



САМОЕ ЭКСКЛЮЗИВНОЕ В МИРЕ МУЛЬТИСЕНСОРНОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ НОЯБРЬ 2021



концепция

Революционное уникальное гастрономическое путешествие, сочетающее в себе разнообразную кухню, искусство и технологии.

Sublimotion – это детище шеф-повара Пако Ронсеро, обладателя двух звезд «Michelin», которое открылось в эксклюзивном месте на Ибице в 2014 году.

Sublimotion – это не только самый передовой и инновационный ресторан в мире, но и непревзойденное мультисенсорное путешествие, в котором всегодвенадцать посетителей за одинраз получат невероятные гастрономические впечатления благодаря искусству высокой кухни и технологическим инновациям.

шеф-повар ПАКО РОНСЕРО

Автор концепции Sublimotion, которая была изобретена в его студии в Magpuge. Две звезды «Michelin» свидетельствуют о его страсти к технологиям, передовой гастрономии и непрерывным инновациям.



КАПСУЛА

Безграничное пространство, создающее сюрреалистическую и футуристическую атмосферу.

Передовая система Sublimotion, включающая экраны с обзором 360°, разрешением более 7 000 000 пикселей и яркостью 50 000 люменов, создает колоритную обстановку, пробуждая все чувства и гарантируя уникальный опыт, который вы никогда не получите в обычном ресторане: от регулирования температуры и управления запахами до выбора музыки на любой случай.

На каждую поверхность, будь то стена или стол, можно спроецировать изображение, а персонал включает не только команду профессиональных поваров, сомелье и официантов, но и дизайнеров, техников, музыкантов и иллюзионистов.

MANDARIN ORIENTAL JUMEIRA, DUBAI

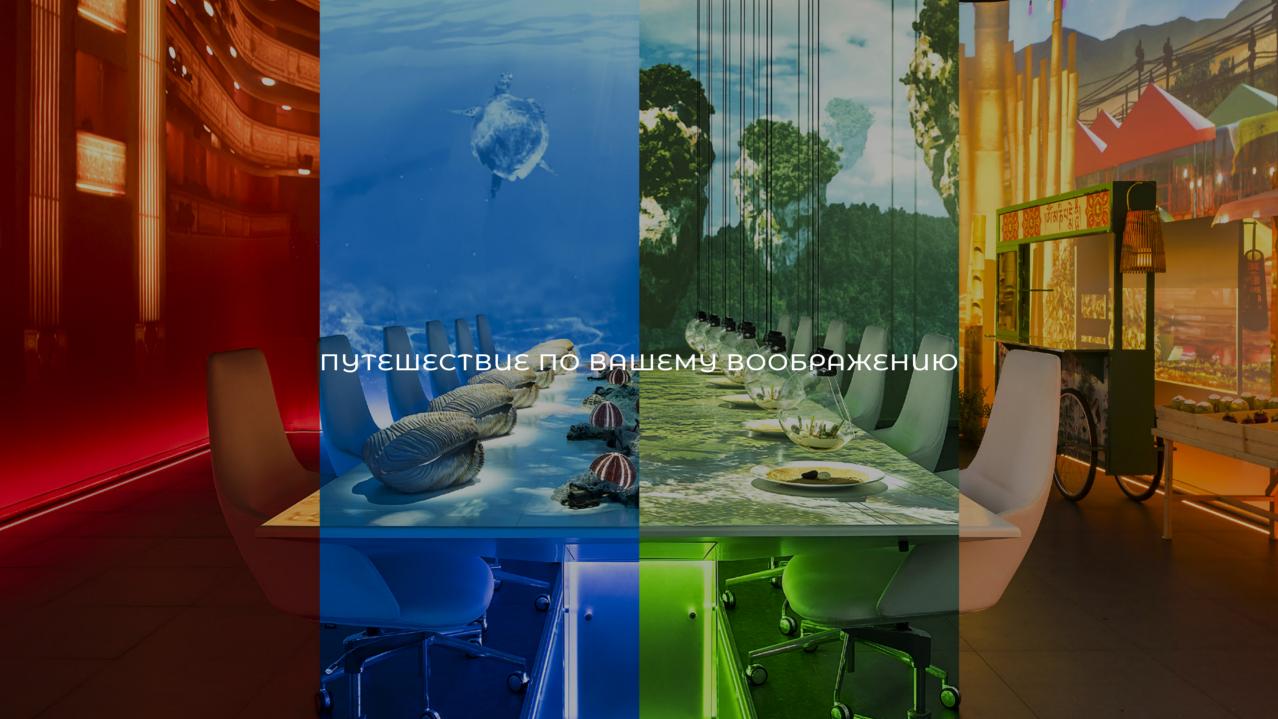
Место, соответствующее нашей эксклюзивности.

Благодаря видам на девственные воды Арабского залива и блестящий облик Дубая, Mandarin Oriental Jumeira, Dubai является прекрасным местом с завидным расположением на пляже.

Этот курортный комплекс с привлекательными интерьерами и непревзойденным уровнем обслуживания «омывает» берега Дубая новой волной роскоши.



ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ВАШЕМУ ВООБРАЖЕНИЮ





КАПСУЛА

Кухня, вдохновленная гастрономическими фантазиями Mandarin Oriental Jumeira, Dubai и приглашенного шеф-повара Пако Ронсеро, находится в самом сердце волшебного Sublimotion.

Однако, благодаря своим основным ингредиентам – тайне и сюрпризу – кухня и меню Sublimotion всегда хранятся под семью замками. Это связано с тем, что исполнение и подача блюд являются ключевыми факторами хорошего гастрономического вечера.

Обычно посетителям предлагается примерно 10 блюд, каждое из которых пропитано эмоциями окружающей атмосферы.

Блюда и их подачу можно охарактеризовать как международные. Некоторые сказали бы «с другой планеты». Оставим это на выбор счастливых посетителей.



цены и время

AED **5,000**

HUNGUUDEKU

ПЕРВАЯ РАССАДКА

19:00

ПРИБЫТИЕ 18:30

ВТОРАЯ РАССАДК

21:30

ПРИБЫТИЕ 21:00





ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ:

Elisabet Macia +971 50 275 3100 emacia@mohg.com