

PACO RONCERO X 2 EN HARD ROCK HOTEL IBIZA



Estado Puro Ibiza

EL RECIÉN INAUGURADO HARD ROCK HOTEL IBIZA CUENTA, ENTRE OTROS MUCHOS ATRACTIVOS, CON DOS RESTAURANTES DEL CHEF PACO RONCERO

Ibiza sigue siendo sinónimo de fiesta y diversión. Por mucho que pasen los años la isla blanca sigue siendo el destino favorito de todos aquellos que buscan unas vacaciones moviditas. Este año se ha inaugurado además el **Hard Rock Hotel de Ibiza**, el primero de Europa, y lo ha hecho como tenía que ser: a lo grande. Con categoría de 5 estrellas y ubicado en Playa d'en Bossa, tiene 493 habitaciones, 235 de ellas suites. Todos los viernes hay conciertos de grupos internacionales, pero además, en el Hard Rock no vas a pasar hambre. Que para aguantar la fiesta hay que alimentarse bien. **Paco Roncero** (dos estrellas Michelin y tres soles Repsol) ha llegado a Hard Rock dispuesto a revolucionar la oferta gastronómica de la isla a través de dos conceptos muy diferentes: **Estado Puro** y **Sublimotion**. El primero es un proyecto que nació en 2008 con la intención de renovar el concepto del tradicional bar de tapas. Desde entonces cuenta ya con varias sucursales, dos en Madrid, esta en Ibiza y próximamente abrirá otra en Shangai. Estado Puro Ibiza se divide en dos zonas: una más informal, con mesas altas y banquetas, y un comedor con mesas bajas para una comida o cena más formal. La carta se compone de tapas y raciones con recetas originales, como su famosa tortilla española del siglo 21, y tapas de toda la vida como la ensaladilla rusa o el pulpo a la gallega. También tienen tostas, bocadillos de autor, y ahora también una carta de platos más vanguardistas.



En cuanto a **Sublimotion**, abierto el pasado 1 de junio, es un concepto de restaurante único en el mundo. Solo 12 comensales por noche pueden vivir esta experiencia, que no solo estimulará sus papilas gustativas, sino que les permitirá también viajar en el tiempo y el espacio gracias a la conjunción entre gastronomía de vanguardia y tecnología. La idea para este restaurante parte del "taller de las emociones" que Roncero inauguró en 2012 en el Casino de Madrid, donde ya incorporó la tecnología, la ingeniería e incluso el cine a la experiencia gastronómica con el fin de sorprender al comensal. En Sublimotion esta idea se ha desarrollado al máximo, convirtiendo la experiencia de la cena en todo un espectáculo, donde tanto las paredes como la superficie de la mesa es "proyectable". La sala principal está recubierta por 360° de pantallas de más de 7.000.000 de píxeles y por una bóveda de 20 kilómetros de cableado capaz de generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura de la sala, aromatizar el ambiente y ofrecer música o sonidos acordes con cada plato. Sentado a esta mesa podrás viajar al Polo Norte o al fondo del mar, o comer sobre el mapping de una mesa puesta mientras los platos reales aparecen, literalmente, levitando en el aire. Toda una experiencia que puede disfrutarse solo hasta el próximo 30 de septiembre. Eso sí, el precio de la cena es de 1500 euros por comensal. Pero oye, un día es un día, ¿no?



Sublimotion Ibiza



Sublimotion Creations. Ibiza



Sublimotion

Twitter Facebook Messenger WhatsApp Instagram LinkedIn YouTube + MORE

Twitter 5 Facebook Like 0 Google+ 0 LinkedIn Share