

Donde la gastronomía y la tecnología se unen

Sublimotion es un restaurant que trae una propuesta creativa bastante interesante al combinar gastronomía con sensaciones provocadas por la tecnología. Paco Roncero es el chef responsable de la creación de este innovador lugar, ubicado en Hard Rock Hotel de Ibiza, España.

Este chef es ganador de dos estrellas Michelin, tres SolesRepsol y el Premio Nacional de Gastronomía 2006. Gracias a sus destrezas y unión con especialistas de la tecnología, ha logrado crear un espacio en el que el comensal no solo degusta de deliciosa comida gourmet, sino que se transporta a un mundo de sensaciones inigualables.



El restaurant Sublimotion es un lugar de 350 m2 en donde 20 personas trabajan diariamente para brindar un servicio de calidad. Tiene capacidad para que 12 comensales disfruten de la experiencia por función, de manera que el espectáculo sea privado y personalizado según los requerimientos de cada cliente. El precio de la entrada por persona es de 1500 euros.

El lugar cuenta con una sola mesa y es un espacio totalmente blanco para que resalten los detalles de lo que se vive. Mientras los clientes disfrutan de deliciosos y elegantes platillos, las luces, [la temperatura](#) del ambiente, las [imágenes](#), los sonidos, los brazos móviles y los aromas van variando para estar en sincronía con la comida que servida por el chef.



Como describe Roncero, se esforzó por crear una cápsula en la que no solo ofrece comida gourmet, sino que además muestra una puesta en escena que lleva al espectador a vivir una ilusión que despierta todos sus sentidos. La meta principal es generar momentos para el humor, el placer, el miedo, la reflexión y la nostalgia.

Así será Sublimotion, el restaurante más caro d...



No cabe duda de que la tecnología está cada vez más presente en nuestras vidas, incluso a la hora de comer. Tanto en restaurantes de este estilo como en aplicaciones que usan con más y más frecuencia alrededor del mundo. Ya están disponibles en el mercado apps para verificar la frescura de los alimentos, analizar la conservación del aceite para freír e incluso para ordenar lo que se desea comer antes de llegar al restaurant.

