

# La cena más cara del mundo

**La ópera comestible de Paco Roncero alcanza su quinta temporada en Ibiza a 1.650 euros el cubierto. Una decena de estrellas Michelin brilla en este menú para los 5 sentidos**



:: MIGUEL LORENCI



**D**ura tres horas y pasa en un suspiro. Cuesta un diner, y no duele. Es 'Sublimotion', la ópera comestible que imaginó y creó el chef Paco Roncero (Madrid, 1969), un viaje multisensorial del fondo del mar al espacio exterior que pasa también por el infierno y que aborda en Ibiza su quinta temporada. En su nueva versión 3.0, pone diez estrellas Michelin (el año pasado eran 'solo' ocho) sobre una mesa digitalizada y desnuda. Se trata de una performance culinaria y multimedia que mezcla cine, teatro, música, magia, humor y tecnología con los mejores manjares avalados por la firma de grandes cocineros. Roncero es la batuta de esta maniobra orquestal y tecnogastronómica, un espectáculo total y exclusivo: el menú degustación más caro del mundo.

Un equipo de 30 personas entre cocineros, actores, camareros, sostienen cada velada esta performance para solo doce comensales que pagan 1.650 euros por cabeza para disfrutar de una experiencia única. «Han venido grandes figuras del deporte, del cine, algún

magnate ruso, pero también parejas anónimas que ahorran con enorme esfuerzo para poder disfrutarlo. Nadie ha dicho que no merezca la pena», se ufana Roncero antes de levantar el telón en un espacio del Hotel Hard Rock de Ibiza, donde 'Sublimotion' se ofrece a diario del 1 de junio al 30 de septiembre.

Bisbal cantando en inglés en el Teatro Real recibe a los comensales que se sientan en torno a una enorme mesa sin mantel que funciona como un pizarra digital sobre la que se proyectan todo tipo de universos. La actriz Iris Lezcano es la conductora que da paso a un placentero viaje por infinitud de sabores y espacios: de las profundidades marinas a glaciares y géiseres, de los cielos al infierno. Como en el interior de un videojuego, cambia la decoración y el entorno con cada plato en una milimétrica coreografía digital ejecutada en una sala de 70 metros cuadrados sobre cuyas paredes ora nadan tiburones, delfines y ballenas, ora se pasean elfos y princesas, ora aparecen magos, cantantes, o demonios.

Roncero juega con el paladar y las emociones ofreciendo «un fes-

tin para los cinco sentidos», un viaje virtual con mil etapas, de las entrañas volcánicas de la Tierra a los confines de Alfa Centauri, y que en lo culinario alterna los ingredientes más humildes y los más sofisticados, del boniato al caviar.

El afamado e innovador chef ha contado con la colaboración de un puñado de colegas que, como él, tienen dos estrellas Michelin. Diseñan algunas de las delicias del menú el cacereño Toño Pérez (Atrio), el malagueño Dani García (Calima), el vitoriano Diego Guerrero (DSTAgE) y el estadounidense de origen coreano David Chang (Momofuku), el último en sumarse al equipo y que ha ideado un 'Picnic en Central Park' a base de vieiras. El gran maestro de la repostería, Paco Torreblanca, cierra el festín con un destemillante y vistosísimo postre, 'Sweet Monster', un monstruito de chocolate blanco sobre el que se proyecta una animación de Juan Carlos Paz, 'Bakea'.

El extenso y sorprendente menú se riega con el mejor champán. Las fragancias que invaden la sala se acomodan a los sabores, de modo que se intensifica el aroma

oceánico cuando se sirven los frutos de mar, y el de la huerta cuando una enjundiosa ensalada desciende desde las alturas plantada en el interior de un esfera de vidrio, dejando literalmente boquiabiertos a los comensales. Disfrutarán de un tartar de gamba roja, un bocado de tarantelo de atún, palomitas de foie y maíz, ostras rebosadas, lenguado y caviar sobre puré de boniato, plástico comestible, y un sinfín de delicias de todas las cocinas del mundo.

De la mano del italiano Marco Fadiga, Dom Pérignon aporta el champán: primero un vintage y al final el sublime 'Segunda Plenitud', un espumoso con 17 años de envejecimiento y precio acorde a su calidad, maridado con ravioli de frutos del mar y aire de nuez.

El artesano alicantino José Piñero se ocupa de la vajilla de diseño exclusivo, y Roberto Diz, de los vestuarios, que cambian con cada escenario: de un cabaret, a un avión en pleno vuelo, de una sala de cine a un prado de Central Park o una fiesta demoníaca.

Alfonso G. Aguilar es el responsable de la estrategia musical, una banda sonora que tiene en cuenta los últimos avances de la neuro-

ciencia «para intensificar las emociones que despierta la alta gastronomía». No da tregua y alterna a Los Ramones, con Domenico Modugno, a Edith Piaf con Jimmy Fontana, y AC/DC invitando a llegar al infierno por su autopista mas directa.

