

Portada > Blogs > [Sublimotion, ¡qué empiece el espectáculo!](#)



POR VERO VERITAS

Me gusta 12  
 Twittear 5

## Sublimotion, ¡qué empiece el espectáculo!

La evolución del Taller del Casino de Madrid con la que Paco Roncero marca un antes y un después en la experiencia que supone sentarse a una mesa

VERO VERITAS EFE | MIÉRCOLES 23.07.2014

Ibiza (EFE).- Dicen que es el restaurante más caro del mundo. Más allá de los platos del siempre sorprendente y dinámico Paco Roncero, está la imaginación, la tecnología, una auténtica revolución sensogastronómica que se está convirtiendo en reclamo del turismo de lujo de Ibiza.

Les estoy hablando de Sublimotion, la evolución del Taller del Casino de Madrid con el que el chef con dos estrellas Michelin marcó un antes y un después en la experiencia que supone sentarse a una mesa.



Y la verdad, no tiene precio. No se puede poner valor a vivir tres horas de alto voltaje, que arrancan con el inconfundible sonido del motor del Range Rover Sport, que acompaña a Roncero una vez más en esta aventura.

### Al rico espacio

En este espacio clandestino, que se esconde tras un montacargas industrial, se puede viajar al Ártico y sentir el frío del glaciar; a la Venecia de máscaras de época o disfrutar de una tarde de picnic al son de New York, New York en Central Park.

Degustar unas tortillitas de camarones que descienden en globo aerostático; un pan con el aceite con el que Paco recuerda a su abuela –perdonen, pero ahora no me acuerdo muy bien de dónde era. Creo que no se lo pregunté-. Gazpacho envuelto en hielo, rosas imperiales bajo un cristal, un mini huerto en el que se come hasta la tierra....



### Efe Estilo en Twitter

**Ahí va un poco de filosofía**  
<http://t.co/Ehnkpkrjx> hace 17 minutos  
 ReplyRetweetFavorite

**Reinas malditas, unidas por el peso de la corona**  
<http://t.co/nHAtJU150s>  
 @megustaleer #monarquía  
 #MariaAntonieta #Sissi hace 3 horas  
 ReplyRetweetFavorite

**Cocina que no es de este mundo**  
 @PacoRoncero #gastronomia #gourmet  
 @LandRover\_es <http://t.co/dBnZZOINEN>  
 #Ibiza2014 hace 19 horas  
 ReplyRetweetFavorite

**"El diablo viste de Prada" ya tiene secuela**  
<http://t.co/lq87JYPB8t> @Planetadelibros  
 hace 19 horas ReplyRetweetFavorite

Seguir a @efe\_estilo 2,544 seguidores



### Lo más en EFE Estilo

- Los "Wayuu" revolucionan los bolsos
- Los "best seller" de la moda
- Moda de lujo al alcance de todos
- Altona Dock, Mirtó y Lander Urquijo colorean la última jornada de MFSHOW Men

### El cubierto a 1.600 euros

Sublimotion es eso, sublime. Un lujo para los sentidos al alcance de muy pocos. 1.600 euros el cubierto. Tres personas trabajando para atender a cada uno de los 12 comensales que se sientan alrededor de esa gran pantalla de 360 grados que representa el mundo culinario del madrileño, Premio Nacional de Gastronomía 2006.



Un maestro de ceremonia y cerca de 40 personas detrás del escenario, porque esto es un teatro dirigido bajo la batuta de Paco, un gran líder de equipo con espíritu de deportista.

Pero de fondo, que es lo que ha de tener para aguantar la marcha de esta isla y del Hard Rock Hotel durante todo el verano. Lo dicho: ¡Que empiece el espectáculo! EFE

Tagged with: [gastronomia](#), [gourmet](#), [Paco Roncero](#), [Sublimotion](#)  
Posted in [Blogs](#)

ivca

- [Gemma Vela, una sumiller a la que nada se le sube a la cabeza](#)
- [La revolución para el pelo](#)
- [Mr. Boho, el sueño de cuatro jóvenes amantes de las tendencias](#)
- [España, "referente mundial" en cosmética solar](#)