

## Sublimotion by Paco Roncero, el menú más caro

La unión de la alta gastronomía y la tecnología más inmersiva se produce en el restaurante Sublimotion by Paco Roncero del Hard Rock Hotel de Ibiza. Tres horas de completa abstracción en el proceso creativo del popular chef.



Por Toni Castillo, 17 de abril de 2017

Restaurantes Islas Baleares

Restaurantes España



Sublimotion by Paco Roncero

**E**l taller de investigación del *biestrellado* Paco Roncero fue el particular laboratorio donde nació el restorán con el menú más caro del mundo, que nosotros sepamos. En este espacio consagrado a la innovación y la experimentación gastronómica. Dos años de planteamientos, esbozos, ideas y trabajo del cocinero con diseñadores, ingenieros, escenógrafos, arquitectos, coreógrafos, ilusionistas y guionistas dieron lugar, en el año 2014, al restaurante **Sublimotion**.

Un comedor situado en la isla de Ibiza, una de las más exclusivas del Mediterráneo, en el que **la alta gastronomía se conjuga con la tecnología más puntera y vanguardista**. En el que un mundo y el otro se dan la mano para ofrecer una experiencia conjunta capaz de alcanzar todos los sentidos. La unión de cocina y técnicas escenográficas para mostrar «el primer espectáculo gastronómico del mundo».



Sublimotion by Paco Roncero

La intención de este restorán es **transportar al comensal a través del proceso creativo** que sigue el propio Roncero para plantear y concebir sus propuestas. Llevarlo, a través de la experiencia gastronómica y todo lo que la rodea, que en este caso es mucho, a ese particular universo en el que todo tiene lugar. En el que los sabores vuelan, los ambientes donde nacen las materias primas se manifiestan, donde las sensaciones que provoca la degustación se tornan palpables, no sólo en sentido metafórico.



En un espacio de más de trescientos metros cuadrados concebidos especialmente para este restaurante, se sitúan las diversas instalaciones necesarias para su funcionamiento, una terraza a la que salir después del ágape y el quid de este singular establecimiento, **lo que llaman la «cápsula principal»**. Una habitación de setenta metros cuadrados y siete metros de altura con una única mesa para doce comensales y unas paredes blancas, sin esquinas, que rodean completamente el cubículo y son un lienzo en blanco.



Sublimotion by Paco Roncero

En ellas, a lo largo de la experiencia gastronómica, siempre sorprendente y cambiante de acuerdo a la temporada, se sumerge a los asistentes en el discurso culinario que en ese momento tiene lugar sobre la mesa **a través de proyecciones y elementos reales**. Motivos como un idílico campo, una feria que recuerda a momentos infantiles o una paradisíaca playa en plena época *flower power* que puede de igual forma transformar la mesa y aliñarse con apariciones de personajes. A estas vivencias, además, se une la realidad virtual que recientemente se ha incorporado a Sublimotion by Paco Roncero.

El precio de esta experiencia que dura alrededor de tres horas **alcanza los 1.500 euros**, sin contar el IVA, en el que el maridaje de champán y vinos va incluido.

## Sublimotion by Paco Roncero

 <b>Dirección</b>	Hard Rock Hotel. Carretera Playa D'en Bossa, s/n 07817 Sant Jordi de Ses Salines (Islas Baleares)
 <b>Teléfono</b>	618891358
 <b>Web</b>	<a href="http://www.sublimotionibiza.com">www.sublimotionibiza.com</a>
 <b>Tipo de cocina</b>	Creativa
 <b>Rango de precio</b>	1650€