

# SUBLIMATION

## UN ESPECTÁCULO GASTRONÓMICO



Por Antonio Ivorra

Paco Roncero -uno de los grandes de la cocina española de vanguardia, discípulo predilecto de Ferrán Adriá, que introdujo la cocina 'bulliciosa' en El Casino de Madrid-, acaba de aterrizar en Ibiza. Y en el marco del primer Hotel Hard Rock de Europa ha levantado el 'Sublimotion', la consecuencia de su Taller de las Emociones, en El Casino de Madrid. Es un laboratorio de investigación, un singular restaurante donde todo es pura magia, donde la evolución de su taller de vanguardia, con mucha técnica y creación desbordada, hace las delicias de los 12 comensales que se sientan en cada servicio -sólo cena-, en una sala de 70 metros cuadrados, donde se vive el espectáculo. Recubierto por 360° de pantallas -un 60% más luminosas que las de cine- y por una bóveda de 20 kilómetros de cableado que alimenta avanzados sistemas para generar atmósferas cromáticas, este comedor de 350 metros cuadrados que engloba distintos escenarios para sorpresa del comensal. Sublimotion no es sólo un deslumbrante menú degustación compuesto por 20 platos. Es toda una puesta en escena -con guión teatralizado- donde todo puede pasar. Un espléndido paisaje de un fiordo noruego nos sorprende mientras tomamos un gazpacho con textura marshmallow. Esto es

el prólogo de un menú de alto voltaje con producto excepcional -el aceite de oliva es un icono del chef-. Un maitre-actor es el animador de la cena de los "12" -la mesa se puede completar con individualidades o formando un colectivo-. Después nos sumergimos en el mar para degustar una mini mariscada. Impresionante el 'aterriaje' de los globos aerostáticos, en cuya cesta escondían deliciosos conos con guacamole y finas tortillas de camarones. La 'huerta' inundó la mesa con mini-verduras semienterradas en una reproducción comestible de tierra a base de coliflor y remolacha granulada. Un espectacular campo de olivos nos rodea, mientras tomamos el plato estrella del 'queso de aceite'. Roncero no podía pasar por alto el Central Park neoyorquino, donde tantas veces ha participado corriendo el Maraton. Y tomamos un picnic de lujo a base de foie, caviar y hamburguesa acompañado de cerveza. La torre Eiffel o el salón de los espejos de Versalles, con antifaces venecianos para cada comensal, formaron un marco irrepetible. Y las paredes del infierno traen la barbacoa. El champagne fue la bebida guía de esta cena única de película.

Tras cuatro horas en un ambiente onírico, se pasa a una terraza para tomar la penúltima copa a la luz de la luna ibicenca.



Arriba, una imagen de la mesa para 12 comensales, con una de las pantallas de fondo. Junto a estas líneas, uno de los platos: el Sublimotion Rose.



A la izquierda, otra de las creaciones de Paco Roncero para este restaurante-espectáculo: el Sublimotion Mushroom.



SUBLIMATION. HOTEL HARD ROCK IBIZA

Playa d'en Bossa. Reservas en [www.sublimotionibiza.com/es](http://www.sublimotionibiza.com/es)

Precio: 1.500 euros por comensal

Hasta el 30 de septiembre