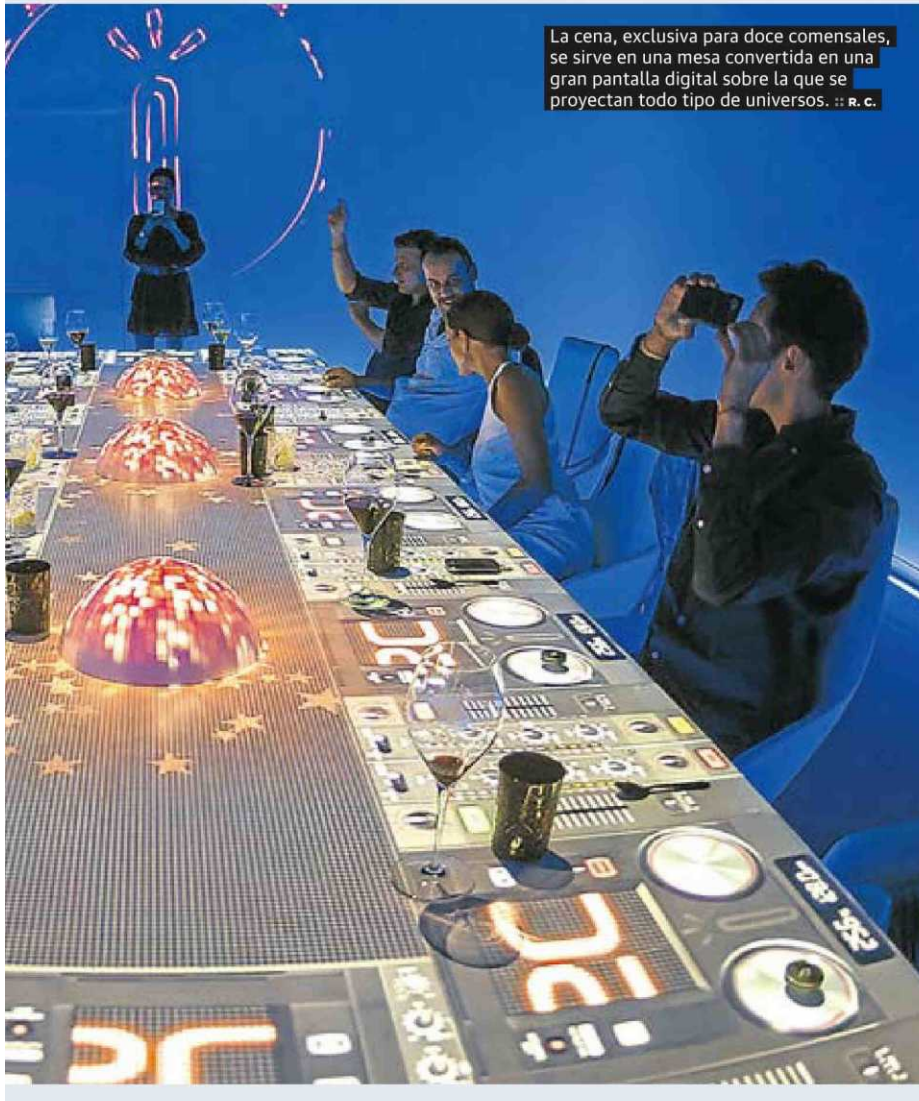
## La camarera partida

Y es que Roncero se atreve con lo satánico y lo gore, y sin perder el oremus se inspira otra de sus escenas en 'Eyes wide shut', la última película de Stanley Kubrick. Las autónomas piernas de una camera demediada, partida por la cintura literalmente, deja estupefacta a la concurrencia a la que sirve con su grácil caminar. Antes, viendo 'Tiempos modernos' de Chaplin, se degustan humeantes y gélidas palomitas de foie, y con 'La quimera del oro', se sirve el tartar de vaca vieja y erizo del chef Diego Guerrero en una bota como la que Chaplin cocina y devora en su legendaria película.

Unas gafas de realidad aumentada llevan al comensal de Venecia a Hawái, de los canales al entorno del fiero Kilauea, para concluir con un vertiginoso salto en paracaídas y «aterrizar» en un de-



La cena, exclusiva para doce comensales, se sirve en una mesa convertida en una gran pantalla digital sobre la que se proyectan todo tipo de universos. :: R. C.



Tartar de vaca vieja sobre la bota de Chaplin en 'La quimera del oro'.

cadente cabaret. El mago Jorge Blass es otro de los amigos de Roncero que se ha sumado al proyecto para demostrar que la magia también funciona por vía digital y en un banquete.

«Esta aventura empieza en 2010», explica Roncero, que tuvo muy claro la importancia del entorno y el contexto para cada situación. «Si comes unas gambas con tu pareja en un chiringuito junto al mar será muy distinto que si las tomas con tu jefe en un

restaurante con mantel de hilo», dice el estelado chef que se alió para esta sensacional locura con el organizador del eventos Eduardo Gonzales, director de Vega Factory. «Yo sé de cocina y debo buscar los otros elementos», se dijo Roncero que concibió el proyecto en su taller madrileño y que ya en 2014 recibía el galardón a la mejor innovación F&B en los premios World Wide Hospitality. «Esta es la versión 3.0», aclara.

Con la eficacia del show tecno-

culinario más que probada en estos cuatro años, ahora tanea la posibilidad de reformular 'Sublimotion' «y convertirlo en un espectáculo igual de sólido pero del que disfruten al menos cien personas».

«Aquí soy como el director de una obra de teatro. Lo difícil es el concepto y que esté todo rodado. Ahora se trata de ensayar y retocar, de afinar y mejorar. Tenemos el conocimiento y la experiencia y podría hacerlo para más comensales y a un precio más asequible», explica. Así, podría reducir esa factura de 1.650 euros por barba que lo convierte en algo tremendamente exclusivo «en una experiencia para casi todas las economías».

El alto precio –no tan descabellado para la barbaridad ibicenca– no retrae la demanda. El año pasado disfrutaron de 'Sublimotion' más de 1.500 comensales. Es imperativo reservar y cuando la demanda aumenta se ofrecen dos turnos a las 20.30 horas y a medianoche. Pau Gasol ha disfrutado de este festín multisensorial, pero su colega Michael Jordan que quiso llegar y besar el santo, se quedó con las ganas.