



Reformas en Madrid

habitissimo.es/ReformasMadrid
Solicita 4 Presupuestos 100% Gratis
Encuentra los Mejores Profesionales

Ofertas Cenas

Vuelos Súper Baratos

Seguro de Salud desde 38€

El Ártico se derrite

Hotel en San Vicente de la

PORTADA / RESTAURANTE SUBLIMOTION BY PACO RONCERO



Restaurante Sublimotion by Paco Roncero

Fecha 28 JUL 2014 por SIBARITISSIMO en RESTAURANTES DE ESPAÑA con 0 OPINIONES

Sublimotion, así se llama la nueva aventura del prestigioso chef madrileño **Paco Roncero**. Un restaurante al que la palabra espectáculo se le une en forma indefectible.

Tras llevar al restaurante la **Terraza del Casino** (Madrid) hasta su segunda **estrella Michelin**, abrir el restaurante **View 62** en la planta del mismo número de un rascacielos de Hong Kong, gestionar varios gastrobares, ganar numerosos premios como el **Chef L'Avenir** (2005), Roncero se sumerge de nuevo en una excitante aventura que a buen seguro dará que hablar en los próximos años.

El Sublimotion se encuentra situado en el **hotel Hard Rock** (Ibiza, España). Se eligió Ibiza al ser una isla conocida y reconocida internacionalmente. Una isla dedicada al ocio, el relax y el descanso que se presenta como escenario ideal para este proyecto de Roncero.

Sublimotion es un proyecto que lleva más de dos años fraguándose. Es la evolución y etapa final del Taller de investigación que el equipo del chef tiene en Madrid. Un taller que nació con la idea de ser un centro de investigación de Alta Cocina y que ahora cada noche se transforma y se convierte en todo un espectáculo. Cada noche 12 afortunados comensales (en dos turnos) pueden disfrutar de una experiencia única que, como dice la primera presentación: *"No intenten contar esta experiencia que van a vivir, nadie les creerá"*. Los primeros clientes son extranjeros, en su mayoría millonarios rusos que suelen reservar la mesa entera.

Cada turno de cena comienza de forma espectacular. Los clientes son trasladados hasta el lugar en el último modelo de la marca Land Rover (patrocinador del espacio), una vez allí entran en un misterioso ascensor. Una vez dentro, suena una sorprendente música **rock** a un volumen alto. Tras lo cual se entra en una sala donde todo llama la atención; la iluminación, el sonido, el maestro de ceremonia y especialmente la mesa donde disfrutaremos de una experiencia inolvidable. Una mesa muy especial y con la que interactuaremos continuamente durante las tres horas que dura la velada. Una mesa que será capaz de transmitirnos muchas y novedosas sensaciones (algunas realmente sorprendentes).

Todo en este espacio que se llama Sublimotion recibe y muestra imágenes: el techo, las paredes, la mesa. Una mesa que nos transporta al ártico, a un huerto íntimamente relacionado con Roncero, al interior de un mundo marino e incluso, al interior del infierno. Alta cocina al servicio de experiencias y emociones únicas, cada plato nos traslada a un escenario diferente donde todo está creado para emocionarnos y hacer sentir emociones de todo tipo. ¿Qué les parece?

En el siguiente vídeo el propio Paco Roncero nos da algunos detalles más acerca de su Sublimotion.



Aunque el precio por cubierto está entre los 1.500 y 1.650 euros, lo que lo convierte en **el restaurante mas caro de España** y probablemente en el más caro del mundo, el ritmo de reservas aumenta cada día. Y es que una cena-espectáculo de estas características donde se garantiza que el cliente sale del restaurante más feliz que cuando entró no se disfruta todos los días.