# Danish Chef to Offer Unique Culinary Experience in the Stratosphere



COPENHAGUE, 13 de mayo de 2024 — El chef danés Rasmus Munk, galardonado con estrellas Michelin, colaborará con Space Perspective, una startup de Florida, para ofrecer una experiencia culinaria única en la estratosfera a finales de 2025. Seis comensales tendrán la oportunidad de ascender a bordo de la nave espacial Neptune, diseñada más como un globo que como un cohete. La cápsula presurizada se elevará aproximadamente a 30.480 metros (100.000 pies) sobre el nivel del mar, donde los invitados podrán disfrutar de un menú creado por Munk mientras observan el amanecer sobre la curvatura de la Tierra.

El viaje, que tendrá una duración de seis horas, viene con un coste de 495.000 dólares por boleto. Munk, de 33 años, servirá un menú inspirado en el impacto de la innovación espacial, enfocado en contar historias a través de los alimentos y subrayar investigaciones significativas realizadas durante las últimas seis décadas. Su restaurante en Copenhague, el Alchemist, ha sido reconocido con dos estrellas Michelin desde 2020 y fue nombrado el quinto mejor restaurante del mundo el año pasado.

Munk busca incorporar elementos innovadores en su menú, incluyendo estrellas que brillan en la oscuridad hechas de aerogel y proteína de medusa, además de una pieza comestible de basura espacial de un satélite. Con este proyecto, el chef intenta también sensibilizar sobre cuestiones ambientales, como la deforestación y la contaminación oceánica. Rasmus Madsen, una voz notable en la crítica culinaria danesa, destacó que la gastronomía está evolucionando hacia experiencias que van más allá de la comida servida en el plato.