Backstage Cena Magistral: Un recorrido por los detalles que hacen la diferencia en una cena

Chefs de renombre, productos de calidad, un personal de sala insuperable

Los mejores vinos de la Denominación de Origen de Abona harán el maridaje canario

El Backstage del próximo 26 de mayo, en el restaurante Etéreo, galardonado con dos Soles de la Guía Repsol, hará que se transforme en el epicentro de una experiencia gastronómica sin precedentes. Los renombrados chefs Andrés Madrigal y Pedro Nel serán las estrellas de la noche. Pero ellos, estarán respaldados por un elenco de profesionales y productos que elevarán cada detalle a la perfección. Esta combinación garantizará una noche realmente inolvidable.

Rendimos homenaje al backstage de esa gran noche. El equipo ha hecho una selección de cada elemento con meticulosa precisión para ofrecerte una velada memorable. Desde la calidad de los ingredientes hasta la presentación impecable de cada plato, todo ha sido cuidadosamente planificado. Queremos brindarte una experiencia gastronómica excepcional en un restaurante que ya es un gusto muy placentero el poder estar al frente de sus manteles.

El arte del pan: Mario Bakes

El pan es el principio de cualquier experiencia gastronómica,

y para esta Cena Magistral, el reconocido obrador de Mario Torres, Mario Bakes, será el encargado de aportar su toque mágico.

Con su pan de masa madre artesanal, cada bocado promete ser una explosión de sabor y textura. Mario Bakes ya es muy reconocido por su dedicación al proceso artesanal, utilizando ingredientes de la más alta calidad y técnicas tradicionales que garantizan un pan con una corteza crujiente y una miga suave y aromática.

Chef y Panadero artesanal Mario Torres

Este pan no es solo un acompañamiento, sino una pieza central que complementará a la perfección cada plato del menú.

La bienvenida perfecta: Iván Gabaldón y el vermut Malvillo de la Bodega Lacasmi

La recepción de los asistentes estará marcada por la maestría de Iván Gabaldón, reconocido como el mejor cortador de Pata Canaria de Cochino Negro Canario. Su destreza y precisión en el corte del jamón ibérico serán un espectáculo en sí mismo, ofreciendo finas lonchas de jamón que se derriten en la boca y que seguro se hará uno excelente comienzo de velada.

Este primer pase será acompañado por el Vermut Malvillo Rojo de Tenerife, una exquisita creación de la Bodega Lacasmi. Elaborado con la variedad de uva canaria Listán Negro y aromatizado con Artemisia canariensis y más de 20 botánicos, este vermut ofrece una experiencia sensorial única.

MAL
VILLO
VERMUT
ROJO

Sus complejas notas herbáceas, cítricas y especiadas, junto con su equilibrado sabor y sedosa textura, realzarán el disfrute del jamón. Esta armoniosa combinación no solo dará inicio a la velada con elegancia y sabor, sino que también celebrará la rica tradición vitivinícola de la isla y complacer el buen gusto de los asistentes.

El ambiente: música en vivo de Carlos Efrén

Para completar la atmósfera de bienvenida, el joven saxofonista Carlos Efrén amenizará el inicio de la velada con música en vivo. Melodías de buen jazz que crearán un ambiente envolvente que complementará la degustación del jamón ibérico y el vermut, elevando la experiencia sensorial y preparando los paladares de los comensales para la excelencia culinaria que seguirá.

El maridaje: Una denominación y dos sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El maridaje de los vinos de Abona para esta cena excepcional ha sido meticulosamente seleccionado por los sumilleres Ángela Mori y Aldo Santilli, destacando una exquisita gama de la denominación de origen Abona.

Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

FLOR
DE
CHASNA
BLANCO SELECCIÓN
PREMIUM

Finca Vegas
VIÑEDO LOMO DE LAS ANIMAS
LISTAN BLANCO
2021

MENCEY
CHASNA
MENCEY
CHASNA
TINTO JOVEN

TR3VEJOS
Brut Nature
LISTAN BLANCO
VILAFLOR · TENERIFE

Para los entrantes, se servirá Flor de Chasna Premium, un Marmajuelo que complementará perfectamente los sabores iniciales. El pescado será acompañado por Finca Vegas, un elegante Listán Blanco que realza la frescura del marisco. El plato de conejo se maridará con Pagos de Reverón Barrica, un robusto Listán Negro que aporta profundidad y complejidad al plato.

En el copón, se ofrecerá Mencey Chasna Tinto, un sofisticado Vijariego que armoniza con los matices de los platos principales. Para culminar la velada, el postre estará acompañado por Altos Tr3vejos Brut Nature, un espumoso Listán Blanco que añade un toque final de elegancia y refinamiento, cerrando la noche con una experiencia sensorial inolvidable.

La orquesta de sala: Miguel Otero Prol

La dirección de sala estará a cargo de Miguel Otero Prol, galardonado como 'Mejor Sala España 2016'. Su experiencia y atención al detalle garantizarán un servicio impecable, creando una atmósfera de elegancia y profesionalismo. Junto a él estará Olga Esanu, la habitual jefa de sala del restaurante Etéreo. Este dúo de profesionales dará el todo para asegurar un servicio de sala excepcional.

Otero Prol es conocido por su habilidad para coordinar cada aspecto del servicio a la perfección. Con Esanu a su lado, los comensales se sentirán atendidos y cuidados en todo momento, asegurando una experiencia de cena memorable y un Backstage para no olvidar.

La ceremonia del café: Café orgánico VOLHOCO de La Palma

Después de una cena espectacular, la ceremonia del café será el broche de oro. Se servirá café orgánico VOLHOCO de La Palma, tostado por Jhon Fernando Ardila, barista y fundador de JR Roasters. Este café de especialidad proviene de la finca Anthea, única en la provincia por sus fermentaciones prolongadas que buscan sabores únicos y naturales.

00:01:52.07
JOPER
CAUTION
KEEP CLEAR

Meticulosamente preparado y presentado por el propio Miguel Otero Prol, este café, con sus notas ricas y complejas, es el acompañamiento perfecto para cerrar la noche, ofreciendo un momento de calma y reflexión sobre la experiencia vivida.

El toque final: Petit Four de Pedro Rodríguez Dios

La última nota de la noche será proporcionada por los Petit Four del chef Pedro Rodríguez Dios. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte, combinando técnica, creatividad y sabores exquisitos.

Los Petit Four son el epílogo perfecto para una cena que promete ser memorable en todos los aspectos, dejando a los comensales con un dulce recuerdo de una velada excepcional.

La Cena Magistral en Etéreo Restaurante no es solo una oportunidad para disfrutar de la cocina de dos chefs galardonados, sino también una celebración de los detalles y los artesanos que hacen posible una experiencia gastronómica de este calibre de un equipo que difícilmente se encuentre en muchas partes, el equipo de sala de Etéreo es reconocido por todos como uno de los mejores en atención.

Desde el pan de Mario Bakes hasta los Petit Four de Pedro Rodríguez Dios, cada elemento ha sido seleccionado para crear una noche que quedará grabada en la memoria de todos los asistentes.