

Las mesas más exclusivas del mundo

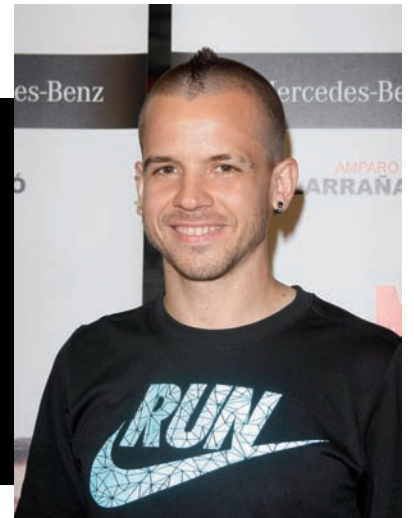
SOLO PARA BOLSILLOS DESAHOGADOS

Por Silvia Artaza



E

l chef que opera en los fogones de la madrileña Terraza del Casino, **Paco Roncero**, hizo realidad el sueño de sacar su "laboratorio" a la calle el pasado verano con la apertura del concepto **Sublimotion** en el Hotel Hard Rock de Ibiza. La que hoy por hoy es la mesa más cara del mundo (1.500 euros por comensal) se compone de 12 plazas y está en una sala de unos 70m²; paredes con proyecciones, una mesa llena de imágenes que vienen y van y una cocina creativa para todos los sentidos. Y es que **Sublimotion** es una experiencia única donde se viaja, se siente, se huele o se escucha al compás de una veintena de platos.



D

e Ibiza a Madrid, donde **David Muñoz** acaba de trasladar su reconocido **DiverXO** al **Hotel Eurobuilding**, un lugar que le permitirá seguir creciendo. Una sala llena de imaginación, de cerdos, de luz y color. Dos opciones de menú cerradas (145 y 200 euros) que, como ellos mismo explican "tan solo diferenciadas por la cantidad de comida y número de platos. Ambos brutales, sin límites". Creatividad llevada al extremo de la mano de un joven cocinero que desde muy pequeño disfrutaba del mercado, de la cocina y de las letras más gastronómicas.



S

i hablamos de reconocimiento internacional, no podemos olvidarnos de **Azurmedi**, restaurante comandado por **Eneko Atxa** en cocina y situado a dos pasos de Bilbao, en Larrabetzu. Un espacio ecológico, construido en base a los principios de sostenibilidad, con energías renovables y recogida de agua de lluvia. Trabaja con productores locales y se alía con el entorno. En la mesa, varios menús (135 y 160 euros). "Un placer identitario que busca hacer de lo local algo universal".

Creatividad en su máxima expresión, vivencias sensoriales con los cinco sentidos. Producto, vanguardia. Presente y futuro. Te contamos cuales son algunas de las mesas más lujosas, caras y cotizadas del mundo.



S

Salimos a Cataluña y nos paramos en el **Celler de Can Roca** (Gerona), donde los hermanos Roca cuentan con un espacio que es otra parada obligada entre las mesas más codiciadas del mundo. Un compromiso con la creatividad y la vanguardia, el resultado de la evolución de una familia dedicada a la restauración durante varias generaciones. Fue fundado por los hermanos **Joan y Josep Roca** el verano del 86, en un local situado justo al lado del restaurante de sus padres. Se sumarían posteriormente al proyecto Encarna Tirado en sala, y el hermano menor, Jordi. (155 y 190 euros).

H

Hacemos la última parada en la mediterránea localidad de Denia, donde vanguardia, carácter inquieto e innovación se abrazan en el restaurante **Quique Dacosta**. Mar y tierra a la mesa en forma de más que originales propuestas; una mesa en la que se busca ir más allá con experiencias sensoriales que no suponen, sin embargo, la pérdida de calidez y confort ni en trato ni con respecto al espacio. Cuentan con una par de propuestas cerradas a 165 euros.



S

Si salimos de España vemos que la vanguardia se cotiza bastante más cara. Según la última lista *The World's 50 Best Restaurants*, **Noma** encabeza el ranking, como lo hiciera antes el **Celler de Can Roca** y el genio de **Ferran Adrià** con **El Bulli**. Este espacio de Copenhague, en cuya cocina se encuentra **René Redzepi**, ha desarrollado una creatividad propia pasada por el tamiz de la despensa y la cultura escandinava. Sin embargo, los aproximadamente 200 euros de la degustación de Noma nada tienen que ver con locales como **Le Louis XV Alain Ducasse** en Monte Carlo (Monaco) cuya langosta azul cuesta ya esa cifra por comensal. O **La Marmite**, en St. Moritz (Suiza) donde solo un plato que combina foie, salmón ahumado, langosta y caviar asciende a casi 300 euros. Un precio por el que se puede disfrutar (por persona) de **Solo Per Due** el restaurante más pequeño del mundo. Una mesa para dos que se encuentra en un pequeño pueblo italiano llamado Vacone.