

**CACAO ROCA XR**

EXPERIENCE

# ÍNDIX

<b>LOS HERMANOS ROCA</b>	<b>3</b>
UN JUEGO A TRES BANDAS	3
JOAN ROCA	4
JOSEP ROCA	5
JORDI ROCA	6
<b>EL CELLER DE CAN ROCA</b>	<b>7</b>
GIRONA	7
UNA COCINA DE ESTILO LIBRE	8
UNA SALA MARAVILLOSA	9
LA BODEGA DE EL CELLER	10
COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN	11
JOAN ROCA: INNOVACIÓN EN LA COCINA	11
JOSEP ROCA: INNOVACIÓN EN EL VINO	12
JORDI ROCA: INNOVACIÓN EN EL MUNDO DULCE	12
DESARROLLO DE HERRAMIENTAS INNOVADORAS	13
<b>LA EXPERIENCIA</b>	<b>14</b>
SECUENCIA DE LA EXPERIENCIA	15
FLOR DE CACAO	16
<b>ORIGEN</b>	<b>17</b>
<b>EL BOMBÓN DE CASA CACAO</b>	<b>18</b>
<b>PRENSA</b>	<b>19</b>

# LOS HERMANOS ROCA

## UN JUEGO A TRES BANDAS

Joan, Josep y Jordi. Tres caras de un triángulo equilátero, tres personalidades diferenciadas pero complementarias, tres espejos que reflejan, cada uno a su manera, las inquietudes, sus fuentes de inspiración, las diferentes líneas creativas que trabajan e investigan. Salado, líquido, dulce. Cocina, sala, postres. Razón, espíritu y arrebatos. Un juego a tres bandas. Los tres hermanos conforman un mecanismo creativo que se nutre a partir de lo que reciben del exterior, la inspiración externa, pero también a partir de lo que nace de su interior, la motivación interna.



# JOAN ROCA

Aunque se formó académicamente en la Escuela de Hostelería de Girona –donde algunos años más tarde ejercería como profesor–, su vocación culinaria comenzó a forjarse en Can Roca, el restaurante familiar regentado por sus padres. Allí creció y entró por primera vez en contacto con la cocina de su madre, Montserrat Fontané. En la actualidad dirige El Celler de Can Roca, junto a sus hermanos Josep –sommelier– y Jordi –pastry chef–.

La actividad creativa culinaria de la tríada Roca, su vibrante sentido de la hospitalidad y la especial conexión fraternal de la cocina, el vino y el mundo dulce, catapultaron al restaurante a la primera posición en The World's 50 Best Restaurants en los años 2013 y 2015. La misma lista los proclamaría en 2019, ad eternum, Best of the Bests Restaurant.

La suya es una cocina libre que sublima y respeta el sabor genuino con la aplicación de la técnica precisa. Para ello armoniza tradición y modernidad en la dosis perfecta, buscando en el equilibrio un viaje emocional para el comensal. En paralelo al servicio en el restaurante, Joan lidera un equipo de investigación, innovación, formación y creatividad que sigue un curso continuo desde La Masia (I+D).

A través de una visión transversal del proceso de creación culinaria, sus platos dialogan al mismo tiempo con la ciencia y la tradición, la tecnología y la sensibilidad, el producto y la antropología sensorial.

Probablemente sus aportaciones en la cocción controlada al vacío y a baja temperatura han transformado la manera de ver la cocina inmediata del siglo XXI. Su generosa vocación formadora le ha llevado a enseñar cocina como docente durante más de 20 años, a ser reconocido como Doctor Honoris Causa por la Universidad de Girona y a colaborar en diferentes programas universitarios como el curso Science & Cooking de Harvard. En 2015, recibió la invitación del World Economic Forum para formar parte de su consejo de líderes culturales y es, junto a sus hermanos, embajador de los Programas de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.



# JOSEP ROCA

Su primer contacto con el vino se remonta a la bodega del sótano de la fonda de sus padres. Allí,



cuentan que tenía la habilidad de llenar hasta 6 botellas de vino de una sola vez. Tenía 8 años, y fluía con gracia ya entonces de la bodega al comedor, donde le gustaba hablar con los clientes, a veces en patines. Pronto forjó, entre juegos, una relación íntima con sus dos grandes talentos: el vino y la sala.

Hoy, maestro del arte del maridaje y maestro de ceremonias, en el restaurante que dirige junto a sus hermanos, Joan y Jordi, El Celler de Can Roca. Allí, el vino trasciende la sala y asume potencia también como inspiración en la creación y conceptualización de los platos de su restaurante triestrellado, que ha sido considerado el mejor del mundo en dos ocasiones por The World's 50 Best Restaurants Academy.

Ha sido Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maitre de Sala (2004), Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sommelier (2010),

Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sommelier (2005 y 2011), Premio Gueridón de Oro al mejor Maitre de Sala (2013) y Premio al Mejor Sommelier de España por la Guía Michelin (2024).

Josep Roca es el camarero de vinos, como a él le gusta llamarse. Según la prensa y crítica especializada ha logrado “una idoneidad asociativa entre platos y vinos casi infinita”. Se formó académicamente en la Escuela de Hostelería de Girona.

Dedica su tiempo libre a la divulgación y la formación, tanto sobre el mundo del vino como de la gestión de equipos, desde las conferencias que dicta internacionalmente y también como profesor. Actualmente, dirige en la Universidad de Girona un Curso de Especialización para Sommeliers e imparte asignaturas en el Grado de Turismo y Enología.

