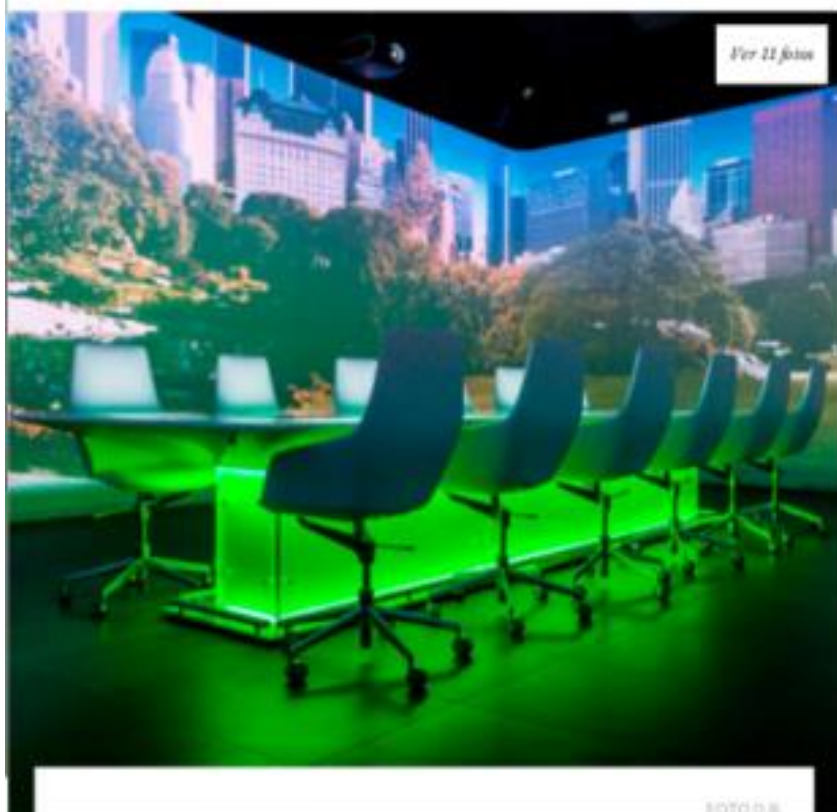




< UNA RACION DE DISEÑO



Ver 11 fotos



Manjar de (ricos) dioses

Cenamos en 'Sublimotion', el nuevo restaurante de Paco Roncero en Ibiza, con 12 asientos y un menú de 1.500 € por comensal. Es un 'show visual' que se sostiene gracias a la sofisticación de su cocina.

POR ENRIQUE PASTOR

27-06-2014

Somos 12 comensales, 12 elegidos. Estamos sentados en *Sublimotion*, la nueva aventura sensorial-culinaria (llamarlo solo restaurante sabría a poco) del investigador culinario (otra vez, considerarlo solo chef es como cocinar sin sal), el madrileño Paco Roncero. Hemos volado a Ibiza esta semana para probarlo y darle el bautismo.

DECORACIÓN



BUCEA en el nuevo AD

mediáticos, y aunque estamos invitados y no nos traerán la fatídica cuenta al terminar, esta cena es histórica: el precio por apoyar los codos en la mesa de este innovador mesón es de 1.500 euros por comensal, maridaje incluido, con una veintena de platos. Solo hay una mesa y 12 sillas, dos únicos servicios por noche. Se anuncia como una fusión de "vanguardia gastronómica con innovación tecnológica para crear una experiencia emocional completa". ¿Es cine? ¿Gastronomía? ¿Teatro o ciencia ficción? La cena promete. Pronto se levantará el telón.

Ver 11 fotos *ASÍ SE COME POR 1.500€*

Vais a vivir un verdadero show gastronómico –advierte Paco Roncero en la entrada de Sublimotion, instalado en el nuevo *Hard Rock Hotel* de la ida–, y a diferencia de cualquier teatro, aquí vosotros sois parte del espectáculo". Nos abandona en la puerta, y ya dentro, una recepcionista nos avisa de que la mesa no está lista y de que podemos aliviar la espera empujando el codo con una fría sangría servida en un mini-botijo (pobres camisas y vestidos blandos de aquellos menos diestros) y untando unos palitos de pan en el queso de cabra con membrillo que forma el logotipo de Sublimotion en la pared.

