



El restaurante Sublimotion de Paco Roncero, en Ibiza, se tñe de Polo Norte para acompañar la degustación de su particular Iceberg de Gazpacho con espuma de tomate.

## Probar el cielo por 1.650 euros

Paco Roncero reta los límites del lujo gastronómico con su restaurante en Ibiza

BORJA BAS  
Ibiza

Podría ser una puerta trasera de servicio del recién inaugurado hotel Hard Rock de Ibiza de no ser porque quien espera ante ella es Paco Roncero. El chef tira del picaporte y de la anodina entrada asoma una azafata de vuelo que guía a 12 personas hasta un ascensor montacargas. “Abróchense los cinturones”. Se apagan las luces y queda solo una bombilla roja. Atruenan la música: los Ramones y su “hey, ho, let’s go”. Todo vibra. El acceso desemboca en una sala desnuda de unos 70 metros cuadrados presidida por una impoluta mesa de porcelana. La oscuridad se rompe por las luces fluorescentes que circundan el suelo. Un haz proyecta caligrafiado el nombre de cada comensal. “No intenten contar lo que van a vivir esta noche, porque nadie les va a creer”, anuncia un maestro de ceremonias. Se prende la pantalla de 360 grados que envuelve la estancia. Cambiará a lo largo de tres horas para acompañar cada plato y trasladar a los presentes del Artico a Central Park, de las huertas de Toledo (donde nació Roncero) al fondo del mar, de un viaje en globo al mismísimo infierno.

Bienvenidos a Sublimotion, donde todo puede pasar con tal de agitar los sentidos, desde los sonidos hasta los aderezos olfativos. Es la última locura que Roncero, dos estrellas Michelin, ha montado en la isla gracias al patrocinio de Land Rover. El precio por cubierto: 1.650 euros. Probablemente el restaurante más caro del mundo. ¿Realmente lo vale? Roncero tuerce el gesto: “Sublimotion vale lo que tú quieras pagar. A mí no me gusta decir que es caro, sino costoso”. Tiene

“Soy monárquico. Tengo mucho cariño a los Reyes”, cuenta el cocinero

a 30 personas para servir cada noche a una docena de afortunados. Muchos días en dos turnos. Hagan cálculos. De igual manera, rechaza que esta propuesta esté concebida para millonarios rusos (aunque abundan entre su clientela): “Es para todo aquel que busque vivir algo único; hay gente que trabaja en la isla que me ha dicho que está ahorrando todas

sus propinas para poder venirse a cenar al final de temporada”.

Estamos ante el último reto para desafiar los límites de la experiencia *sensogastronómica* de este chef formado en elBulli y que lleva 23 años trabajando en el Casino de Madrid, donde comenzó como ayudante de cocina. Todo arrancó hace dos años, cuando Roncero puso en marcha en su bastión en la capital un pequeño laboratorio culinario. “¿Cuál es tu sueño?”. Le preguntaron desde la firma informática HP. “Mi sueño vale dinero”, respondió. “Pues tú sueña, y veremos hasta dónde podemos llegar”. “Parece que los chefs solamente nos centramos en lo que hay en el plato y nos olvidamos de todo lo demás, de cómo mejorar esa experiencia con lo que hay alrededor. Yo quería romper con eso, mi reto siempre es llevarlo más allá”, reflexiona.

Le pasa con casi todo. Se confiesa hiperactivo. Apenas duerme cuatro horas y a las seis de la mañana ya está entregado a su par de horas diarias de entrenamiento. Se volvió loco con el deporte hace cuatro años. Pesaba 112 kilos. Acaba de correr el Medio Ironman de Vitoria y le gustaría prepararse para el Ironman de octubre en Calella (“pero creo que no voy a sacar tiempo”). En noviembre correrá por segunda vez la maratón de Nueva York. Y está rematando un libro que saldrá en otoño: *Correr, comer y ser feliz*. “Yo era una persona de éxito profesional, un tío que lo te-

nía todo para ser feliz, pero me sentía vacío. Acababa de abrir mi primer Estado Puro y vivía absorbido por el trabajo. Me calcé las zapatillas por casualidad, una semana que fui de visita a Roses [a elBulli, en Girona]. Como no tenía nada que hacer por las mañanas, y yo no sé estar quieto, empecé a salir a correr por la playa. Y hasta hoy”.



El chef Paco Roncero.

Fue gracias a su maestro, Ferran Adrià, que alcanzó notoriedad mediática. Con él y con Juan Mari Arzak compartió el honor de orquestar la cena organizada en el Palacio de El Pardo la noche anterior a la boda de los actuales Reyes de España para 400 personas. La pareja era asidua a su restaurante La Terraza del Casino. “Yo además siempre me he consi-

derado una persona monárquica. Les tengo mucho cariño, mis vivencias con ellos siempre han sido buenas”. Su especialidad en eventos para cientos de comensales (“yo no pienso en un menú para 500, sino en diez menús de 50”) tomaría altura tras participar en la cena VIP organizada por Miuccia Prada en el Mercado Central de Valencia durante la Copa de América de 2007. En ella sirvió a comensales como Demi Moore, Ashton Kutcher o Chloë Sevigny y estrecharía lazos con la modista italiana, que le llama para sus eventos en Milán.

Cuando, en 2011, Elton John buscaba a quien le confeccionara un menú de inspiración española para su clásica gala benéfica contra el sida en el Battersea Park londinense, le recomendaron a Roncero. Esa noche se recaudó más de medio millón de euros y la paja por una cena en el laboratorio gastronómico del chef toledano superaría los 35.000 euros. Después ha acudido a otras ediciones, ya sentado a la mesa. “De vez en cuando está bien que tú seas el invitado a cenar”, se ríe.

Dice que quiere exportar Sublimotion más allá de Ibiza, igual que ha trasplantado las peinetas y flamencas de Estado Puro a un establecimiento en Shanghái. “Me gustan las cosas bien hechas, pero no tengo prisa por comerme el mundo. Lo defenderé siempre: yo soy un corredor de fondo”.