

Sublimotion, de Paco Roncero ¡el restaurante más caro del mundo!

TAGS > GASTRONOMÍA



Desde el pasado 1 de junio, el **dos estrellas Michelin, Paco Roncero**, ha visto cumplido el sueño de abrir y sacar su laboratorio a la calle. El sueño se hizo realidad en el Hotel Hard Rock, de Ibiza, un 5 estrellas ubicado en Playa d'en Bossa, para convertirse en restaurante único en el mundo.

Son sólo **12 los comensales que a razón de 1.500€** cada uno; podrán vivir y disfrutar cada noche de una experiencia inédita y emocionante que les hará viajar en el tiempo y en el espacio utilizando los cinco sentidos. **El restaurante más caro del mundo en el que se sirve una de las mejores y más vanguardistas cocinas del mundo** y donde gracias a las más avanzadas tecnologías, se proyectan sensaciones con las que se recrean los distintos ambientes por los que viaja el comensal con cada plato.

Fue en 2012, hace ya dos años, cuando Paco Roncero inauguraba en el Casino de Madrid su laboratorio de investigación, un **“taller de las emociones”**, un espacio en el que poder dar rienda suelta a su imaginación, y donde la tecnología y la ingeniería de la industria aeronáutica y del cine más avanzadas, tuvieron cabida. Así, Roncero, creó el restaurante más innovador que se pueda imaginar.

“Quien nos visite, disfrutará **una experiencia jamás vivida anteriormente**” afirma Paco. El hecho de haber elegido Ibiza para este proyecto es simplemente porque es “uno de los destinos más internacionales del mundo”, con un público “cada vez más exigente y ávido de nuevas y propuestas gastronómicas”.



Todo discurre en una amplia sala de 70M2, alrededor de la cual, una pantalla 360º, 7 millones de pixeles y 50.000 lumens, algo más del doble que una sala de cine, eptan al comensal. En Sublimotion, no solo el menú es espectacular, **una veintena de platos servidos bajo un preciso guión**; sino que nada es lo que parece y donde pasan muchísimas cosas.

“Sublimotion es un sueño hecho realidad”, pero sobre todo, es un espectáculo, un espacio en el que las paredes y la mesa, proyectan: **paisajes, emociones y colores, cambios de temperatura, música, olores y aromas** que cambian en función del plato que se presenta en la mesa y envuelven al comensal transportándolo de un lugar a otro del mundo.

Viajar por todo el mundo sin moverse del comedor; desde el Polo Norte, al fondo del mar; pasando por Central Park, el Versalles decimonónico o un jardín oriental; “pintar” tu postre favorito o comer sobre el ‘mapping’ de una mesa puesta mientras los platos ‘reales’ aparecen, literalmente, levitando en el aire como si no hubiera gravedad. **Escenas que arropan la mejor cocina de Roncero** y donde muchos de sus platos ‘fetiche’ como el aceite de oliva, o platos y formatos tan queridos como una paella a orillas del mar, un picnic en el campo o una barbacoa entre amigos, eso sí, todos ellos filtrados a través de la técnica más depurada y la imaginación sin límites de su autor, están presentes en el espectáculo.

1.500 € por comensal, le hacen ser sin duda el restaurante más caro del mundo, pero también el único lugar donde soñar, sentir y comer, para sentir una experiencia sin par en el mundo.