Hagamos un poco de *background*: Roncero saltó a la fama en 1991 tras llegar a *La Terraza del Casino* en Madrid, donde su personalidad creativa entró en ebullición, emulsionando con sensibilidad y sin miedos las más evolucionadas técnicas culinarias y sirviéndolas en pequeñas dosis. Los berberechos con lichi, sin ir más lejos, resumen su filosofía atrevida. Ganó dos estrellas Michelin, el Premio Nacional de Gastronomía 2006, ha inaugurado los gastrobares *Estado Puro* (el bar de tapas sublimado y renovado) y hasta ha sido imagen de los electrodomésticos *Bosch* y las cocinas *Ikea*. Un fenómeno global, no solo en platos.

Roncero siempre ha sido un pionero en aplicar diseño, tecnología y *show* al paladar. Hace dos años inauguró su "taller de las emociones" en el Casino de Madrid: un laboratorio de investigación donde la tecnología, la ingeniería aeronáutica y el cine se aplicaban por primera vez al ámbito culinario. El siguiente paso en sus experimentos gustativo-sensoriales es Sublimotion.



Volvamos a Ibiza. Cumplido el ritual del botijo, pasamos al comedor y este 12 perfecto formado por periodistas, críticos gastronómicos y fans foodies ocupa su sitio (el nombre estaba proyectado con luces en casa asiento) alrededor una mesa alargada, blanca, impoluta, quirúrgica casi. De pie, un equipo con metre, camareros, somelier y asistentes. No hay papel pintado, en su lugar, las paredes están recubiertas en 360 grados por pantallas de más de 7.000.000 de píxeles y 50.000 lumens (un 60% más de potencia luminosa que un cine). En todo el restaurante, hasta en tu mano, se proyectan imágenes.

Varios olivos empiezan a flotar por las paredes en burbujas mientras se sirve un soufflé de aceite de oliva que se deshace en la boca. Luego pasaremos al Polo Norte (gazpacho), al campo (huerto de hierbas amargas y verdura), a Central Park (un picnic), al mar Mediterráneo (paella de granos de aceite), a París o a Versalles, según el plato que se sirva. En el techo, una bóveda oculta 20 kilómetros de cableado para sistemas que generan atmósferas cromáticas, controlan la temperatura y la humedad de la sala, aromatizan el ambiente o tocan música o sonidos específicos según el ingrediente servido o la secuencia del menú.

Hay momentos en que no parece una cena, sino una obra de teatro, una película en 3D o un sueño. Lo más real es la cocina. Si no fuera por el sabor y placer de degustar los platos de Paco Roncero, nada tendría sentido.

Salimos a la terraza, los 12 elegidos, para dar descanso a los ojos mirando el cielo nocturno de Ibiza y tomando una copa. Roncero, entre nosotros, dice sentirse "muy ilusionado y convencido que quien nos visite disfrutará una experiencia jamás vivida anteriormente" y afirma haber elegido Ibiza por ser "uno de los destinos más internacionales del mundo", con un público "cada vez más exigente y ávido de nuevas y evolucionadas propuestas gastronómicas".

No es el único restaurante que abre en la isla y en este hotel. Su gastrobar Estado Puro también tiene una sucursal aquí.

Sublimotion abrirá desde el 1 de junio al 30 de septiembre en dos turnos de noche y el precio de la experiencia completa, incluyendo maridaje, será de 1.500 € por comensal, pudiendo reservarse la mesa completa para grupos de 12 o cada asiento de manera individual.

Horarios

Junio (un turno): 21:00 h.

Julio, Agosto y Septiembre (dos turnos): 20:30 h. y 24:00 h.