Su primera experiencia vínica en el mundo editorial fue de la mano de Marcel Gorgori, con Vinos compartidos, fruto de una amistad forjada en el programa En Clau de Vi de TV3.

En el año 2016 publica Después de las viñas. Un viaje al alma de los vinos, en colaboración con la Dra. Imma Puig. Un ensayo que indaga en la vertiente más humanista del vino.

# JORDI ROCA

“Soy postrero.”

El diccionario define postrero como algo situado en último lugar pero Jordi se ha tomado la licencia de darle un nuevo significado. “Para mí, ‘ser postrero’ tiene un sentido vital y define la manera de interpretar mi profesión; elaboro postres y no pasteles”.

Su formación en el mundo de lo dulce empezó de una manera diletante, para nada académica. Fue acompañada de la mano de Damián Allsop, un talentoso pastelero galés que aterrizó en El Celler de Can Roca después de un largo periplo por grandes restaurantes europeos. Ocupó a finales de los 90 la partida de postres. Con él Jordi entendió la importancia de la cocina dulce, su especificación y singularidad. Le ayudó a abrir su curiosidad, primero como su ayudante, posteriormente como su sucesor. Allsop le proporcionó las herramientas necesarias para saber el porqué de la cocina dulce, así como el método, la precisión, la artesanía al minuto, la paciencia, el temple, la seguridad y la implicación obsesiva. Fueron unos inicios donde las reglas y la cuantificación eran las señas de base.

Así empezó su posibilidad de crear y volar. Desde entonces no ha dejado de divertirse, de soñar, de provocar, de sorprenderse y, sobre todo, de jugar. Jordi se considera adicto al divertimento dulce desde hace más de 15 años. Siente una necesidad absoluta de plasmar su vida en dulce. Un paseo, un paisaje, un olor, una historieta, un ruido, una transgresión, una emoción, cualquier camino nos puede conducir a la creatividad. Libertad y frescura. Radicalidad y extremismo. Le gusta jugar al límite, con irreverencia y rompiendo moldes. La fantasía le embelesa y explora su universo en el momento dulce, lejos del rigor y la seriedad de las propuestas de platos principales o platos corpulentos del menú. “Me gusta sorprender en el momento final del menú, donde el linde entre lo establecido y la fascinación es posible”.



