

Cena Magistral 'Sinfonías de Cielo Mar & Tierra' en Etéreo Restaurante

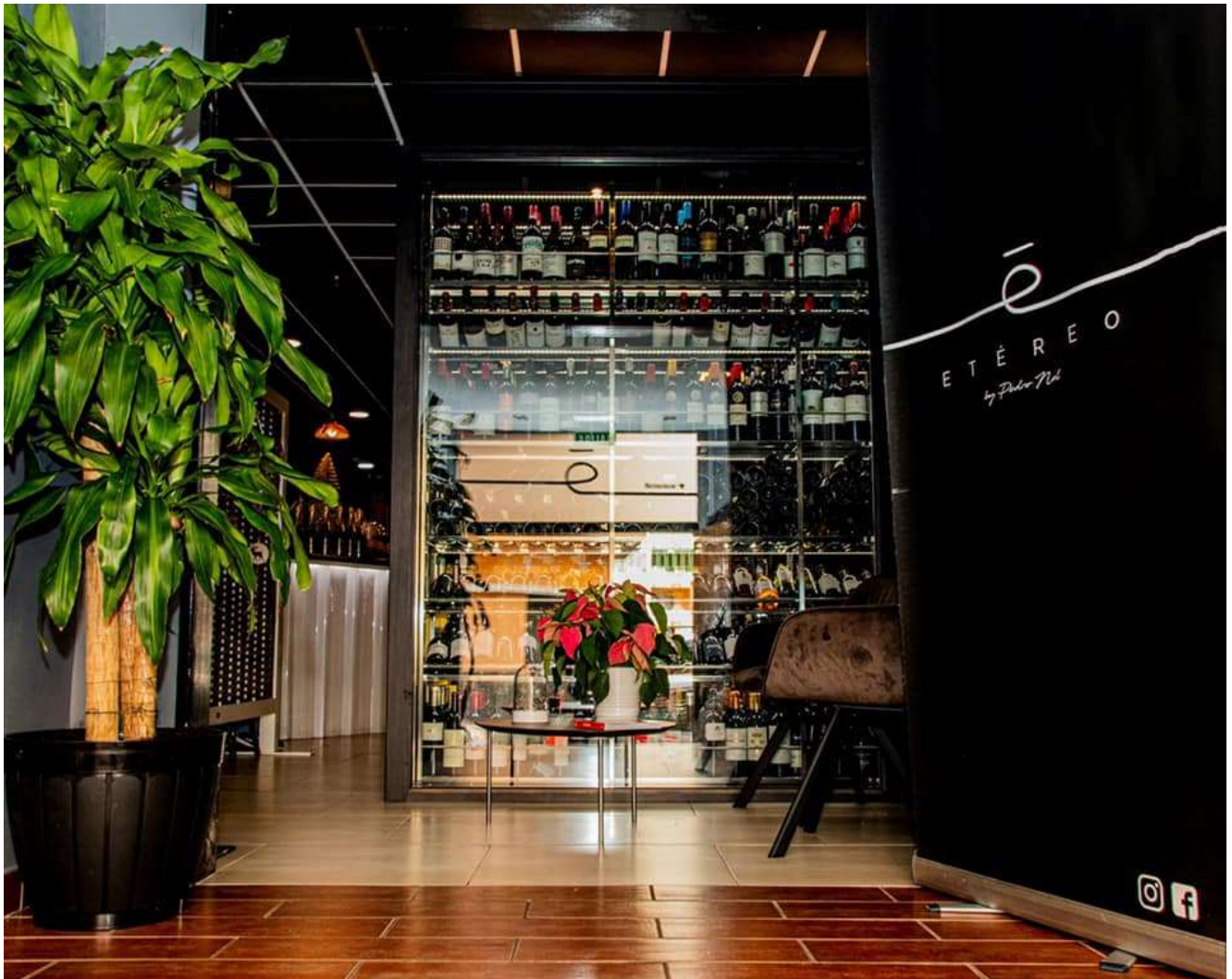
La [Cena Magistral 'Sinfonías de Cielo Mar & Tierra'](#), brinda una plataforma sin precedentes para el diálogo y la expresión gastronómica, conectando chefs de diversas especialidades y orígenes para explorar las infinitas posibilidades de la gastronomía.

Será el 26 de mayo, en el muy reconocido y reciente soleado por partida doble de la Guía Repsol, Etéreo Restaurante, cuando **Tenerife** y **Madrid** se dan la mano en una noche excepcional. Los Chefs **Pedro Nel** y **Andrés Madrigal**, ambos galardonados con un **Sol en la Guía Repsol**, cocinarán un menú degustación único e irrepetible, mostrando lo mejor de su cocina. Acompañados de vinos selectos con D.O. Abona, esta cena promete ser un hito en el calendario gastronómico.



“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”





Andrés Madrigal, un pilar en la transformación gastronómica de **Madrid**. Tras destacar en restaurantes icónicos como **Balzac y Alboroque**, donde fue galardonado con una estrella Michelin en 2009, Andrés regresa de un enriquecedor exilio de diez años en **Panamá**.

