platos consiste en dos plattformas sobre la que se van vertiendo distintos jarabes de colores.

LOS 10 MÁS CAROS

Kitcho (Kioto, Japón)
450 euros por persona el menú degustación de Kunio Tokuko. Cada plato está considerado una obra de arte viva, representación de la cultura japonesa.

Le Meurice (París, Francia)
Cenar en el restaurante de Alain Ducasse se pone en 380 euros sin bebidas ni impuestos.

Masa (Nueva York, EE UU)
Con chef japonés, Masa Takayama, 330 euros el menú. También sin bebidas.

Maison Pic (Valence, Francia)
Dirigido por la nieta del fundador, el 'Collection Pic' cuesta 325 euros.

Arawaga (Tokio, Japón)
Especializado en carne de pura raza Tajima. 272 euros por comensal.

Ithaa (Maldivas)
Es un restaurante submarino con vistas a los jardines de coral. 235 euros con champán y caviar.

Hôtel de Ville (Ginebra, Suiza)
Una brasserie regentada por el matrimonio Benoît y Brigitte Violier. 233 euros.

Alain Ducasse (Londres, G. B.)
En el Alain Ducasse at The Dorchester, tres estrellas Michelin y 100 cocineros en los fogones, propone un menú de 212 euros sin vinos.

Michel Bras Toya (Japón)
Con vistas únicas al lago Toya, su menú con ingredientes locales con toques de cocina francesa se pone en 210 euros.

Schloss Schauenstein (Suiza)
Comer en un salón de este castillo suizo del siglo XII cuesta 197 euros.

El restaurante más caro del mundo

Paco Roncero servirá en Ibiza un menú de 1.500 euros a doce comensales desde el 1 de junio. El cocinero lo presenta como una experiencia única en la vida. «Ser feliz no tiene precio», anuncia

|| JULIÁN MÉNDEZ

Será una «obra de teatro» a la que solo podrán asistir cada noche doce comensales dispuestos a pagar los 1.500 euros de la representación. El menú más caro del mundo, bautizado como Sublimotion, lo servirá Paco Roncero en uno de los cinco restaurantes del Hotel Hard Rock Ibiza que abrirá sus puertas el 1 de junio.

La experiencia, que ya ha estado funcionando solo por invitación en el taller que Roncero posee en La Terraza del Casino de Madrid (dos estrellas Michelin), y

de la que han participado los Príncipes de Asturias, propone una inmersión total en un universo diseñado al detalle para sorprender y crear emociones, sostiene el cocinero madrileño. «Es un espectáculo para los seis sentidos», promete Roncero.

Durante la cena la sala se convierte en una especie de nave espacial donde empiezan a aparecer imágenes y a suceder cosas por todas partes. Las escenas rodean a los comensales gracias un vídeo «envolvente» que proyecta secuencias en 360°. Al tiempo, se

producen cambios en la temperatura y en la humedad de la sala acordes con lo que asoma en cada plato mientras suena una banda sonora creada para la ocasión.

Las mesas actúan como consolas y los comensales pueden ampliar imágenes, ordenar acciones, crear formas... Cuando, por ejemplo, se sirve un plato de pescado, que se presenta sobre una suerte de almohada de papel que el camarero pincha para que escape un humo marino, todo el comedor se sumerge en un atolón de coral con sus peces de colores y el reflejo de

los rayos solares en las rocas... «El menú degustación es mágico y despertará los sentidos más olvidados de los comensales. Cuando coman les haremos reír, recordar sus infancias, pensar, desconcertarse, experimentar placer y nostalgia, jugar, pasar miedo o ponerse tristes... y hasta llorar. Vamos a jugar a desconcertar», asegura Paco Roncero, un cocinero aficionado a los maratones y que ha bajado de los 112 kilos a los 80.

Aunque el número, los nombres e ingredientes de los platos aún no han sido desvelados, se sabe que habrá una escapada al Polo Norte, con un snack frío donde los comensales tallarán su propio iceberg, una visita al barroco Versailles para comer una rosa o un picnic en Central Park con cesta de mimbre sobre la hierba incluida. En otro de los platos, los doce clientes pintarán parte de un cuadro virtual con elementos comestibles, todos a la vez. De un salto, el lienzo cobrará vida. «Los comensales se levantarán de sus sillas y habrá platos que ellos mismos terminarán... Pero pretendemos no traspasar nunca esa línea sutil entre el espectáculo y algo que ya deje de serlo. La gastronomía es lo más importante. El espectáculo es un aderezo», señala Roncero.

Aroma de gamba roja

Vapores provocados por el uso de nitrógeno líquido, una falsa seta alucinógena que empieza a girar sobre su peana de madera ante la desconcertada vista de quien en pocos minutos le hincará el diente... «La evolución de la cocina va por el camino de crear experiencias. No solo es alimentarse y comer de un plato. Todos sabemos que no es lo mismo comerse unas gambas rojas en Denia con tu pareja donde Quique Dacosta que tomarte esas mismas gambas en una comida de trabajo con tu jefe. El ambiente, el entorno, la compañía, el momento... todo lo sientes distinto», sostiene el cocinero.

El hotel Hard Rock de Ibiza, el primero que abre la cadena en Europa y propiedad del grupo hotelero Paladium, de la familia Matutes, ocupa las remozadas instalaciones del Don Toni, en la playa d'en Bossa. Con sus 493 habitaciones (de las que 235 son suites) es el cinco estrellas más grande de la isla. Abre sus puertas el próximo 18 de mayo y dispone de 5 restaurantes, dos de ellos dirigidos por Paco Roncero, además de una terraza panorámica con tapas y coctelería. En todas las dependencias (hasta en el interior de las cabinas de ducha) sonará música.

«¿El menú más caro del mundo? Se le ha puesto una cifra por ponerle un precio», señala Roncero. «Van a ser tres horas viviendo algo que no has vivido jamás... Ser feliz no tiene precio».



El chef Paco Roncero.