# EL CELLER DE CAN ROCA

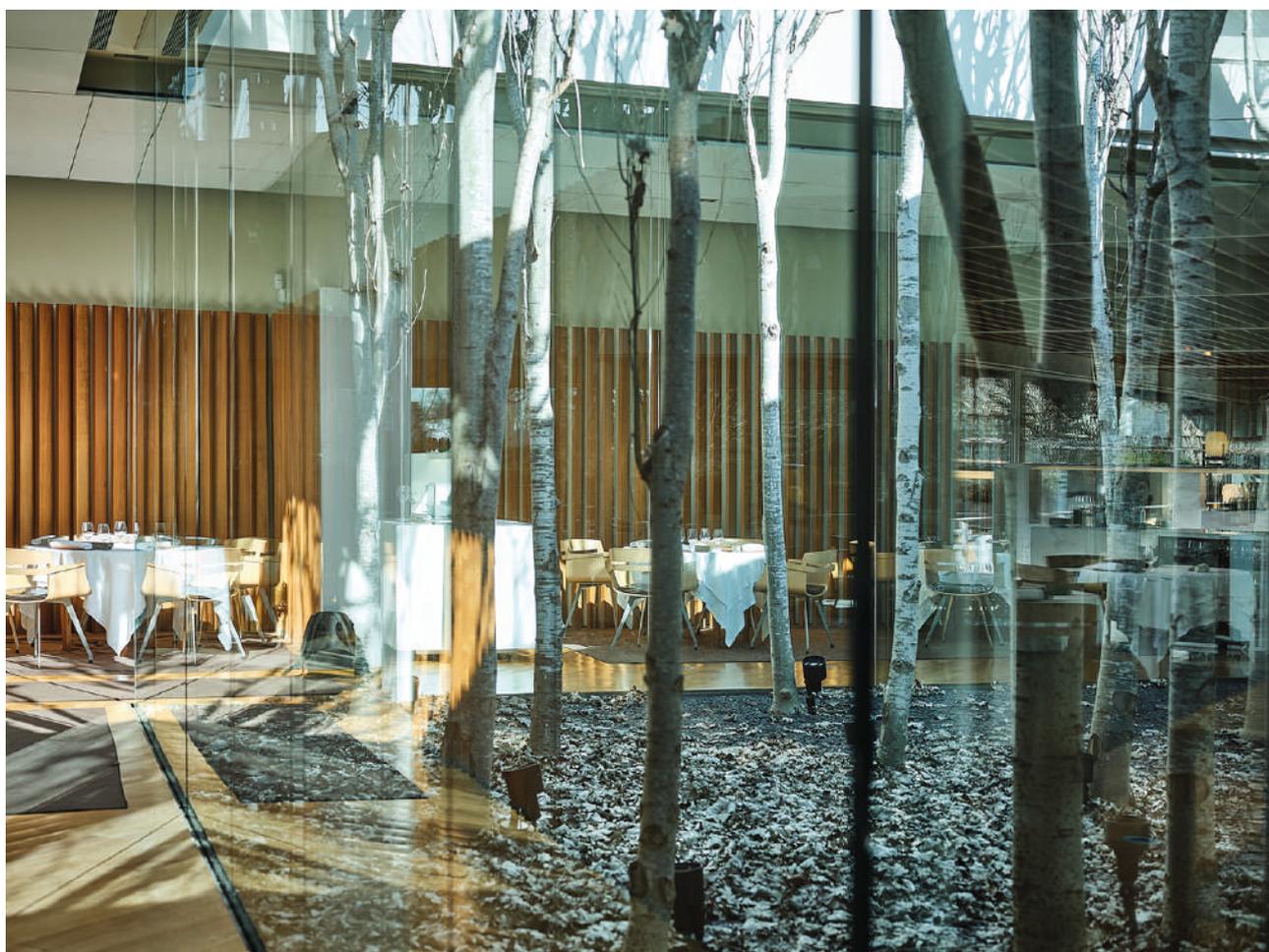
## GIRONA

✿✿✿ Estrelles Michelin

**50**  
**BEST**

Best of the Best 2013 & 2015 The World's Best Restaurant

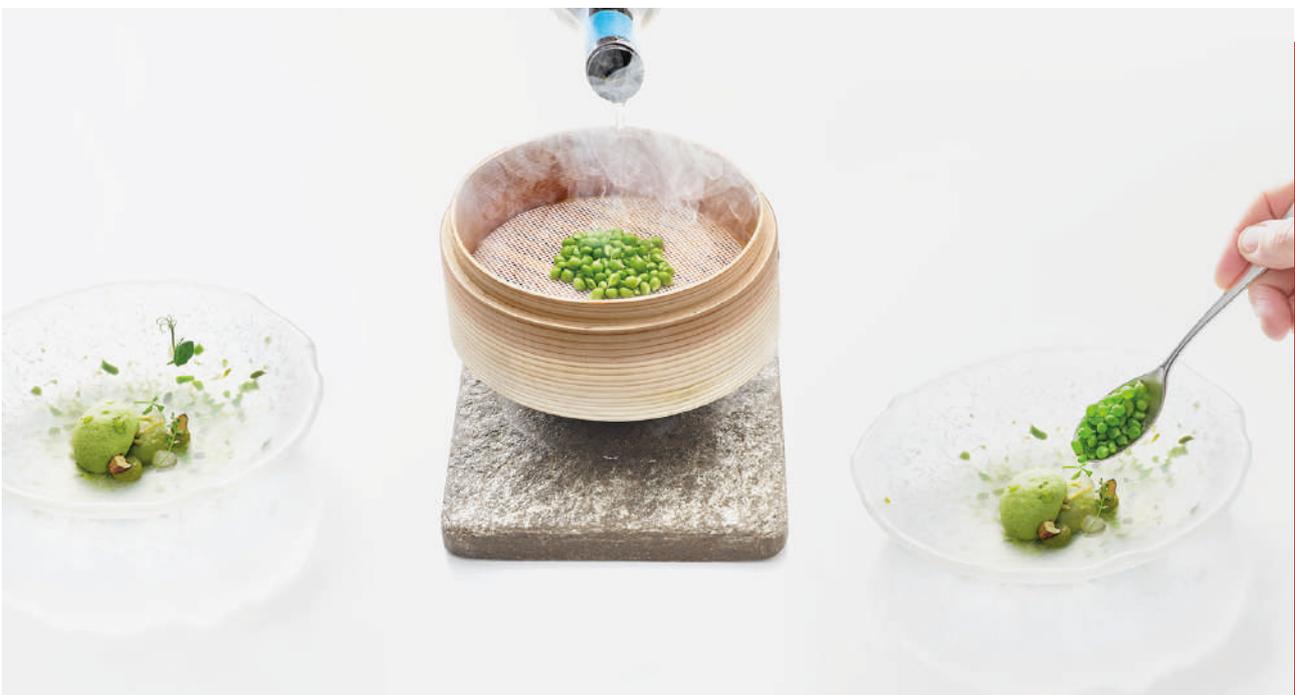
El Celler de Can Roca es el proyecto más definitivo pero nunca acabado de los hermanos Roca. Continúa en viva evolución desde hace más de 35 años, con una rutina donde la repetición es belleza y la innovación cadencia. Autenticidad, audacia, generosidad y hospitalidad. Bienvenidos.



# UNA COCINA DE ESTILO LIBRE

Despertar los sentidos, la memoria, la emoción. La armonía es destreza, el magisterio humilde de hacer sencillas las complejas e infinitas conexiones contenidas en un plato, construir un discurso efímero en lo tangible para despertar a través del sabor lo que es esencialmente humano y perdura en el recuerdo. Contrastes integrados en una melodía de actos e historias que narran experiencias vividas desde la emoción, el paisaje, el producto, la magia y la sorpresa, la interrelación fraternal de tres mundos, sólido, líquido y dulce -Joan, Josep y Jordi- para explicaros qué hemos comido, qué nos ha emocionado, qué hemos aprendido, de dónde somos y hacia dónde vamos: el mundo con el que soñamos.

Una cocina conectada a la tierra como despensa y hábitat, que dialoga con los pequeños productores que han crecido con nosotros. Que vislumbra un mundo que quiere ser humano, genuino y sensible. Contar con todas las técnicas e innovaciones, en una búsqueda continua y despierta de la quimérica perfección para poder ofrecer una experiencia de 360°, agradecidos de que, por suerte, nos visitéis con el corazón abierto. Eso nos mueve.



