

# El restaurante más caro del mundo está en Ibiza

Me gusta 62

Twittear 6

Pin it

Share 12

Ver Comentarios

ETIQUETAS

Gastronomía



El entorno y la temperatura se adaptan a cada plato.

19 de julio de 2014. 16:50h

**Carmen Duerto.**

Es medianoche y nos recibe una gran botella de nitrógeno líquido, un elemento al que a Paco Roncero le gusta sacar lo mejor que lleva dentro. Una azafata de unas líneas aéreas anónimas nos da un botijo con sangría y nos invita a comernos los cuadros de las paredes, que son de queso con membrillo. Así arranca la cena más cara del mundo, en Ibiza. Veinte platos, tres horas y 1.650 euros por comensal.

Los cocineros españoles, junto a las grandes empresas españolas de infraestructuras, los investigadores y nuestros deportistas de élite, están haciendo más por la Marca España, que cualquier medida institucional. Son nuestro «boca a boca» más eficaz. El cocinero Paco Roncero pertenece a esa élite. La prueba es que la experiencia para los sentidos, en la que ha convertido cenar en Sublimotion, sea correspondida por los extranjeros que vienen a probarlo. El 75 por ciento de las reservas que se han recibido en el mes y medio que lleva abierto viene del exterior. Americanos, príncipes y jeques árabes o los potentados rusos son sus principales clientes.

¿Y qué es Sublimotion? Un espacio sensorial, un concepto total del acto de ingerir alimentos, es más que alimentarse, es experimentar lo que las viandas pueden producir mientras viajas por el planeta sin moverte de tu silla. Integrado en el Hard Rock de Ibiza, en una especie de nave blanca indiferente, con una puerta como de mercancías que se abre cuando los doce comensales están todos listos para entrar al mismo tiempo y eésa es la primera emoción, acceder a la cena más costosa del planeta como si te estuvieras colando por la zona de servicio.

Nos metemos en un montacargas en el que tenemos que cantar para que se abran las puertas y nos deje en la antesala del comedor, para lavarnos las manos. Así, purificados y expectantes, entramos en una sala rectangular, vacía, diáfana y con una mesa galáctica rectangular en el centro y como doce «apóstoles» nos sentamos donde un haz de luz proyecta nuestro nombre. La ceremonia iniciática comienza con un impacto visual a 360 grados, subimos al centro de la tierra y nos elevamos a las nubes dentro de una proyección acompañada por olores y cambios de temperatura. De repente, la calma, y aparecen los olivos, otro elemento fundamental para Roncero, el aceite. Esos curruscos de pan empapados en recio aceite andaluz, son un recuerdo de infancia que marca su cocina.

A continuación y como si fuera una ceremonia, vamos consumiendo platos en perfecta sincronía con las proyecciones de imágenes. El gazpacho con iglú lo disfrutamos en el Polo Norte y sin darte cuenta la temperatura de la sala baja para tener la sensación térmica del hielo que nos rodea. El marisco lo consumimos bajo el mar, rodeados por tiburones, peces martillos y estrellitas de mar, que también nadan por la mesa. La bolsa de picnic con su cerveza Alhambra bien fresquita, nos la tomamos tumbados en Central Park de Nueva York, mientras una versión de «New York, New York» nos da la bienvenida y comensales como el ejecutivo de Hunter Nacho Alonso, la empresaria Mónica Martín Luque, la financiera Cristina Ruiz y yo misma, no podemos evitar levantarnos a bailar. La referencia a Nueva York es otro guiño a la vida de Roncero. No en vano, todos los años corre el célebre maratón. Por cierto, prueba de que Sublimotion engancha es que Martín Luque estaba emocionada y quería todos los platos que íbamos consumiendo para su futura boda en noviembre fuera de España.



Gazpacho, ajo blanco, vichisua...

VÍDEOS

NOTICIAS

DEPORTES



El teatro vasco llora la muerte de Alex Angulo



La ley del aborto se aprobará «antes de que acabe el verano»

Forenses holandeses examinan los cadáveres del avión malasio

Me gusta 62

Twittear 6

Pin it

Share 12

Ver Comentarios

ETIQUETAS

Gastronomía



## Antídoto contra la obesidad

La receta patentada por los dietistas derrite la grasa de los muslos, nalgas y panza. Adelgaza 14kg en 1 mes. Debido a su efecto adelgazador extremadamente rápido, sólo se puede aplicar con sobrepeso de más de 21 kg!

[Lee más >>](#)

LO MÁS...

MÁS RECIENTES

MÁS LEÍDO

- 1 El juez decreta que se abra juicio oral contra los padres de Asunta
- 2 Sanidad fija en 15 días los trámites de desplazamiento de maltratadas entre comunidades
- 3 Detenido en Salou un ciudadano ruso buscado por EEUU por estafa y blanqueo
- 4 La Quiniela se renueva
- 5 Andrés Vicente Gómez, cinco años de cárcel por apropiarse de 270.000 euros

--- PUBLICIDAD ---



Pin it

Share

12

[Ver Comentarios](#)

**ETIQUETAS**

[Gastronomía](#)

La carne de vaca millonaria japonesa criada con cerveza, masajes y música la degustamos en medio de una barbacoa, entre grandes llamaradas a fuego vivo y pasando calor. Los aperitivos vienen volando en cestas sujetas a globos aerostáticos y el sueño de volar, mientras te comes un cucurucho de kikos con guacamole, se hace realidad y sin sufrir vértigo. Este viaje en el corto espacio de 180 minutos y sin movernos de una habitación, pasa por Venecia y su carnaval de máscaras. El escenario decadente de un palazzo barroco nos sirve para que nos comamos, pétalo a pétalo, una rosa roja protegida por una urna.

Un maestro de ceremonias, Borja Voces, nos va introduciendo cada plato y nos prepara para la siguiente sensación. Explica, crea ambiente de misterio y nos va llevando por este show gastronómico alrededor del mundo que pasa también por la España rural, por el pueblo de Pueblanueva, donde nacieron la madre y la otra abuela del chef. En esos parajes amarillos y ocres vemos trotar un Land Rover Sport por un campo y es tan real todo que hasta huele a trigo recién cortado y nos apetece abrir el portón y colarnos por el maletero y así, hasta 1.650 emociones en un menú por el que hay tres personas trabajando para cada comensal. Belén Lacalle, la ejecutiva responsable de comunicación de Land Rover, explica el por qué de esta unión: «La primera vez que estuve en el Taller Clandestino de Paco Roncero en el Casino de Madrid, experimenté unas sensaciones indescriptibles. Para Land Rover era un paso lógico y natural colaborar con Sublimotion. Compartimos la pasión por la innovación tecnológica y el mismo deseo de brindar a nuestros clientes experiencias únicas e inolvidables desde la excelencia, calidad, afán de superación y cuidado al detalle».



**[Angelina espantosamente delgada debido a...](#)**

Ella usa un método que bloquea el apetito... [¡Lee aquí!](#)