Su regreso se marca con el lanzamiento de **“Per Sé Bistró”**, un reflejo de su madurez profesional y personal. El nombre, que significa **“por sí mismo”** en latín, simboliza su independencia y culminación de una vida dedicada a la alta cocina. A los 57 años, **Andrés** toma las riendas como su propio jefe, prometiendo una nueva era de innovación culinaria



Lasagna fea de txangurro con cangrejo azul by Andrés Madrigal.
Rest Per Se



Bogavante azul, escabeche de verdura aove, ajo negro y Lemon gras by Andrés Madrigan. Rest Per Se



Lenguado, percebes, algas y mantequilla roja by Andrés Madrigal. Rest Per Se



Por su parte, **Pedro Nel** se ha hecho un nombre propio en la capital tinerfeña por su habilidad única para fusionar la rica despensa canaria con intensos toques latinos. Desde la selección de la materia prima hasta su maestría en la parrilla, cada plato que crea es un testimonio de su pasión y respeto por la cocina de mercado.









Etéreo By Pedro Nel Cena Cielo Mar & Tierra

Detalles destacados de la Cena Magistral

Para la bienvenida, **Iván Gabaldón de Gran Canaria**, reconocido como '**Mejor Cortador de Pata de Cochino Negro Canario**', estará a cargo del corte de jamón ibérico. Los asistentes podrán disfrutar de su destreza artesanal mientras degustan un exquisito **vermut de Tenerife**. Adicionalmente, un saxofonista ambientará el inicio de la noche con su música, creando una atmósfera perfecta que combina lo mejor de la música y la gastronomía. Esta bienvenida promete una velada inolvidable, enmarcada en tradición, elegancia local y un ambiente musical envolvente.



Cortador Iván Gabaldón



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

El pan artesano **Mario Bakes®**, elaborado por el chef **Mario Torres**, es una pieza central del menú. Este pan de masa madre, hecho con levaduras salvajes e ingredientes naturales y orgánicos, no solo es delicioso y saludable sino también sostenible, lleno de probióticos y prebióticos, y sirve como el acompañante perfecto para la degustación de quesos canarios. Su calidad artesanal resalta la dedicación a la tradición y la innovación en cada detalle del evento.



Mario Torres

En la orquesta de sala, disfrutaremos de la destacada dirección de **Miguel Otero Prol**, quien fue galardonado como '**Mejor Sala España 2016**'. A su lado, los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli** tendrán la responsabilidad de seleccionar los vinos para el maridaje, destacando una cuidadosa selección de excelentes vinos con **Denominación de Origen Abona**. Esta combinación de experiencia y conocimiento garantiza un

acompañamiento perfecto para cada plato, realzando los sabores y la experiencia gastronómica general.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El toque final de la cena lo proporcionará el Chef **Pedro Rodríguez Dios** con sus Petit Four. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte que resume la noche con una explosión de sabor y creatividad, dejando una impresión duradera en todos los asistentes.

El Menú Degustación: una celebración de sabores

RECEPCIÓN

Corte de Jamón Ibérico: A cargo de **Iván Gabaldón**, reconocido como el mejor cortador de **Pata de Cochino Negro Canario**.

Vermut de Tenerife: Acompañado de música en vivo del saxofonista **Carlos Efrén**.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de Quesos Canarios y Pan Artesano de **Mario Torres**

“Agua de Tomate, Pepino y Pistacho con Mejillones Escabechados y Stracciatela” Creación de **Andrés Madrigal**, una combinación refrescante y rica en texturas.

“Tartar de vieiras, cremoso de aguacate y reducción de pimiento rojo” **Pedro Nel** muestra su habilidad para combinar sabores y texturas de manera excepcional.

“Lubina Beurre Blanc” Un delicado plato de pescado preparado por **Andrés Madrigal**, destacando su técnica refinada.

“Conejo, Topinambu, Setas, Tempranillo” Una demostración de fusión y sabores del mundo en un solo plato **Andrés Madrigal**

“Capón de ahuyama con solomillo y queso fresco” Un plato robusto y lleno de sabor, obra de **Pedro Nel**.

POSTRE

“Esponjoso de avellana, plátano con caramelo y helado de plátano” Un postre indulgente y dulce para cerrar la cena, también de **Pedro Nel**.

MARIDAJE

A cargo de los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli**, quienes han seleccionado vinos de la **D.O. Abona** para complementar cada plato magistralmente.

LA CEREMONIA DEL CAFÉ

Café Orgánico VOLHOCO La Palma meticulosamente servido y explicado por el **Jefe de Sala, Miguel Otero Prol**.

Petit Four del Chef **Pedro Rodríguez Dios**, un toque final para dejar una impresión duradera en todos los asistentes.

Un Encuentro Inolvidable

La **Cena Magistral “Sinfonías de Cielo Mar & Tierra”** no es simplemente un evento, sino una declaración de principios sobre el poder de la gastronomía para unir culturas, historias

y personas. Es una oportunidad para experimentar de primera mano cómo chefs de la talla de **Andrés Madrigal** y **Pedro Nel**, pueden transformar ingredientes locales en obras de arte comestibles, narrando historias de tradición e innovación en cada plato.

En el corazón de un encuentro magistral, yace la convicción de que la comida es mucho más que sustento; es un vehículo para el cambio, una expresión de cultura, y un medio para el desarrollo sostenible. Esta cena es un homenaje a esa visión, uniendo a personas de todos los rincones en torno a la mesa, en una celebración de la diversidad, el respeto por la tierra, y la pasión por el arte culinario.

Reservas

Fecha: 26 de mayo

Hora: 20:00 pm

Ubicación: Restaurante Etéreo

Precio Pre-Venta: 120€ (IGIC y maridaje incluidos)

Reservas:

Teléfono: 671 34 95 30

Mail: eventos@canariasgourmet.es

Marca este día en tu calendario y prepárate para una sinfonía de sabores que te llevarán en un viaje gastronómico sin precedentes.