# UNA SALA MARAVILLOSA

El go es un juego chino maravilloso, que ya ha llegado a la civilización oriental. Es un juego de mesa donde se enfrentan dos adversarios con piezas blancas y negras. Los más atrevidos lo pueden llegar a comparar con el ajedrez, donde también se enfrentan dos mundos divididos entre figuras en blanco y en negro, tal como podríamos definir a cocineros y camareros. En el ajedrez hay que matar para ganar. En el go, hay que construir para vivir. El objetivo no es comerse al otro, sino trazar un territorio más grande.

Así debemos plantearnos la complicidad de los equipos de cocina y sala en la gastronomía. Construir y plantear estrategias para seducir. La sala de un restaurante cohesiona como pocos espacios lo pueden hacer. Es un universo de conexiones emocionales enriquecidas con la respuesta de la proximidad.

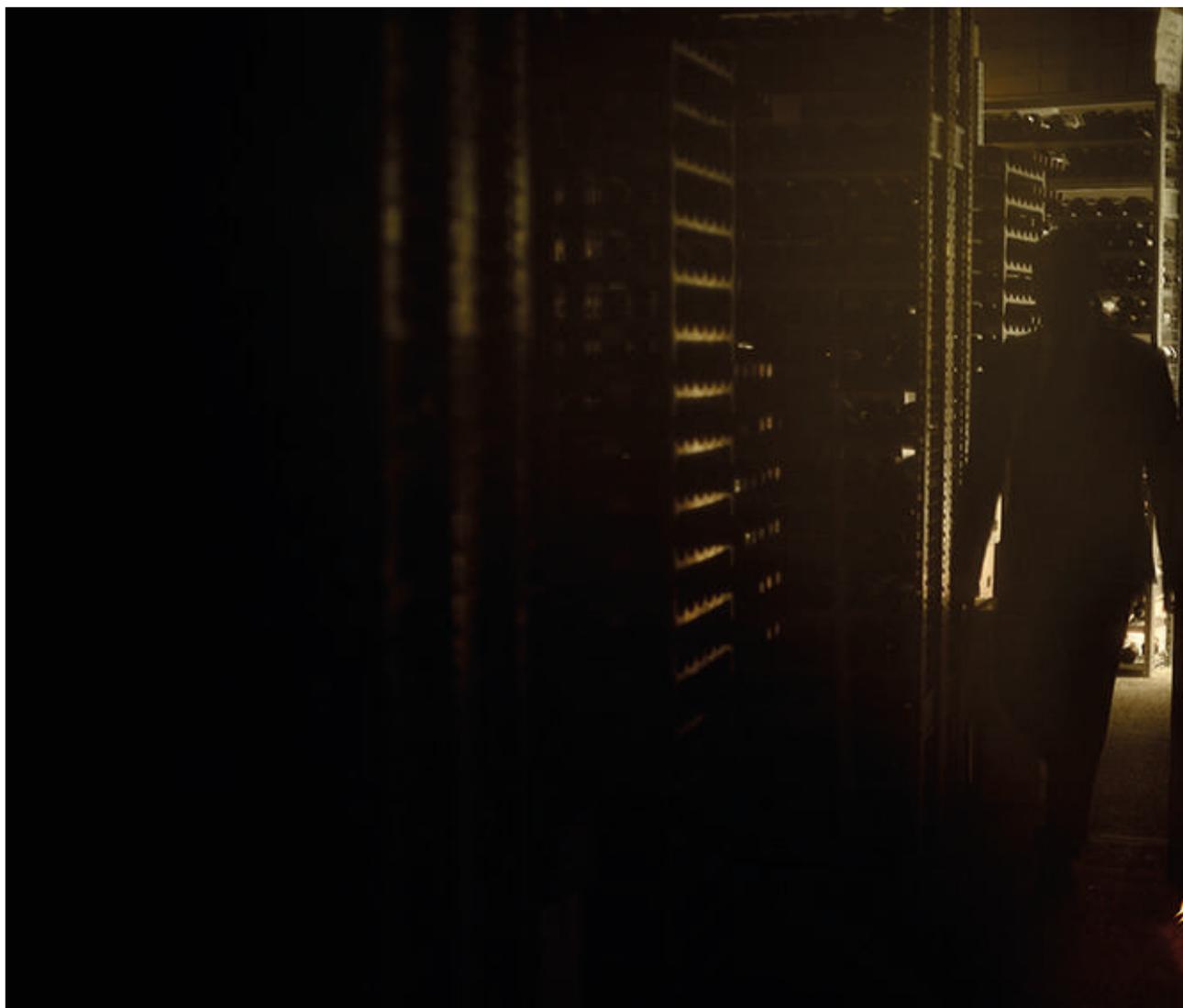
Debemos ser capaces de conectar emocionalmente con los cocineros y preparar mejor las aproximaciones al comensal. Atender con una mirada intencionada y calmada. Aprovechar la sabiduría oriental, su ritual. El encanto en la ceremonia del té es un ejemplo para el servicio occidental.



## LA BODEGA DE EL CELLER

Siempre hemos intentado huir de la ostentación, de simbolizar el lujo y el dinero en una etiqueta. En un cierto momento, empezamos a explicar cosas del vino que nos interesaban más. Hemos podido disfrutar de múltiples experiencias en catas abiertas, ser testigos de expresiones enriquecidas con los sentidos, y hemos trasladado al restaurante lo que más nos ha seducido y enamorado para compartir nuestra manera de vivir el vino.

