

El menú cuesta 1.650 euros

El restaurante más caro del mundo está en Ibiza

- Se trata de un juego en el que se mezcla la gastronomía y la tecnología
- Hasta septiembre habrá dos pases únicos, a las 20.30 y a las 24 horas

PAZ ÁLVAREZ | IBIZA | 28-06-2014 16:56

f 92 t 37 in 23 + 4

Temas relacionados: [Isla Ibiza](#) [Hard Rock](#) [Paco Roncero](#) [Balears](#) [Gastronomía](#) [Ocio](#) [España](#)
[Empresas](#) [Estilo vida](#) [Economía](#) [Cultura](#)



Mesa única de Sublimotion.

Era un sueño y lo ha cumplido. Paco Roncero, el cocinero de [La Terraza del Casino de Madrid](#) (dos estrellas Michelin) anhelaba dar de comer a una docena de comensales, pero a la vez que vivieran una experiencia única que les permitiera viajar a través de los sentidos o en el tiempo a diversos escenarios, a Versalles, a un campo de trigo o al mismísimo Central Park de Nueva York. Todo esto, y más, ocurre en [Sublimotion](#), un lugar semiclandestino (por aquello del recogimiento y privacidad) en el animado hotel [Hard Rock](#) de Ibiza, que es la evolución del taller de los sentidos desarrollado por el chef hace dos años en el Casino.

La noche arranca minutos antes de las 21 horas en la entrada de una aparentemente desvincjada fábrica. El comensal es recibido con un aperitivo a base de sangría y crema de queso con membrillo que decora las letras de este restaurante. Después se pasa a un elevador donde suena la música de Los Ramones. El siguiente movimiento es a una sala herméticamente cerrada con una mesa de color negro, donde aparece escrito el nombre de cada comensal. Estamos en el restaurante más caro del mundo –el precio del menú es de 1.650 euros, con maridaje de vinos– y solo hay cabida para 12 personas (la mesa se puede reservar completa o compartir con otros clientes).

Es el momento en el que aparece Roncero en una pantalla y da la bienvenida a los presentes. Arranca una noche única, donde el espectáculo convivirá con la alta cocina y la más avanzada tecnología en la recreación de ambientes, control de temperatura y humedad, aromatización de la sala, ambientación musical...

En Sublimotion todo es posible y, si se desea algo, solo hay que pedirlo. El menú está compuesto por una veintena de platos, que comienzan con la preparación por parte de cada comensal de su propio bloody mary, se viaja hasta el Polo Norte para tomar un gazpacho helado, hasta a un campo de trigo que nos anticipa que a la mesa va a llegar uno de los platos más vistosos del menú, un huerto de verduras con tierra comestible sobre una crema.

De la tierra al espacio, ya que de repente aparecen unos gigantes globos que invitan al juego entre los comensales y a degustar unas tortillitas de camarones y unos cucuruchos de aguacate. Yde ahí a Central Park, a tomar un picnic, que consiste en minihamburguesa, una latifa de caviar Persé y foie. Para probar una ostra, encerrada en una rosa roja, hay que trasladarse con máscara incluida al palacio de Versalles, mientras suena una delicada versión de la canción Hombre lobo en París. Yde ahí al fondo del mar, de donde llega un repertorio de mejillones, berberechos y percebes. El siguiente plato es una falsa paella con aroma a sarmiento. Yel último plato salado, carne de wagyu, lleva al infierno. Cierran el menú dos postres refrescantes y una música atronadora de fin de fiesta.

Sublimotion: hasta septiembre, dos turnos: 20.30 y 24 horas. Hotel Hard Rock. Ibiza.



Rosa con ostra.

Lo más leído

- Octavos de final de la Copa del Mundo
- Por qué Mercadona es el súper del 60% de las familias
- El diseño del iPhone 6 será diferente a todo lo que se ha visto hasta ahora
- Las seis claves a tener en cuenta antes de invertir en el nuevo 'ladrillo'
- Los rivales de Renfe negocian alianzas para pujar por el AVE

Ver+

publicidad

30 CANDIDATOS



LOS ESPECIALISTAS

1 de 3



UNA SEMANA CORTA PARA LOS MERCADOS
UNA VISIÓN DESDE LOS MERCADOS
José Luis Martínez Cambuzano

