

Etéreo by Pedro Nel celebró su tradicional almuerzo de Navidad medios especializados

La Vieja Licorería y Pedro Nel deleitan a expertos en gastronomía canaria

Un especial brindis con la exclusiva mistela colombiana de ‘**La Vieja Licorería**’, preparada expresamente para el restaurante **Etéreo by Pedro Nel** (galardonado con un sol Repsol y recomendado por la **Guía Michelin**), marcó el inicio de una [celebración navideña](#) y de Año Nuevo junto a destacados representantes de los medios especializados en **gastronomía de Canarias**.



El chef Pedro Nel Restrepo

Restrepo apostó por un especial brindis a la prensa

El **chef** , en esta cuarta edición del tradicional almuerzo, extendió un cálido agradecimiento a **comunicadores y periodistas**. Su iniciativa, nacida del deseo de reconocer el papel vital que desempeñan estos profesionales en informar sobre hostelería y restauración, se ha convertido en una cita imprescindible.

Acompañando en esta memorable y **especial brindis** estuvo el empresario Toño Armas, de El Gusto por el Vino, quien disfrutó del exquisito menú diseñado por [Restrepo](#), el chef Camilo Galindo y Viviana Sarria, responsable del delicioso postre. Los comensales, atendidos impecablemente por el equipo de Sala bajo la dirección de Olga Esanu, se deleitaron con:

- Caldo de gallina, hierbas de azotea y pan de bono.
- Ajoblanco de pistacho, tartar de tomate y uva de cigala.
- Ají de gallina.
- Jarrete de cordero glaseado con boronía y cremoso de papa.
- Capricho de chocolate.



Caldo de gallina, hierbas de azotea y pan de bono



Un especial brindis con la exclusiva mistela colombiana de 'La

Vieja Licorería', preparada expresamente para el restaurante Etéreo by Pedro Nel



Capricho de chocolate



Jarrete de cordero glaseado con boronía y cremoso de papa

Con la mirada puesta en la quinta edición, Pedro Nel Restrepo destacó los logros de Etéreo y brindó por los nuevos desafíos que, sin duda, captarán la atención de los medios de comunicación.”