

En portada

1.650 EUROS

POR UNA CENA DE TRES HORAS

SÓLO DOCE COMENSALES PUEDEN SENTARSE CADA NOCHE EN SUBLIMOTION PARA DEGUSTAR LOS 20 PLATOS DE UN MENÚ MULTISENSORIAL CREADO POR EL CHEF PACO RONCERO



Los **10** restaurantes más caros

ARAWAGA, TOKIO

Este espacio japonés sirve un bistec a la plancha. Una comida principal cuesta 340 euros



ATHÉNÉE, PARÍS

Alain Ducasse cocina en uno de los mejores de Europa. 252 euros por comida



HOTEL DE VILLE, SUIZA

Un tres estrellas Michelin dirigido por marido y mujer. Degustación del chef: 240 euros por persona



ITHAA, MALDIVAS

Primer restaurante submarino del mundo. Cuesta 130-200 euros por persona



KITCHO, JAPÓN

Aquí se puede disfrutar del concepto perfecto de comida japonesa, Kaiseki por 450 euros



MAISON PIC, FRANCIA

Su Chef, Anne-Sophie, posee tres estrellas Michelin. Sus nueve platos cuestan 320 euros



Por Carmen DUERTO

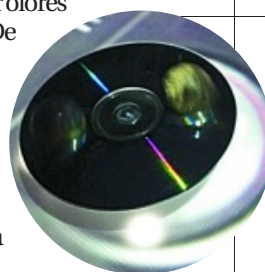
Es medianoche y nos recibe una gran botella de nitrógeno líquido, un elemento al que a Paco Roncero le gusta sacar lo mejor que lleva dentro. Una azafata de unas líneas aéreas anónimas nos da un botijo con sangría y nos invita a comer: nos los cuadros de las paredes, que son de queso con membrillo. Así arranca la cena más cara del mundo, en Ibiza. Veinte platos, tres horas y 1.650 euros por comensal.

Los cocineros españoles, junto a las grandes empresas españolas de infraestructuras, los investigadores y nuestros deportistas de élite, están haciendo más por la Marca España, que cualquier medida institucional. Son nuestro «boca a boca» más eficaz. El cocinero Paco Roncero pertenece a esa élite. La prueba es que la experiencia para los sentidos, en la que ha convertido cenar en Sublimotion, sea correspondida por los extranjeros que vienen a probarlo. El 75 por ciento de las reservas que se han recibido en el mes y medio que lleva abierto viene del exterior. Americanos, príncipes y jeques árabes o los potentados rusos son sus principales clientes.

¿Y qué es Sublimotion? Un espacio sensorial, un concepto total del acto de ingerir alimentos, es más que alimentarse, es experimentar lo que las viandas pueden producir mientras viajas por

el planeta sin moverte de tu silla. Integrado en el Hard Rock de Ibiza, en una especie de nave blanca indiferente, con una puerta como de mercancías que se abre cuando los doce comensales están todos listos para entrar al mismo tiempo y ésa es la primera emoción, acceder a la cena más costosa del planeta como si te estuvieras colando por la zona de servicio.

Nos metemos en un montacargas en el que tenemos que cantar para que se abran las puertas y nos deje en la antesala del comedor, para lavarnos las manos. Así, purificados y expectantes, entramos en una sala rectangular, vacía, diáfana y con una mesa galáctica rectangular en el centro y como doce «apóstoles» nos sentamos donde un haz de luz proyecta nuestro nombre. La ceremonia iniciática comienza con un impacto visual a 360 grados, subimos al centro de la tierra y nos elevamos a las nubes dentro de una proyección acompañada por olores y cambios de temperatura. De repente, la calma, y aparecen los olivos, otro elemento fundamental para Roncero, el aceite. Esos curruscos de pan empapados en recio aceite andaluz, son un recuerdo de infancia que marca su cocina.



