



**VERSALLES.** Con las vistas de los jardines de Versalles alrededor y sobre una mesa que se convierte en un cuadro neoclásico, aparece un prepostre con forma de rosa que, en realidad, consiste en una manzana de la variedad Granny Smith (elegida por su acidez) osmotizada. Limpia el paladar y lo prepara para el dulce que llegará a continuación.



**LA SETA.** Metidos en un bosque y con la mesa cubierta de hojas, este plato se presenta en un recipiente con forma de seta que reposa sobre una lámina de árbol. Dentro, una royale de setas de temporada que se dipea con las hojas (que, en realidad, son de cacao). Como acompañamiento, paté de caza y unos falsos boletus (hechos con salsifis con crema de setas). El bosque se hace comestible.

## PACO RONCERO, UN CHEF DE ÉXITO

Está considerado uno de los máximos exponentes de la cocina de vanguardia en España y es uno de los cocineros más inquietos del panorama internacional actual. Paco Roncero (Madrid, 1969) empezó a darse a conocer a principios de los 90 de la mano de

Ferran Adriá, cuando *La Terraza del Casino* era la filial madrileña de *El Bulli*. En 2000 fue nombrado jefe de cocina del restaurante de la calle Alcalá y poco a poco empezó a desarrollar su propia línea gastronómica, basada en complejos alardes técnicos y una

permanente mirada a la tradición, para deconstruirla y reinventarla. En 2006 fue distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Chef y actualmente luce dos estrellas Michelin y tres M en la *Guía Metrópoli Comer y Beber en Madrid*. Además ...

# EL MENÚ DE LOS 1.650 €

Entramos en el parque de atracciones sensorial que el chef Roncero abre para los paladares más exquisitos. Incluye vídeos, olores... y 20 platos. Probamos los cuatro principales del menú más caro de España. Arranca hoy en Ibiza, con un jeque que ha reservado sus 12 plazas por 19.800€

POR ALBERT  
SOLANO

**S**ublimotion 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». Así se autodefine en su página web *Sublimotion*, el proyecto gastronómico más ambicioso que se ha puesto nunca en marcha en España y del que es responsable el chef del biestrellado restaurante madrileño *La Terraza del Casino*.

El propio nombre del restaurante (abre hoy en Ibiza, en el Hotel Hard Rock) es toda una declaración de intenciones, pues fusiona

el concepto de sublime con la palabra inglesa *motion* (película). Y, efectivamente, lo que se va a vivir en *Sublimotion* es lo más parecido a una película de ciencia ficción, empezando por el escenario: una sala de 350 metros cuadrados con una mesa corrida en el centro, tabure-

tes altos y una enorme pantalla de 360 grados y cuatro metros de altura envolviendo a los comensales.

Una hipnótica lluvia de estrellas sacada directamente de *La guerra de las galaxias* da la bienvenida y, acto seguido, los visitantes deben colocar sus manos en un círculo para que entre todos empiece a fluir una energía eléctrica que va pasando de unos a otros, conectándose, hasta completar el círculo y dejar que empiece la magia. Y, claro, hablando de magia, el universo de Harry Potter es el siguiente paso. Un libro en blanco bajo un haz de luz blanco ante cada persona y, por arte de birlibirloque, la portada se dibuja sola. Dentro del volumen, tres probetas con las que cada uno se preparará, siguiendo las instrucciones de Roncero, sus propios cócteles de bienvenida.

Y, a partir de aquí, comienza el menú. Según llegan los platos (en total, una veintena), cambia por completo el escenario, a través de las proyecciones en la gran pantalla circular y de los efectos que se van sucediendo sobre la mesa. Así, con la *Moluscada*, uno se encuentra en medio del océano, rodeado de peces... tanto virtuales como vivos, porque el plato se presenta sobre una gran pecera con animales. En el *Picnic en Nueva York*, en cambio, la idea es trasladarse a Central Park, que aparece sobre la mesa mientras alrededor se admiran los edificios de Manhattan. En la bolsa de picnic, un bocata de panceta y una latita de caviar...

