

El restaurante Etéreo By Pedro Nel: México y su auténtica gastronomía desembarca en Santa Cruz

El restaurante Etéreo By Pedro Nel, galardonado con **Dos Soles Repsol**, se prepara para recibir un evento culinario sin precedentes. Durante los días lunes y martes, 15 y 16 de julio, respectivamente, en sesiones de almuerzo y cena, se celebrarán unas jornadas gastronómicas que acercarán lo mejor de la cocina mexicana, declarada **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco**, a la capital tinerfeña.

Un encuentro de culturas y sabores

Tuve el privilegio de asistir a la presentación a la prensa en el restaurante Etéreo By Pedro Nel, galardonado con **Dos Soles Repsol**, se prepara para recibir un evento culinario sin precedentes, donde el **chef Pedro Nel Restrepo** y su equipo nos [recibieron](#), como siempre, con un delicioso desayuno mexicano elaborado por los chefs mexicanos **Arquímedes Colmenares, Leopoldo Cortés y Mario Alberto Mendoza** quienes nos conquistaron a todos los presentes con esa auténtica esencia de la cocina de su país.



En este ambiente acogedor y lleno de **aromas exquisitos**, pudimos degustar y conversar sobre los eventos culinarios que se celebrarán los próximos lunes y martes. La degustación fue un adelanto de lo extraordinarias que serán estas jornadas en **Etéreo Restaurante**. Un intercambio culinario que forja lazos

Esta iniciativa surge como una devolución de la hospitalidad que los chefs mexicanos ofrecieron a Pedro Nel Restrepo cuando fue invitado al **Festival Gastronómico de Puerto Vallarta** en noviembre del año pasado. Fue allí, en la edición número 28 del prestigioso **Festival Gourmet Internacional** en la **Riviera Nayarit**, donde se crearon fuertes lazos de amistad y admiración profesional entre los cocineros.

Un menú que homenajea a México

Durante la presentación, tuve la oportunidad de probar algunos de los **platillos** que se ofrecerán en las jornadas. Cada bocado fue una explosión de sabores auténticos y tradicionales, una verdadera oda a la **gastronomía mexicana**. Entre los platillos que se podrán degustar, destacan:

Mayahuel (Homenaje a la diosa del agave)

- Burrita de cangrejo
- Taco de carnitas
- Sope de Barbacoa
- Aguachile al Pastor
- Pulpo Maya
- Chile en Nogada
- Mole Oaxaca con pollo de leche

El aguachile al Pastor, en particular, capturó mi atención con su perfecta combinación de frescura y picante, mientras que el **Mole Oaxaca con pollo de leche** ofreció una profundidad de sabores que dejó una impresión duradera y te deja con ganas de repetir eso seguro!

El restaurante Etéreo By Pedro Nel ¡Equipazo Etéreo!

La experiencia culinaria será complementada por el impecable servicio del equipo de sala de Etéreo, liderado por **Olga Esanu** (directora) y **Ángela Peña** (sumiller), quienes garantizarán una atención personalizada en cada mesa. La profesionalidad y dedicación del equipo hacen que uno se sienta tan bien atendido que resulta difícil marcharse del restaurante. Este nivel de servicio es el sistema circulatorio que conecta y realza todo lo que sucede en la cocina.









Una oportunidad única

Etéreo By Pedro Nel ofrece una oportunidad exclusiva para disfrutar de la **auténtica cocina mexicana** de la mano de **chefs**

de renombre internacional. Este evento promete ser un deleite para los sentidos y una celebración de la cultura y la amistad entre **México y Tenerife**.







Como periodista gastronómico, puedo asegurar que esta es una ocasión que ningún amante de la buena mesa debería perderse. La combinación de la **excelencia culinaria y la calidez humana** del equipo de Etéreo prometen hacer de cada **almuerzo y cena** una experiencia inolvidable. **Etéreo y Pedro Nel**, como ya nos tienen acostumbrados, superarán todas las expectativas, ofreciendo una travesía única en la auténtica **gastronomía mexicana**.

¡No te pierdas esta oportunidad única de experimentar la verdadera esencia de **México en el corazón de Santa Cruz de Tenerife!**