

11 AGO 2011  
13:07 h

## Dos restaurantes muy exclusivos

Me gusta 0 Tweet 1 tuenti

Uno está en Barcelona, abrió el <http://www.mercés-events.com> de marzo y se llama "Mercès One". El otro está en Ibiza, en la capital de la isla, nació el 1 de junio con fecha de caducidad, ya que echará a <http://www.mercés-events.com> restaurante <http://www.mercés-events.com> cierre el 30 de septiembre, y responde al nombre de "Sublimotion" (una mezcla de sublime y motion, película en inglés). Aunque no tienen nada que ver el uno con el otro, comparten una misma filosofía: ambos son locales de una sola mesa que ofrecen, además de otras cosas, exclusividad a sus clientes.



El espacio de "Mercès One" es completamente customizable...

como debiera y, a veces, atendían a una sola mesa. Así que se plantearon que, para eso, era mejor reconvertirlo en lo que los anglosajones definen como "one table restaurant", para que al aliciente gastronómico se sumara el de la exclusividad.



...al gusto del cliente

temporada que ofrece el chef Antonio Comejo. Los vinos, se seleccionan de la propia tienda a precio de venta al público. Y la decoración es completamente customizable, desde el menaje hasta los centros de mesa, pasando la mantelería, la música y la disposición de la mesa. El precio, obviamente, oscila en función del número de comensales, del menú y de la

Empecemos por la península. Mercès Events es una de las empresas de catering con más prestigio en la Ciudad Condal. Hace algún tiempo, abrió un restaurante en el sótano de su céntrica tienda deli (Diagonal, 539-541. Tif.: 93 439 44 82. [merces@merces.es](mailto:merces@merces.es)

<mailto:merces@merces.es>), pero, como cuenta la propietaria, Mercè Solernou, no acabó de funcionar

Así, el espacio se puede reservar para almuerzos o cenas los 365 días del año. El abanico de opciones que ofrece es de lo más amplio: desde una cena íntima para dos hasta un grupo de amigos o una reunión familiar de un máximo de 20 personas, cabe cualquier opción. El menú puede ser pactado de antemano o elegido al momento de la carta de

bebida, pero nunca será inferior a los 50 euros por persona. De ahí en adelante, depende de cada uno...

¿Y para comer? Pues una sencilla y satisfactoria cocina de mercado, que presta especial atención a los productos de temporada, presentándolos en elaboraciones que destaquen sus sabores y sin excesivas alharacas tecnológicas que distraigan demasiado. En cualquier caso, están abiertos a todo tipo de sugerencias. Faltaría más, que de lo que se trata es de que la experiencia sea única.

Vamos ahora a Baleares. El cocinero madrileño Paco Roncero, responsable de "La Terraza del Casino", ha desembarcado en el novísimo Hard Rock Hotel con dos propuestas. Por un lado, una filial de su bar de tapas "Estado Puro", que abre solamente por las noches y ofrece tapas actualizadas desde una perspectiva que aúna tradición y vanguardia, y, por otro, "Sublimotion" ([www.sublimotionibiza.com](http://www.sublimotionibiza.com)) (<http://www.sublimotionibiza.com>), que es lo que aquí nos ocupa.

1.500 euros (más otros 150 de IVA) es lo que cuesta, por persona, descubrir esta innovadora propuesta a cada uno de los doce comensales que, en dos turnos, a las 21 y las 24 horas, se sienten en su comedor. Y vaya por delante que, aunque la gastronomía juega un papel importante, no es solamente una experiencia gastronómica, es una experiencia sensorial, una performance en la que participan todos los sentidos.



Paco Roncero traslada a los comensales al Central Park de Nueva York...

Jugando con tecnología audiovisual de última generación y proyecciones en una pantalla envolvente de 360 grados, Roncero traslada a sus clientes al Palacio de Versalles, al Central Park de Nueva York, a la Antártida o al mismísimo Infierno. En cada uno de esos escenarios, un maestro de ceremonias va presentando los platos, que pueden llegar incluso caídos del cielo, colgando de unos globos con helio.



...o a la mismísima Antártida

Gaspacho, caviar, tortillas de camarones, una selección de crudités en su propio huerto, arroces o costillas de wagyu, convenientemente tamizados por el filtro de las más modernas técnicas culinarias, conforman un menú que, dicho queda, siendo parte fundamental de la cena, no tendría sentido sin todo lo que lo

acompaña. Porque lo que "Sublimotion" pretende ser, y lo es, es una experiencia total y única, el sueño de una noche de verano... para todos aquellos que puedan permitírselo, claro, que fundamentalmente son jeques árabes y oligarcas rusos.