Aspiramos a que la gente que venga a casa conozca mejor a quien guarda el vino, queremos que se produzca una interacción, un planteamiento de respeto a la naturaleza, de diálogo con los elaboradores. Queremos sentirnos embajadores de quien hace el vino, mostrarnos cercanos a la gente, que no tiene por qué encontrar rigidez en el hábito y el consumo del vino. Queremos demostrar que el vino no solo se cata y se huele, sino que se puede sentir, incluso escuchar. Queremos conseguir que la visita a la bodega la disfrute tanto el apasionado de los vinos como el abstemio.



# COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN

El compromiso con la innovación de los hermanos Roca ha permitido no solo desarrollar técnicas y herramientas de vanguardia, sino también redefinir lo que significa crear en la cocina. Su enfoque ha dado forma a un nuevo paradigma en el que la creatividad, la ciencia y la emoción se combinan de manera única para ofrecer una experiencia culinaria sin igual.

Con sus diversos proyectos, y principalmente en El Celler de Can Roca, han demostrado su incansable búsqueda de nuevas formas de conectar con los comensales, donde la innovación ha sido siempre la piedra angular de su trabajo.

La innovación no solo está presente en los ingredientes o en las técnicas, sino también en la manera de comprender la cocina, los postres o el vino, y en cómo estos se relacionan con el mundo, el medio ambiente y la sociedad.

Para los tres hermanos, la innovación es un compromiso constante que no solo busca sorprender, sino también evolucionar, aprender y transformarse. Lo que hace especial su enfoque es que han sabido integrar la innovación sin perder la esencia de otros conceptos creativos que los representan, como la tradición, la memoria, el sentido del humor, el paisaje o el academicismo.

## JOAN ROCA: INNOVACIÓN EN LA COCINA

Para Joan Roca, la innovación es un proceso continuo de búsqueda y reflexión. “Para nosotros, la innovación no se trata solo de introducir algo nuevo por el simple hecho de hacerlo. Es una manera de entender el producto de otra forma, de transformar lo conocido en algo más profundo y emocionante”.

A lo largo de los años, El Celler de Can Roca se ha convertido en un espacio de experimentación, donde las nuevas tecnologías y las técnicas vanguardistas se combinan con el arte culinario de siempre. El uso de técnicas como la cocina al vacío ha permitido a Joan y a su equipo explorar nuevas fronteras en la cocina. Sin embargo, más allá de la tecnología, lo que realmente define su trabajo es la capacidad de mantener una relación honesta con los productos.



## JOSEP ROCA: INNOVACIÓN EN EL VINO

Josep Roca, el sumiller de la familia, ha integrado la innovación en el mundo del vino con un enfoque que va más allá de la simple cata o el maridaje. Para él, la innovación no solo es técnica, sino también un compromiso con la sostenibilidad y el futuro del vino.

“La innovación en el vino no solo pasa por las técnicas de producción, sino por cómo podemos reinterpretar la manera en que lo experimentamos, cómo lo maridamos y cómo lo explicamos”, afirma Josep. A lo largo de los años, ha desarrollado experiencias de cata utilizando tecnologías como la biodinámica y la fermentación natural, sin perder de vista el respeto por el terruño y las tradiciones vinícolas.



## JORDI ROCA: INNOVACIÓN EN EL MUNDO DULCE



Jordi Roca, el más joven de los tres hermanos, lleva la innovación a su terreno: el mundo dulce. En su visión, lo dulce no es solo una cuestión de sabores, sino de emociones y experiencias sensoriales. Su trabajo ha sido clave en la transformación de la pastelería moderna, utilizando ingredientes inesperados, nuevas texturas y combinaciones audaces para crear postres que son mucho más que dulces: son relatos de creatividad.

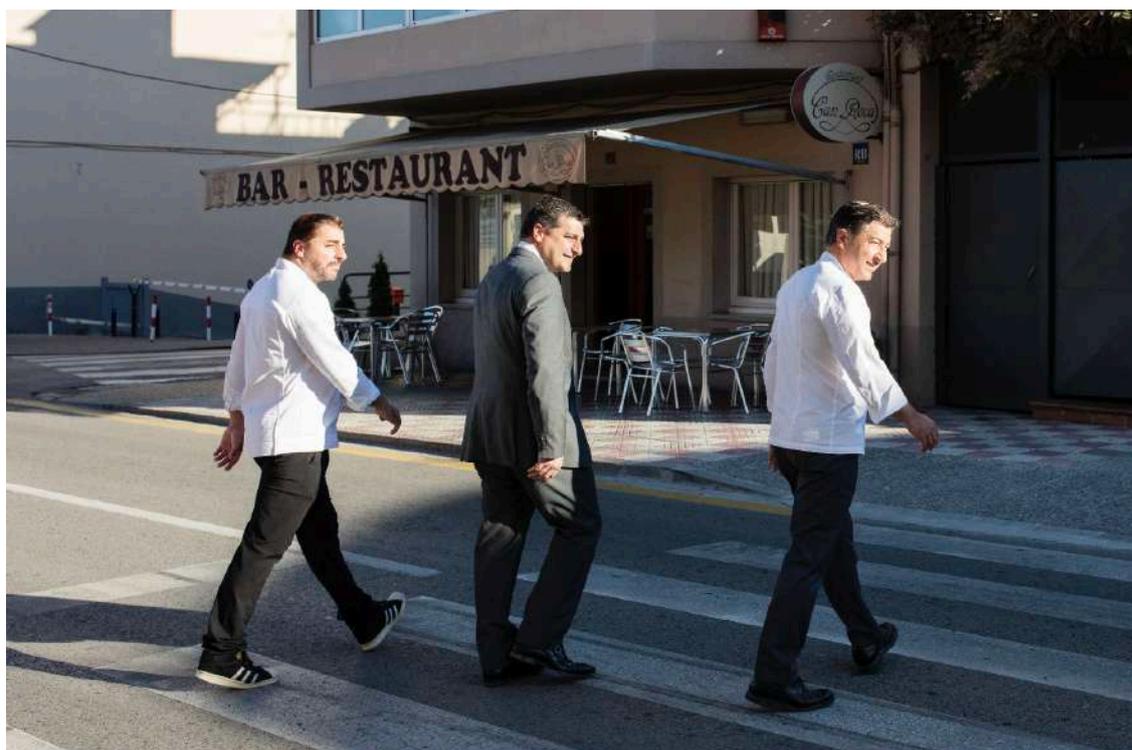
“En la pastelería, la innovación puede ser tan libre y amplia como uno quiera. Es un espacio perfecto para explorar, experimentar y sorprender a la gente”, afirma Jordi. La innovación en la pastelería de Jordi no solo se limita a la creación de nuevos sabores, sino también a la manera en que estos se presentan.

