

CRÓNICA GASTRONÓMICA

Emoción sublime

25/09/2015 @09:34:39 GMT+1

Por Rafael Ansón

[Más artículos de este autor](#)

Rafael Ansón analiza el espectáculo de calidad de Sublimotion de Paco Roncero.

Mucho se ha escrito sobre el restaurante Sublimotion, la obra maestra de Paco Roncero, en Ibiza. Pero quizá nadie se haya molestado en profundizar en su guión gastronómico, que da lugar a un auténtico espectáculo de calidad en la comida y en la bebida.

La puesta en escena es deslumbrante. Hay imágenes que se proyectan en las paredes y la mesa, música, soportes impresionantes y una atractivísima presentadora que convierten a este lugar en un espacio único.

Lo que quiero hoy es poner de relieve **la importancia de la oferta gastronómica**. Y para ello voy a seguir el orden de cada una de las escenas que dan lugar a esa nueva expresión de la experiencia en la mesa.

Los clientes comienzan en la recepción de un típico hotel americano de la Ruta 66. Son recibidos con un cóctel de Bourbon y se les entrega un sobre. Ya en la mesa, la azafata entrega una píldora que les “transportará al espacio” (un cóctel Bronx hecho con reducción de mandarina, ginebra y Martini). Después de tomar la píldora, los clientes llegan al espacio.

Ya en la mesa encuentran tres *snacks*. El color verde es un esférico de aceituna aliñada, el rojo es una esferificación de gazpacho de rosas y cerezas y el azul es la luna de pilpil, que simula un planeta.

Aparece el Champagne con uno de los platos más bellos de la noche, el huevo

Fabergé (dentro del “joyero” hay una lata de caviar con una base de crema aireada de aceite de oliva, una galleta de queso y una *quenelle* de caviar). Después la ostra.

La **escena 4** representa al océano, con moluscos y mariscos, caldo de chirlas, *shot* de ajo negro, gel de pepino y arena comestible.

La **escena 5** es el huerto (plato que los aficionados a la cocina de Paco Roncero que acudan de vez en cuando al Casino de Madrid, conocen sobradamente).

La **escena 6** es en el bosque, con una secuencia que incluye: puré de salsifí, puré de setas y dashi, seta mimética y *grissini* de cacao. En la **escena 7** los comensales se colocan unas gafas de realidad virtual. Se les entrega una caja con dos snacks (una nube aireada de leche fusionada en alga nori, que recuerda a Japón, y una pastilla de leche de tigre, guiño a Perú).

En la **escena 8** se viaja en el Oriente Express, con platos de aquel mítico tren que recorría toda Europa, desde Londres hasta Estambul y luego hasta Pekín. Para degustar, uno de los mejores platos, la *vichyssoise* de almendra esferificada, también una pastilla de *vichyssoise*, cigala escalopada y brioche de tomate.

La **escena 9** pasa en un parque de atracciones. Se monta una noria gigante, que se coloca en la mesa, en la vienen el perrito de presa ibérica, la pizza margarita y el gofre de patata. Entre los *snack* de los puestos para niños, sándwich de merengue de manzana y crema de gorgonzola, helado de parmesano con fresa, cacahuete de algodón, manzana rellena de foie o el cono de kikos.

En la **antepenúltima escena** hay una barbacoa con costilla de mayu y mini mazorcas; en la **peúltima** aparece el cuadro El beso de Van Gogh, que se proyecta sobre la mesa, con sabores variados de cítricos. Y, para terminar, los petit fours. En la **escena 12**, que rememora los años 80, se sirven: un sublitonic (calipo de gin tonic), bombones y un postre de chocolate con toffee de vainilla, salsa de chocolate y yogur griego. Una experiencia que apela a los recuerdos inolvidables y a las emociones.

De vinos, un magnífico Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle y uno de los grandes tintos de Rioja, el Barón de Chirel, de Marqués de Riscal.