

Ángela Peña, Nueva Sumiller en Etéreo By Pedro Nel

La reconocida sumiller Ángela Peña se une al equipo de Etéreo, el espacio gastronómico liderado por el chef Pedro Nel Restrepo Osorio.

Ángela Peña, Apasionada del Vino, se Incorpora a **Etéreo**. Se autodefine como “una apasionada del vino, de las **bodegas**, de su gente y me siento **privilegiada** por la oportunidad de trasladar a nuestros comensales el alma de cada uno de los proyectos que hay detrás de cada etiqueta”.

Ángela Peña González, que a principios de este mes de enero formará parte del grupo humano de Etéreo, es especialista Sumiller por la ESHBI (Escuela Superior de Hostelería de Bilbao) de la promoción de 2020.



Nueva Etapa en Tenerife con Pedro Nel Restrepo

También titulada en WSET Nivel 3 en 2021 con calificación Pass with Merit, Peña aceptó trasladarse a Tenerife para dirigir la parcela vitivinícola del espacio gastronómico que lidera **Pedro Nel Restrepo Osorio**, reconocido por un sol Repsol y recomendado por la **Guía Michelin**.

El chef, conocido por su búsqueda incansable de la excelencia tanto en la cocina como en la sala, incorpora a la sumiller para afianzar la gestión de la **cava**, que actualmente cuenta con unas 300 referencias.



El Chef Pedro Nel Restrepo es incansable en la búsqueda de la

excelencia

Experiencia y Filosofía de Ángela Peña

Los primeros pasos profesionales de **Ángela Peña** se sitúan en Aramendi Berria, como jefa de Sala, y de ahí pasó a afrontar otro importante peldaño al frente de la sumillería del Grupo Etxanobe, galardonado con una estrella Michelin, en dos referencias bilbainas: Atelier y La Despensa.

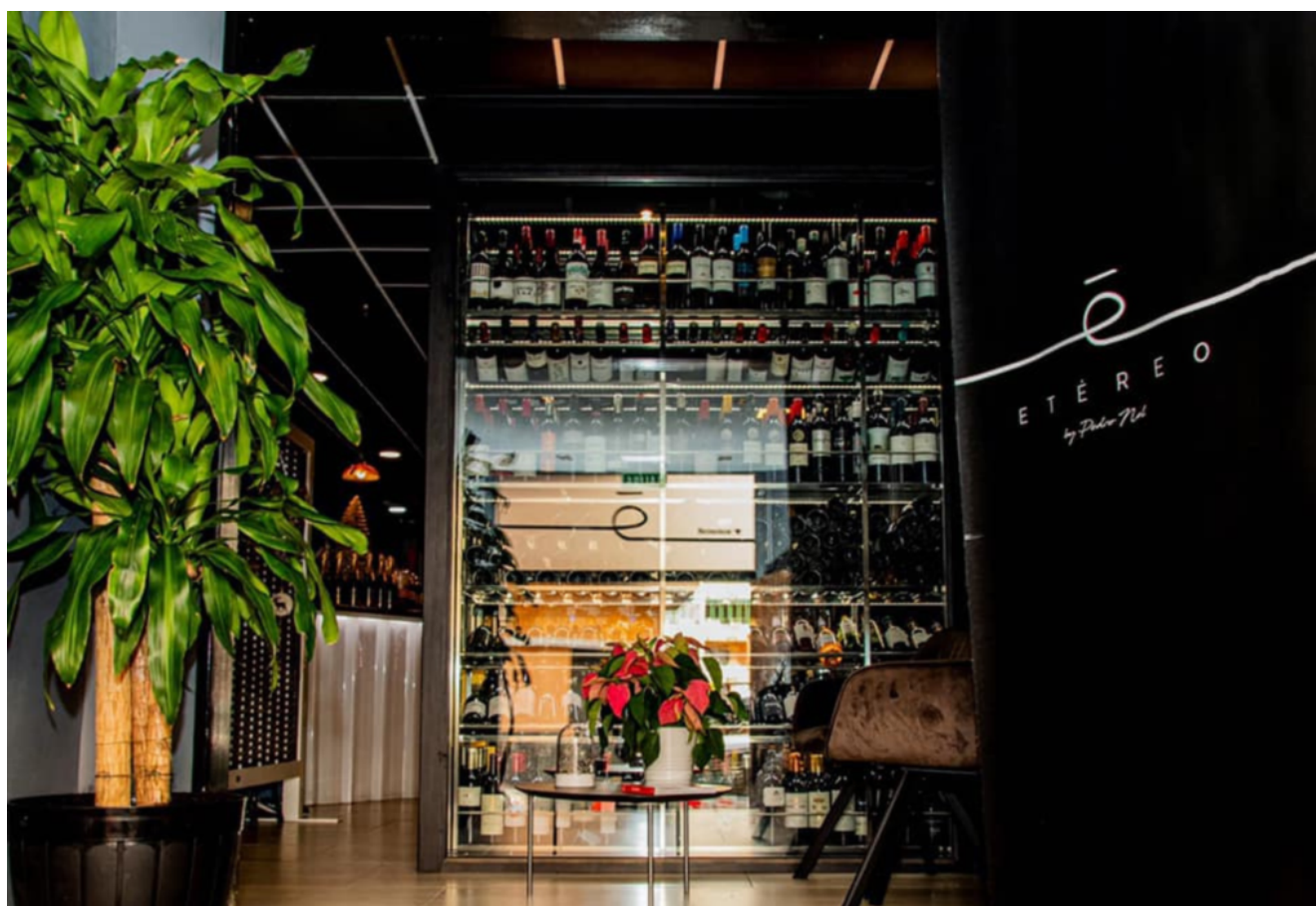


Ángela Peña, Nueva Sumiller en Etéreo By Pedro Nel

“Emprendo con mucha energía y óptimas vibraciones el nuevo reto en tierras tinerfeñas, una vez que conversé con Pedro Nel Restrepo y analicé su propuesta. Mantengo mi compromiso con su lema de ‘nuestro mejor secreto es ponerle mucho amor a todo lo que hacemos’”, afirma Peña.

Renovación y Compromiso en Etéreo

Ángela Peña se muestra ilusionada de sumar a Etéreo By Pedro Nel, buscando que la elección del vino “sea una experiencia fácil, divertida y un plus amplificador a la secuencia culinaria. En este sentido, me identifico al cien por cien con la filosofía de Pedro Nel y Camilo Galindo con ese respeto al producto como protagonista que hace sentir al cliente como en casa”.



Finalizando con una Nota Personal

“Mi labor es la más agradecida del mundo. Soy facilitadora de momentos mágicos, memorables, a veces irrepetibles y simplemente por el hecho de compartir mis propias experiencias con los vinos que he catado; todo ello con naturalidad y discreción sinfonía y al servicio de la propuesta de cocina del espacio gastronómico santacrucero”, concluye la flamante sumiller de Etéreo By Pedro Nel.