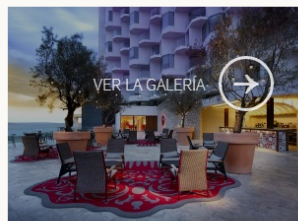


E quest'asilo. Orfeo y Euridice. Christoph W. Gluck.

Perdidos en el paraíso del Dragón Negro



loff.it
Me gusta

A 3683 personas les gusta loff.it.



ONE



Diego Rodríguez,
Maestro soplador.

Por Berta Rivera
"Soy el legado de lo que todos mis maestros fueron".



Andrés Gallisteo
29 junio, 2014

Y ADEMÁS...

Paco Roncero reinventa el Chinchón.

El cielo de Roncero.

SABOREAR

Estado Puro

Ibiza

Paco Roncero

Restaurante



Roncero se muda a Ibiza.

DONDE RONCERO HA DADO REALMENTE EL CANTÉ ES EN SUBLIMOTION O LO QUE ES LA CONSECUCCIÓN DE UN SUEÑO.

0



Dos Estrellas Michelin le avalan en la capital. Pero él ha cogido los bártulos y ha cruzado el charco en la mejor fecha para hacerlo, desde luego, cuando Ibiza bulle de nativos y turistas ávidos por conocer los spots más cool después de un día de sol y playa. No deja su Casino madrileño, que nadie se alarme. Pero sí se lleva allí su Estado Puro, el gastrobar con el que seguro hace furor en el Hard Rock Hotel isleño, y Sublimotion, un concepto único, un restaurante para solo doce comensales por noche, una caja de sorpresas.

El **primero** de ellos continúa la estela de los que tiene en la capital. **Tapas divertidas y desenfadadas**, buena muestra de su cocina, esencia cañí difuminada en un entorno contemporáneo en el que la péñeta corona marco y carta.

Tres espacios lo conforman: la espectacular barra octogonal, una zona informal con mesas altas y un comedor para comidas o cenas más pausadas. En todos ellos, la calidad a la que ya nos tiene acostumbrados, y ejemplos de su arte como esa tortilla española deconstruida y servida en vaso, el filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo o sus eternas bravas.

Pero donde Roncero ha dado realmente el canté es en **Sublimotion** o lo que es, según él mismo, la consecución de un sueño. En el mismo Hard Rock Hotel se abre a doce comensales por noche este espacio que propone una experiencia **absolutamente inédita**. No solo en lo gastronómico (lo cual no debiera sorprendernos), también en lo tecnológico. Ibiza, París, Nueva York... **la más alta tecnología es capaz de recrear el ambiente deseado** en torno a una cena inolvidable.

No es un **restaurante**, es una **instalación de más de 300 metros cuadrados** en la que dejar volar la imaginación. Pantallas, luces, altavoces, difusores de aromas y el ingenio y creatividad de su chef prometen un viaje sensorial casi indescriptible.

Y de base, como no, su cocina, su laboratorio del sabor con las técnicas más depuradas. Sus platos (una veintena) basados en los mejores productos, apoyados todos en el aceite de oliva fetiche del maestro, bien sea en una paella a orillas del mar, un picnic en el campo o una barbacoa entre amigos.

Estará hasta septiembre, pudiendo reservarse de manera grupal o individual. Mejor no tardar demasiado. Son doce asientos que, literalmente, vuelan.

OTRAS PUBLICACIONES QUE TE PUEDEN INTERESAR



Caballeros, bienvenidos al Oxley Club.



Arbidel, sabor de Ribadesella.



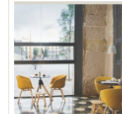
Café Mandacarú, exotismo en Barcelona.



Cenar rozando el cielo.



Boti.c, delicias de la Costa Brava.



Saboc a cuatro coccciones.



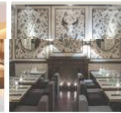
Adagio tapas, estrella Michelin con encanto.



A la parrilla en Pradal.



Blauer Bock: Alta gastronomía bávara.



Pepito y sus cenas retro en Barcelona.