

Your SWxYOU design is complete (and fabulous) and will be handcrafted by our artisans in Spain for delivery to your doorstep at the end of June.



Posted por Merche
6 mayo 2014, 09:28 am

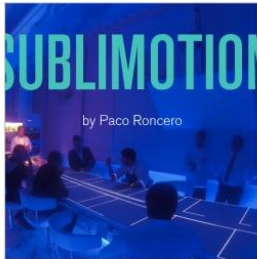
Customiza tus alpargatas Stuart Weitzman

Por segundo año consecutivo, y por un tiempo muy limitado (apenas dos...

[Leer más](#)

SubliMotion, una experiencia gastrosensorial de la mano de Paco Roncero

Posted por Merche 1 mayo 2014, 09:30 am En HOME, PRODUCTOS Y SERVICIOS | 0 comentarios



by Paco Roncero

SubliMotion, así se llamará el restaurante que el chef premiado con dos estrellas Michelin, **Paco Roncero**, va a inaugurar el próximo 1 de junio en Ibiza, un restaurante que incluso meses antes de abrir al público ya está llamando la atención del mundo entero.

¿El motivo? Que no sólo va convertirse, que no es poco, en el restaurante más caro del mundo, sino que lo que ofrece es mucho más que una experiencia gastronómica, una experiencia que trasciende del placer de comer ofreciendo todo un abanico de sensaciones. Un concepto con el que Paco Roncero

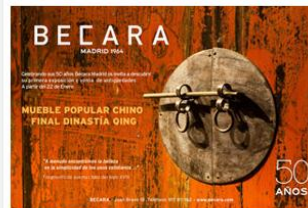
lleva soñando años y que, con la ayuda de la tecnología y grandes profesionales ha podido por fin materializar.



“Estamos muy ilusionados con este proyecto, convencidos de que quien nos visite disfrutará una experiencia jamás vivida anteriormente”, afirma el cocinero, quien promete “regalar” a los comensales multitud de platos sazonados con emociones y sensaciones inolvidables. Para conseguirlo, en SubliMotion se dedicarán en cuerpo y alma cada noche exclusivamente a 12 comensales, que pagarán la friolera de 18.000 (1.500 euros por persona) por dos horas y media de espectáculo gastronómico.



Asociados



Powered by Max Banner Ads

La experiencia consiste en disfrutar nada menos que 20 platos únicos elaborados con la más alta tecnología gastronómica. Una veintena de platos creados con mimo y aderezados con distintas atmósferas que dan lugar a sensaciones inéditas en el mundo gastronómico. Para lograrlo, entra en juego la más sofisticada tecnología, que crea ambientes cromáticas, temperaturas, aromas, humedad y música diseñadas para acentuar las sensaciones vividas al degustar cada plato.



De este modo, la mesa, una única que comparten todos los asistentes, se transforma en una pantalla de 360 grados donde se suspenden los platos, cambia con cada uno de ellos y crea distintos entornos relacionados con cada plato... Así, por ejemplo, al disfrutar de paella, sentiremos el olor de la Albufera, la atmósfera se volverá polar con los snacks más fríos, nos trasladaremos a los jardines de Versalles mientras descubrimos una asombrosa rosa en nuestro plato... todo un viaje que, además de hacernos sentir como si viajáramos alrededor del mundo sin levantarnos de la mesa nos provocará momentos de humor, placer, miedo, nostalgia, reflexión... ningún sentido permanecerá inmune a las sensaciones del SubliMotion.



El SubliMotion se encuentra situado dentro del Hard Rock Hotel de Ibiza, un hotel de lujo compuesto por 493 habitaciones con piscina privada, preciosas vistas hacia el mar y suites de 165 metros cuadrados. Hotel en el que Paco Roncero dispone de otro espacio, el gastrobar **Estado Puro**, que ya cuenta con dos sedes en Madrid y en el que se podrá degustar cocina creativa a precios más asequible que la experiencia gastrosensorial, un concepto que no tardará en extenderse alrededor del mundo.

© Fotos: SubliMotion Ibiza

Más información: www.sublimotionibiza.com