La magia está en plato

HUERTO DE BIZCOCHO

Verduras jibarizadas plantadas sobre una tierra de queso y viruta de bizcocho

LA ROSA NO ES UNA ROSA

Cada pétalo es un carpaccio de manzana macerada en vinagre, que ofrece una sensación dulce y fresca

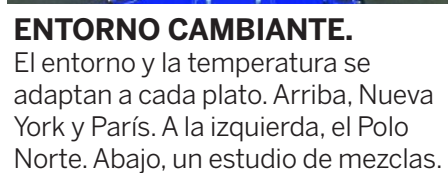


EL DJ MÁS DULCE

Un CD giratorio ofrece al comensal un par de bombones como postre

A continuación y como si fuera una ceremonia, vamos consumiendo platos en perfecta sincronía con las proyecciones de imágenes. El gazpacho con iglú lo disfrutamos en el Polo Norte y sin darte cuenta la temperatura de la sala baja para tener la sensación térmica del hielo que nos rodea. El marisco lo consumimos bajo el mar, rodeados por tiburones, peces martillos y estrellitas de mar, que también nadan por la mesa. La bolsa de picnic con su cerveza Alhambra bien fresquita, nos la tomamos tumbados en Central Park de Nueva York, mientras una versión de «New York, New York» nos da la bienvenida y comensales como el ejecutivo de Hunter Nacho Alonso, la empresaria Mónica Martín Luque, la financiera Cristina Ruiz y yo misma, no podemos evitar levantarnos a bailar. La referencia a Nueva York es otro guiño a la vida de Roncero. No en vano, todos los años corre el célebre maratón. Por cierto, prueba de que Sublimotion engancha es que Martín Luque estaba emocionada y quería todos los platos que íbamos consumiendo para su futura boda en noviembre fuera de España.

La carne de vaca millonaria japonesa criada con cerveza, masajes y música la degustamos en medio de una barbacoa, entre grandes llamaradas a fuego vivo y pasando calor. Los aperitivos vienen volando en cestitas sujetas a globos aerostáticos



ENTORNO CAMBIANTE. El entorno y la temperatura se adaptan a cada plato. Arriba, Nueva York y París. A la izquierda, el Polo Norte. Abajo, un estudio de mezclas.

MICHAEL BRAS TOYA

Vistas al Lago Toya desde este japonés cuyo menú más caros de 212 euros por persona



DORCHESTER, LONDRES

Otro restaurante de Alain Ducasse. Siete platos de temporada: 223 euros



MASA, NUEVA YORK

Casi 450 euros por persona para este restaurante de mariscos exóticos de un centro comercial



SOLO PER DUE, ITALIA

Un experiencia única para parejas. Sin incluir el vino, 370 euros por persona



y el sueño de volar, mientras te comes un cucurucho de kikos con guacamole, se hace realidad y sin sufrir vértigo. Este viaje en el corto espacio de 180 minutos y sin movernos de una habitación, pasa por Venecia y su carnaval de máscaras. El escenario decadente de un palazzo barroco nos sirve para que nos comamos, pétalo a pétalo, una rosa roja protegida por una urna.

Un maestro de ceremonias, Borja Voces, nos va introduciendo cada plato y nos prepara para la siguiente sensación. Explica, crea ambiente de misterio y nos va llevando por este show gastronómico alrededor del mundo que pasa también por la España rural, por el pueblo de Pueblanueva, donde nació la madre y la otra abuela del chef. En esos parajes amarillos y ocres vemos trotar un Land Rover Sport por un campo y es tan real todo que hasta huele a trigo recién cortado y nos apetece abrir el portón y colarnos por el maletero y así, hasta 1.650 emociones en un menú por el que hay tres personas trabajando para cada comensal. Belén Lacalle, la ejecutiva responsable de comunicación de Land Rover, explica el por qué de esta unión: «La primera vez que estuve en el Taller Clandestino de Paco Roncero en el Casino de Madrid, experimenté unas sensaciones indescriptibles. Para Land Rover era un paso lógico y natural colaborar con Sublimotion. Compartimos la pasión por la innovación tecnológica y el mismo deseo de brindar a nuestros clientes experiencias únicas e inolvidables desde la excelencia, calidad, afán de superación y cuidado al detalle».