# DESARROLLO DE HERRAMIENTAS INNOVADORAS

Roner, Rotaval y Rocook son tres de los aparatos de cocina que se han desarrollado desde El Celler. El Roner es el resultado de la búsqueda de la precisión en las cocciones a baja temperatura. Este aparato, patentado por Joan Roca y Narcís Caner, fue pionero en la metodología de cocción. La técnica al vacío permite cocinar el alimento aplicando calor al producto previamente envasado al vacío para que no pierda sus cualidades de aroma y sabor. El Roner es un aparato de uso en cocinas profesionales, pero en la actualidad se busca acercarlo también al uso doméstico, permitiendo una cocina más sabrosa y saludable dentro del proyecto Rocook.

Si el Roner es la adaptación de un baño termostático de laboratorio, otro aparato proveniente de la ciencia, el rotavapor, que permite destilaciones a baja presión y temperatura, fue adaptado a los usos culinarios por la Fundación Alícia (el centro de I+D+i en cocina que colabora con El Celler en diferentes proyectos) a partir de los requisitos del restaurante. Así nació el Rotaval.

La pipa de humo es otra de las herramientas que encontramos en El Celler. Imitando la acción de un fumador, ofrece la posibilidad de dirigir los humos hacia el interior de una campana o de una burbuja de caramelo para conseguir una forma esférica perfecta sin que se rompa. Ejemplo de esta técnica es el Helado de boletus a la brasa, que se presenta en la mesa dentro de una burbuja de caramelo llena de humo de olivo recién quemado. Detrás de este plato le han seguido otros con la misma técnica, como el tartar de sepia ahumada, las sardinas marinadas en berenjena a la brasa o los pulpos al horno con pimentón ahumado.



# LA EXPERIENCIA

## VIAJE MÁGICO A TRAVÉS DEL CACAO

Imagina un lugar donde la alta cocina se encuentra con la tecnología más avanzada para ofrecer una experiencia que va más allá de lo que puedes saborear. Esto es Viaje Mágico a Través del Cacao, una propuesta innovadora creada por El Celler de Can Roca en colaboración con la Fundación Mobile World Capital Barcelona y el estudio tecnológico Futura XR. En esta experiencia, la última etapa de su comida se convierte en un viaje multisensorial que lleva a los comensales al corazón del cacao y a un mundo fantástico a través de la realidad mixta.

En el momento final de la experiencia gastronómica en El Celler de Can Roca, justo cuando llegan los postres, les espera una sorpresa: un bombón especial de Casa Cacao, la chocolatería Bean To Bar de Jordi Roca. Mientras lo degustan, los comensales se pondrán unas gafas de realidad mixta que los transportarán a una ceremonia virtual. Es un viaje que activa no solo el paladar, sino también la imaginación y los sentidos, fusionando el placer de la gastronomía con la magia de la tecnología.

Detrás de esta experiencia inmersiva están las gafas de realidad mixta Meta Quest 3, diseñadas para ser fáciles de usar, cómodas y completamente higiénicas. Estas gafas son controladas por el equipo del restaurante mediante una tableta, asegurando que la experiencia sea fluida, personalizada y que todos los comensales vivan esta aventura al mismo tiempo. Es un sistema que combina la precisión técnica con la hospitalidad de un restaurante tres estrellas Michelin.

Viaje Mágico a Través del Cacao no es solo una experiencia culinaria extraordinaria, sino una invitación a reflexionar sobre el papel de la tecnología en nuestra vida diaria. Esta sinergia entre el mundo físico y el virtual abre nuevas puertas en la gastronomía, creando momentos que transforman una simple comida en una vivencia inolvidable. Como dice Jordi Roca: “Lo último que se come es lo primero que se recuerda”. Y esta experiencia lo lleva a un nivel completamente nuevo.



# SECUENCIA DE LA EXPERIENCIA

Al finalizar el Menú Festival en El Celler de Can Roca, los comensales acceden al último pase del menú: la experiencia Cacao Roca XR, un viaje mágico a través del cacao.

