

Etéreo dedica los Dos Soles Repsol a la capital tinerfeña y a la Isla

En un emotivo acto en el propio restaurante el chef Pedro Nel Restrepo Osorio, junto a Viviana Sarria, esposa, co-propietaria y pastelera del restaurante Etéreo, y su directora de Sala, Olga Esanu, brindaron a la ciudad y a Tenerife los Dos Soles que la Guía Repsol otorgó al restaurante santacrucero en la edición de 2024.

Como ya resulta tradicional, y tal como ocurrió en 2022 con la obtención del primer Astro Rey y otros galardones recibidos, el jefe de cocina ofreció simbólicamente la característica estatuilla esférica a la ciudad de [Santa Cruz de Tenerife](#) y a la Isla en un sencillo acto al que siguió el desayuno informal y distendido que se desplegó para las autoridades presentes, empresarios y periodistas especializados en gastronomía.

De lo más agradecidos se mostraron los representantes de las administraciones y el chef titular de Etéreo -que recogió con visible emoción dicha estatuilla en la Gala celebrada en Cartagena con presencia de la directora María Ritter-. El jefe de cocina resaltó que con este logro la restauración capitalina y la de Tenerife continúan sumando prestigio y consolidándose cada vez más como destino gastronómico reconocido.



Dos Soles Repsol para Tenerife

En este sentido, Restrepo hizo extensiva la felicitación al resto de restaurantes de Tenerife y aquellos que han seguido manteniendo los soles de la guía española de referencia.

Acompañaron a Restrepo en la presentación la concejal y responsable de la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento santacrucero, Carmen Pérez; y por parte del Gobierno canario Alfonso Cabello, de Presidencia, y Jonathan Domínguez, viceconsejero de Comunicación, que cerró el acto.

Todos ellos dirigieron unas palabras de felicitación y agradecimiento a Pedro Nel

Restrepo como ejemplo de lo que puede ser la hostelería de calidad de la capital y la isla.

En sus palabras a los presentes, el chef también quiso destacar el esfuerzo y profesionalidad de su Equipo de Sala y Cocina, y tuvo un recuerdo y palabras de elogio para su chef Camilo Galindo -que disfruta de unos días de descanso en Colombia- y para su sumiller, Ángela Peña, que se ha adaptado a la perfección a la filosofía de Etéreo by Pedro Nel y así lograr estos Dos Soles Repsol.



Pedro Nel Restrepo un referente en la capital tinerfeña

Más de cinco años avalan los objetivos consolidados en Etéreo y que fueron arropados por los presentes y también a diario por los comensales que suelen completar el aforo en los pases de mañana y noche. Por otro lado, Pedro Nel está a punto de inaugurar una elegante terraza de diseño para el exclusivo servicio de *afterhours* con destilados Premium únicos y bocados

para tardes distendidas.

Una cuestión de pura fortaleza.

“Rigor, perseverancia y solidez del Grupo humano, continua formación e ilusión, como en el primer día, son las columnas fundamentales que acreditan estos logros como el de los Dos Soles”, subrayó el chef ya departiendo en un desayuno en el que no faltó detalle, y en el que estuvo presente el prestigioso empresario Toño Armas, de [El Gusto Por el Vino](#). Entre los invitados, cabe resaltar también la presencia de Paola Plasencia (consejera delegada de Hecansa) y de diversos directores de medios de comunicación.

En los corrillos se resaltó el hecho de que los Dos Soles suponen todo un reconocimiento a la excelencia y labor de Pedro Nel y su Equipo dada la complejidad de alcanzar estas cotas tan exigentes a juicio de los inspectores-as de la Guía Repsol.

Para el chef Restrepo, “la convicción de su trabajo cotidiano va dirigido a la exquisitez del servicio de Sala, por una parte; por otra, a la renovación de la cocina con la influencia inestimable de Camilo Galindo. De ahí, con ambas Estatuillas ya bien visibles en nuestro Restaurante, se antoja insuficiente todo reconocimiento posible a este enorme Equipo”.