

“Entre amigos” Restaurante Etéreo by Pedro Nel

Menú degustación de productos de temporada distribuidos por Antonio de Miguel para la jornada gastronómica en el restaurante Etéreo

Entre Amigos. El próximo año se cumplirán 40 años de la fundación de la empresa de distribución de alimentos “Antonio de Miguel” que da servicio a más de 2.500 negocios de restauración repartidos por toda la geografía española.

Esta dilatada trayectoria, recorrida muy cerca de sus [clientes](#), ha construido relaciones que trascienden lo profesional, llegando a permitir denominar a esta jornada como una reunión “Entre Amigos”.

Precisamente es el objetivo que se persigue en la velada que se prepara en el restaurante Etéreo By Pedro Nel, de Santa Cruz de Tenerife, con un menú degustación en el que se podrán probar algunos de los productos de temporada del prestigioso distribuidor.



Etéreo By Pedro Nel y Antonio de Miguel “Entre amigos”

La organización de este importante encuentro cuenta con un extraordinario elenco de nombres relevantes dentro de la [restauración tinerfeña](#), como el propio chef titular Pedro Nel Restrepo junto a su Equipo de Cocina y Sala; Jonay Armas, jefe de cocina de Malaka (La Laguna), y Mario Torres, con ‘Mario Bakes’-El Calderito de la Abuela (Santa Úrsula), acompañados de Iván García, chef ejecutivo de Antonio de Miguel. La propuesta para el maridaje corre a cargo de Toño Armas, El Gusto por el Vino, y Península Vinicultores Arturo Montalvo.

Para esta ocasión tan especial, la minuta constará de:

- Pan artesanal de masa madre y mantequilla
- Anguila ahumada con textura de manzana
- Espárrago confitado de navarra con queso Comté y miel de trufa
- Raviolo relleno de pichón, calabaza y jengibre con polvo

- de mantequilla; –
- Cigalas con callos de Bacalao en emulsión al estilo balines y fabes.
 - **También, y como homenaje a las joyas que el otoño nos regala, la trufa negra, las setas frescas o la caza, tanto menor como mayor, se degustará:**
 - Lomo de jabalí con trompeta glaseada y néctar de cebolla
 - Lomo de ciervo con pilpil de foie y trufa *Melanosporum*

Para cerrar el menú, y pensando en los más golosos, acabaremos con un esponjoso de avellana, caramelo y plátano canario.

Este es el ADN empresarial y gastronómico de una empresa como Antonio de Miguel, que apuesta por la búsqueda incesante y la selección exhaustiva de nuevos productos, buscando siempre facilitar, agilizar y añadir valor a la labor del chef, adaptándose a las altas exigencias de la restauración actual.

***Reservas: 922194195**