La experiencia comienza cuando el equipo de sala entrega a cada comensal unas gafas de realidad mixta Meta Quest 3. Estas gafas, previamente higienizadas y preparadas, se ajustan cuidadosamente a cada usuario con la ayuda del personal, garantizando una colocación cómoda y precisa.

Una vez colocadas, el equipo verifica que todos los comensales visualicen correctamente los puntos de enfoque. Cuando la visión es adecuada, da inicio la experiencia, siempre guiada en todo momento por nuestro equipo de sala, que acompaña y explica cada fase del recorrido.

Sin revelar los detalles de lo que se contempla en este universo virtual —ya que la intención de los hermanos Roca es que la vivencia permanezca íntima y personal—, llega un momento en que se indica el instante exacto para degustar el bombón de Casa Cacao, presentado sobre un plato diseñado especialmente para la ocasión. Se trata de una creación elaborada en exclusiva para esta experiencia por Casa Cacao, la chocolatería bean-to-bar de El Celler de Can Roca.

El equipo de sala señala el momento preciso en que debe degustarse el bombón, con el objetivo de integrar todos los sentidos y completar así el viaje al mundo del cacao.



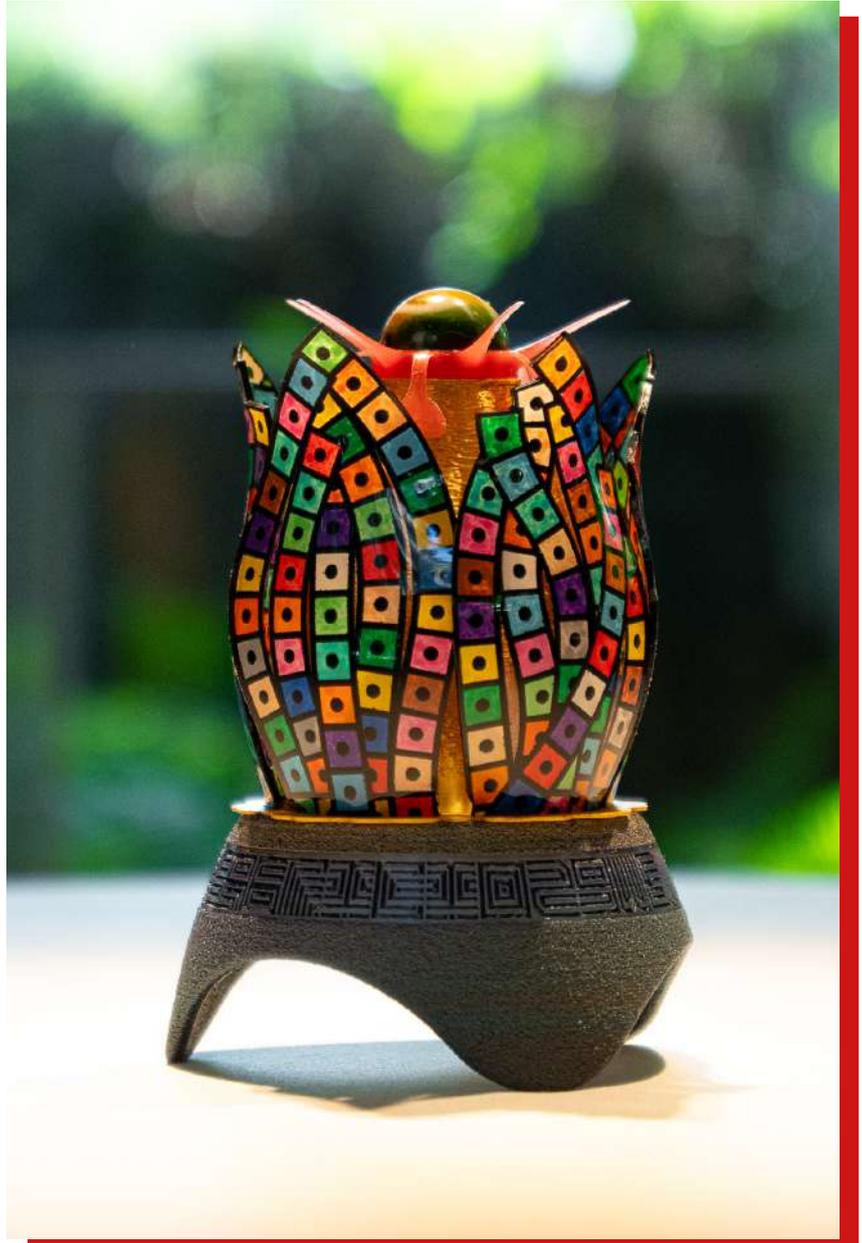
Tras la degustación, la experiencia continúa en este entorno phygital. Al finalizar, el equipo de sala asiste a cada comensal en la retirada de las gafas, que son posteriormente desinfectadas y preparadas para la siguiente sesión.

# FLOR DE CACAO

El proyecto “Flor de cacao” es una pieza creada por Alex Canosa para El Celler de Can Roca que integra gastronomía, arte y tecnología en una experiencia multisensorial con realidad aumentada. El reto consistía en diseñar un plato exclusivo para servir un bombón en la fase final del menú degustación, con total libertad creativa para desarrollarlo desde la idea inicial hasta su fabricación final.