Más propuestas: la *Paella* (en la que por cierto, el arroz no es arroz, sino aceite solidificado, una técnica que Roncero lleva varios años perfeccionando) llega a la mesa sobre unas brasas y la acompaña una almohada que, al pincharla, desprende olor a naranjas, para viajar virtualmente a Valencia. O *Versalles*, un prepostre de manzana con forma de rosa, que se toma, literalmente, en los jardines del palacio francés, donde de repente empieza a llover y la mesa se inunda... hasta que alguien levanta un tapón y el agua desaparece.

Seguimos. La *Seta* evoca los colores, los aromas y los sabores de un bosque. Un bosque por el que, de repente, empiezan a volar mariposas reales. El *Huerto*, un plato de verduras, reconstruye por completo un jardín, con su hierba y su tierra (comestible). Y con el postre *Raíces*, en el que el chocolate es el ingrediente principal, los cocineros no sólo se convierten en pintores por un rato, sino que son capaces de hacer brotar de su lienzo un baobab de la sabana africana.

Hay mucho más, pero no se trata de desvelarlo todo porque la sorpresa, como remarca Roncero, es esencial para disfrutar de una experiencia que va más allá de un restaurante: de lo que estamos hablando es de un parque de atracciones sensorial en el que la comida, por supuesto, juega un papel primordial, pero no es lo único. Un espectáculo futurista y rompedor de entre dos horas y media y tres horas de duración del que podrán disfrutar, desde hoy domingo 1 de junio hasta el próximo 30 de septiembre, 24 personas cada día, repartidas en dos sesiones, que tendrán lugar a las 21 y a las 0.30 horas.

El precio fijo de la experiencia es de 1.500 euros más IVA. Hablando en plata (aunque en este caso es casi oro), 1.650 euros por persona. También existe la posibilidad de contratar todo el espacio por 18.000 euros más IVA (esto es, 19.800 euros)... que es exactamente lo que ha hecho un jeque para la jornada de inauguración. La pregunta que queda en el aire es: ¿Hay público en los tiempos que corren para un concepto de este tipo y, sobre todo, a este precio? Roncero, evidentemente, opina que sí. La respuesta, dentro de cuatro meses. 