COMENSALES DE TODA CLASE

Desde vips hasta discretos millonarios

Cuando a Sublimotion llegan las reservas, su personal no trata de averiguar si hay alguna «celebrity» detrás de ella: simplemente preguntan si los comensales tienen alguna alergia o intolerancia por motivos religiosos y adaptan su menú base. «Aunque nunca preguntamos quiénes son, algunos son bastante evidentes, como los príncipes árabes o los empresarios rusos», cuenta Paco Roncero, cabeza pensante del restaurante. Aunque los comensales son de todo tipo y condición, en una ocasión acudió un jugador de fútbol a pedirle matrimonio a su novia, y todo el equipo le preparó una sorpresa cuando llegó el momento de la pedida. También pasan por este oasis gastronómico gran parte de los mejores DJ del mundo, que pinchan en Ibiza y que son verdaderas estrellas mediáticas, y, por supuesto, esperan la pronta visita de estrellas como Rafa Nadal y Pau Gasol, que veranean en la isla pitiusa.

La entrevista

PACO RONCERO: «NO SOY EL BECKHAM DE LA GASTRONOMÍA»

Por C. DUERTO

Es como una estrella galáctica: fuera de España la gente paga dinero por conocer a Paco Roncero. Elton John, en su cena benéfica anual en su casa, le pidió un menú especial y, durante los postres, los comensales le pedían autógrafos al cocinero. Hace cuatro años se convertía en embajador de Land Rover y eso le daba el respaldo que, después del apoyo de NH, necesitaba para seguir creciendo y experimentando. De nada sirve tener ideas si no las puedes poner en acción y tener el respaldo de una marca premium como Land Rover-Jaguar, que coinciden en la búsqueda de la excelencia. Posiblemente, Belén Lacalle, directora de comunicación de Land Rover-Jaguar, sea la persona que más veces ha experimentado la sensación Sublimotion, y, aun así, se sigue sorprendiendo: «Ser parte de la puesta en escena del mayor sueño de Paco Roncero y ver cómo lo hace realidad es algo que recordaré como un logro en mi vida. Cada vez que voy, Paco consigue despertar emociones diferentes». Esta devoción la comparten todos y cada uno de los que se han sentado a la mesa del cocinero que cuenta en su currículum con dos estrellas Michelin, dos soles Repsol y un Premio Nacional de Gastronomía.



COCINÉ PARA LA CENA BENÉFICA DE ELTON JOHN Y TERMINÉ FIRMANDO AUTÓGRAFOS»

hai con proyecciones de 360º, pero sin este concepto global tan bestia de Sublimotion: aquí ponemos en alerta los cinco sentidos y la reacción de todos es muy gratificante para seguir avanzando.

—¿Eres el Beckham de la gastronomía?

—No, qué va (risas). Cuando hablas del coste de este menú parece que es mucho, pero en realidad cuando lo has vivido al cien por cien, te das cuenta de que lo que has sentido son 1.650 emociones y te vas con la percepción de haber presenciado algo único, y eso no tiene precio. Para doce comensales estamos trabajando treinta personas. Casi tres personas para cada

cliente, para ofrecer quince experiencias y unos 20 platos.

—¿Te han ofrecido expatriar el proyecto Sublimotion?

—Sí, nos han pedido licencias para montarlo en Los Ángeles, en Abu Dabi, en La India... Pero de momento queremos estar sólo aquí, queremos centrarnos en Ibiza y seguir aprendiendo para seguir avanzando. Somos

conscientes de que somos Marca España y de que estamos haciendo mucho porque se nos reconozca en el extranjero como la potencia gastronómica que somos.

—¿Sublimotion es el restaurante más caro del mundo?

—Yo no digo que sea el más caro, pero sí el más costoso del mundo. Cenar aquí a una persona le puede costar 1.650 euros, pero las sensaciones que percibe son imposibles de cuantificar y eso es algo que sólo pueden disfrutar doce comensales por sesión. Cada sesión puede alargarse hasta cuatro horas. Es algo sublime y único en el mundo.

—¿No hay nada parecido?

—No. Existe un restaurante en Shang-