El diseño se inspira en el cacao, protagonista de la experiencia, y combina formas orgánicas y psicodélicas con técnicas como la impresión 3D y el termoformado de metacrilato. Elementos como la vaina central con luz LED, los pétalos decorados y la pieza de silicona alimentaria crean una estética vibrante, simbólica y sugerente que armoniza con la narrativa audiovisual.

En conjunto, el plato aporta un valor simbólico y estético, ejemplificando la fusión entre la cocina de vanguardia, el diseño y la tecnología inmersiva.



# ORIGEN

## «FEEL THE TECHNOLOGY» BARCELONA MOBILE WORLD CONGRESS 2023

Todo comenzó en 2023, durante el Mobile World Congress en Barcelona, con la presentación del proyecto “Feel the Technology”. En aquella ocasión, los asistentes tuvieron la oportunidad de realizar una cata de bombones en un entorno phygital, una combinación de degustación física con una experiencia inmersiva que transportaba a los participantes a un escenario virtual.

Con tres opciones de sabores —dulce, ácido o picante—, los bombones despertaban los sentidos mientras la tecnología intensificaba la percepción de los sabores.

A partir de ahí, el equipo de El Celler de Can Roca, junto con Futura Space y Mobile World Capital Barcelona, se embarcó en el desarrollo de una propuesta aún más ambiciosa: Viaje Mágico a Través del Cacao. Durante más de un año, han trabajado para perfeccionar cada detalle, logrando una experiencia única que solo puede entenderse si se vive en primera persona.

El equipo de Futura Space ha visitado en múltiples ocasiones el restaurante para pulir los detalles, asegurar la perfecta implementación tecnológica y formar al equipo de El Celler. Y es que son los mismos camareros y sumilleres quienes, además de guiar la experiencia gastronómica, ahora también son los encargados de sumergir a los comensales en este mundo phygital, transformando la mesa en un escenario donde se rinde homenaje al cacao.



# EL BOMBÓN DE CASA CACAO

## VIAJE MÁGICO A TRAVÉS DEL CACAO

El bombón creado específicamente para el proyecto Cacao Roca XR es una pieza única elaborada en Casa Cacao, que condensa en un solo bocado la riqueza sensorial de los territorios productores de cacao. Está compuesto por una fina capa de chocolate negro que envuelve un gel de guayaba, nibs de cacao crujientes recubiertos de chocolate negro y una delicada ganache de pulpa de cacao, guanábana y guayaba.

Según Jordi Roca, este bombón “sintetiza de alguna manera los sabores tropicales, nativos de las zonas originales productoras de cacao”, convirtiéndose en una auténtica oda a la tierra, al cacao y a los productos que lo rodean. Su acabado visual —con tonalidades brillantes en rojo, verde, amarillo y blanco difuminados— representa lo que el chef denomina “el mestizaje”, evocando la diversidad cultural y la riqueza sensorial que caracterizan la experiencia gastronómica e inmersiva del proyecto.



Casa Cacao es la propuesta chocolatera de El Celler de Can Roca, un espacio concebido como obrador, tienda y hotel, donde se celebra la esencia del cacao desde su origen hasta su transformación final. Con un profundo respeto por las comunidades productoras y por la biodiversidad de los territorios de donde procede, Casa Cacao trabaja directamente con agricultores para garantizar un comercio justo, transparente y sostenible.

Siguiendo la filosofía “Bean to Bar” (del grano a la tableta), cada creación nace del proceso completo de selección, tostado, refinado y elaboración artesanal, manteniendo la trazabilidad y la autenticidad del cacao en todas sus etapas.

El resultado son chocolates que potencian el producto en su forma más pura, manteniendo la conexión con la tierra y rindiendo homenaje a la riqueza cultural y natural que el cacao representa.

# PRENSA

## VIAJE MÁGICO A TRAVÉS DEL CACAO

Durante los años de creación y producción del proyecto se han llevado a cabo diversas presentaciones, tanto para el público como para la prensa, con el objetivo de mostrar su evolución y los avances logrados. La primera tuvo lugar en el Mobile World Congress 2022, con la presentación de una experiencia gastronómica phygital que combinaba tecnología VR con bombones diseñados a medida según el perfil olfativo de cada participante. Aquel momento supuso el punto de partida del concepto y marcó el inicio de una etapa de intenso trabajo creativo y técnico. Este primer proyecto fue la semilla de lo que hoy conocemos como “El Viaje Mágico a Través del Cacao”. Tras meses de desarrollo, la propuesta evolucionó hasta su forma actual y se presentó oficialmente en el Fòrum Gastronòmic de Barcelona, donde Jordi Roca compartió por primera vez con el público general el uso innovador de gafas de realidad aumentada para culminar la experiencia del menú en El Celler de Can Roca. Esta revelación no solo generó un gran interés mediático, sino que también situó el proyecto en la intersección entre la alta gastronomía y la tecnología más avanzada. En marzo de 2025, coincidiendo con una nueva edición del MWC, se realizó una presentación especial dirigida a la prensa y a líderes del sector tecnológico presentes en Barcelona. En esta ocasión, el proyecto ya estaba plenamente en funcionamiento en el restaurante, lo que permitió mostrarlo en directo y compartir las primeras impresiones de los comensales que lo habían vivido. El ciclo de presentaciones culmina en Girona, ciudad natal de los hermanos Roca, con un acto simbólico que rinde homenaje a sus raíces y al lugar donde nació la idea.





# CACAO ROCA XR

EXPERIENCE