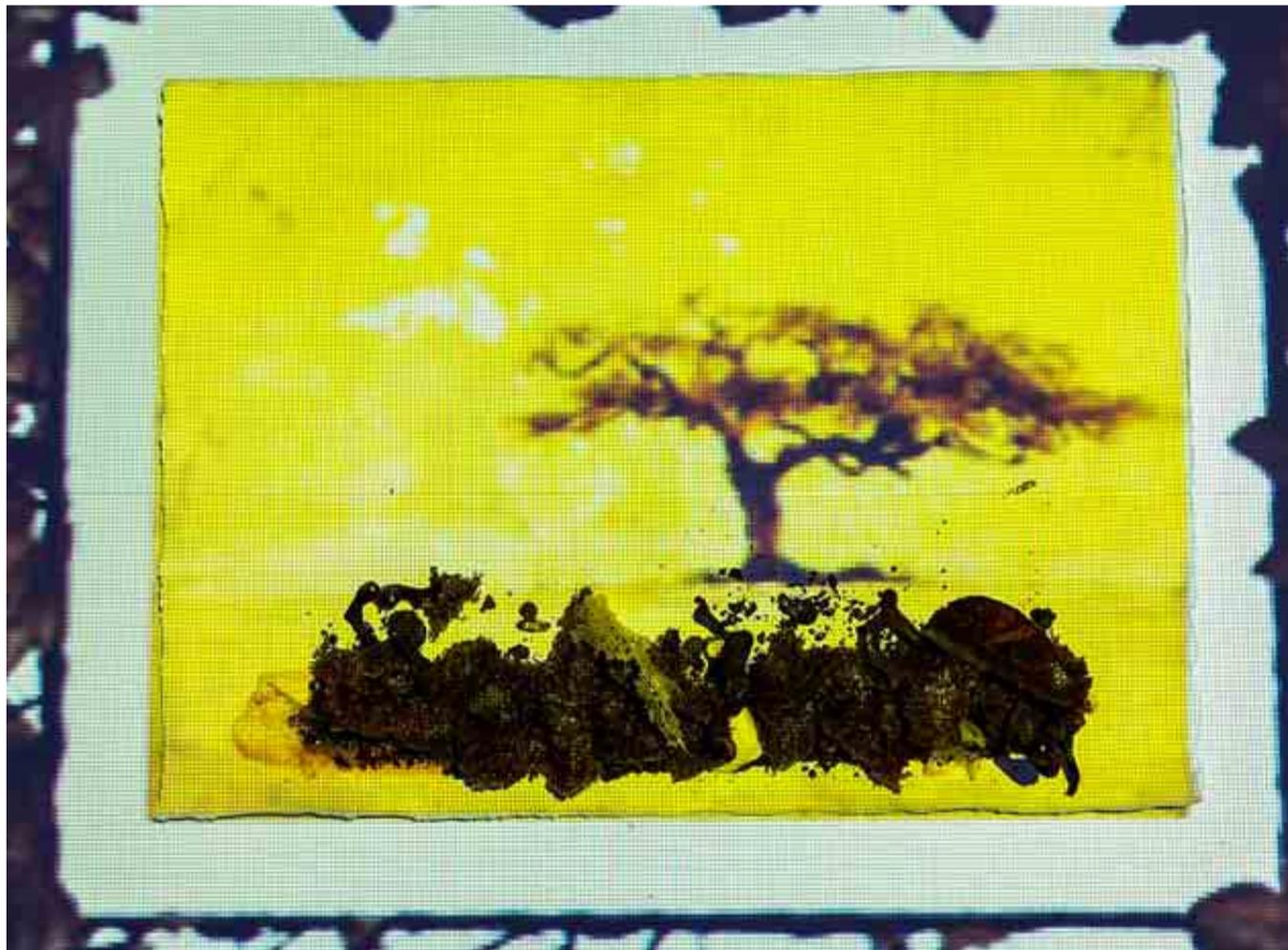
...del megaproyecto ibicenco, actualmente se encuentra inmerso en varias batallas más: la inminente apertura del restaurante *Versión Original* en Bogotá (Colombia), el relanzamiento del bar de tapas de la plaza madrileña de Cánovas del Castillo *Estado Puro*, que tendrá

sucursales en Ibiza y en Shanghai; la puesta en marcha de un gastrobar, junto al coctelero Diego Cabrera, en el hotel NH Eurobuilding y el proyecto de un restaurante gastronómico en la megalópolis china, *Barbarossa*. Además de todo esto, le queda tiempo

para dedicarlo a su gran pasión, correr. Porque Roncero fue uno de los pioneros del imparable movimiento de los *running chefs*, del que forman parte, entre otros, David Muñoz (*DiverXo*), Joaquín Felipe (*Aspen*) o Íñigo Pérez (*Urrechu*).



**LA HUERTA.** Una alfombra de césped (con olor y todo) se extiende sobre la mesa. Encima, un macetero de un metro y medio de largo con verduritas de temporada (tomate, calabacín, endivia, ajete, coles...), plantadas sobre tres sustratos, una crema de apionabo, una de coliflor y una salsa tártara. La tierra está hecha con pan de especias y olivas negras deshidratadas. Se come con las manos.



**LAS RAÍCES.** El plato es un lienzo sobre el que un cocinero *pinta* con chocolate. Luego se añaden tofe, crema de yogur, chocolate, brownie y bizcocho aéreo y, por arte de magia, un baobab brota desde las raíces. Un placer goloso que se disfruta al ritmo envolvente de una sugerente versión de *Lobo hombre en París* en francés.

