

Etéreo...con un menú especial para la prensa

Si algo tiene en especial la época decembrina, es la gastronomía que se despliega en todos los rincones. Cada región tiene sus platos para ofrecer en esta época tan esperada durante el año.

También son habituales las comidas de empresa, ese reconocimiento que a través de menús especiales, dan rienda suelta al compartir entre colegas, amigos y compañeros de trabajo.

Este YoLoProbé se desarrolla en el marco de un almuerzo de Navidad para la prensa especializada de Tenerife en el restaurante Etéreo.

Si algo hay que reconocerle al Chef Pedro Nel Restrepo, es que aparte de ser un cocinero muy especial, es uno de los empresarios en hostelería que sabe cómo hacer de su local un templo para la buena mesa, un servicio de estrella, con una bodega de vinos de las más completa en cuanto a variedad y calidad se refiere.

El restaurante Etéreo cuenta con una atmósfera tan especial, que invita a quedarse y seguir siendo atendido a cuerpo de rey con platos elaborados con productos de muy altísima calidad, técnicas correctas y creativas de fogones de mucha experiencia.

Entre los que compartimos tan especial menú estuvieron mis dos grandes amigos y quienes organizan estas reuniones, Francisco (Paco) Almagro y Francisco Belín.



El equipo de Etéreo in situ









Gente de Prensa en Etéreo

Christian Miranda de Qué Bueno!, José Carlos Marrero de

Gastrocanarias, José Luis Conde de Diario de Avisos, Laura Docampo, Carlos Mirabal de la muy conocida Paseando Por Santa Cruz, Leonor Mederos directora de la revista iberoamericana de gastronomía Cielo Mar & Tierra, Xavier Agulló del Plátano Volador, Corviniano Ángel Clavijo Rodríguez de Atlántico Hoy, además de ese experto en vinos como es Toño Armas de la vinoteca El Gusto por el vino.



Nos vamos de inmediato a los manteles. Comenzamos con un entrante frío “Bombón de salmorejo, huevo y jamón” un entrante de un bocado, la combinación realmente excelente; es recomendable dejarlo reposar un ratico antes de comerlo y la temperatura se ajustará para degustar esta muy fina combinación, perfecta para despertar el paladar.

No puedo pasar al segundo plato sin antes mencionar el vino, todo un acierto “Emilio Moro cosecha 2019”, bueno decir que es bueno es poco, este es un vino que, al llegar a nuestras papilas, estás dan un salto de disfrute.

Un cuerpo en boca que no pasa desapercibido, además que cuando tu nariz entra en el círculo de la copa, dando paso a ese primer encuentro, impregna tus sentidos antes de probarlo.



“Bombón de salmorejo, huevo y jamón”



“Emilio Moro cosecha 2019”

Para mí un tempranillo es ese vino fácil de tomar, equilibrado y que combina con casi todo, pero esta cosecha de Emilio Moro está más allá de muchos vinos que usan esta misma variedad.

Ahora sí, volvamos a los manteles. El segundo plato fue para mí todo un acierto, “Bloody Mary con Carabineros de la Santa”*

y espuma de apio” me gusta un Bloody Mary con o sin resaca, me gusta lo picante, el tomate, lo aromático y característico del apio y en este caso, convertido en espuma, bien un 10 y los carabineros son brutales, así que no puedo decir más, para mí fue uno de los mejores platos del menú. Léase bien ‘uno de ellos’.

*La Santa (Lanzarote) los pescadores de esta zona han inventado una técnica para poder capturar unos 30 kilos de carabineros diarios, esto desde el año 2021. Dando paso a un producto muy valorado gastronómicamente.

En Latinoamérica hay un dicho popular que dice que “gallo que no repite no es gallo” y Pedro Nel es un cocinero con éxito porque lo que hace, lo hace buscando la excelencia.

Así que habiendo dejado ya el nivel muy alto con el plato anterior, lo que le seguía tenía que ser otro platazo y así fue, “Bogavante azul con su bisque, chontaduro y coco” muy buena cocción, la carnosidad perfecta firme y suave a la vez.

Bordado de un bisque potente, lleno de mar, con unos aromas que me hicieron pensar que comerse este plato en una playa de la isla de San Andrés, debe ser glorioso, excelente textura productos de mucha calidad en buenas manos.

Buscando el Caribe

Con el plato siguiente estoy convencido que cuando Pedro hizo la selección del menú, ha debido tener una añoranza por el Caribe.

“Bacalao encocado (al estilo colombiano), con aguacate y plátano” aunque el encocado es una receta originaria de Ecuador, como pasa en gastronomía, los platos viajan, se trasladan y se asientan en otras latitudes.

En las zonas costeras de Colombia se ha hecho una versión del encocado que siempre va con productos frescos del mar, así que este plato representa al Caribe con una fusión noruega por el

producto que ha sido gustoso, equilibrado y lleno de sabores y colorido.



“Bloody Mary con Carabineros de la Santa”



“Bogavante azul con su bisque, chontaduro y coco”



“Bacalao encocado (al estilo colombiano), con aguacate y plátano”

El aguacate y el plátano son acompañantes sin igual, a la hora de combinarse con productos del mar y con ese sabor del coco entre ellos, hay que decir que en la cocina de Pedro le dan a la tradición una vuelta maravillosa.

Al igual que en los anteriores, punto para mí importante es la cocción y debo decir que el bacalao estaba perfecto, tanto en punto de sal como en suavidad, abriéndose en lajas fácilmente para llevarse a boca con esta combinación que no pasará desapercibida a nadie.

Con la siguiente y última propuesta, nos venimos de retorno a España con un “Rabo de toro relleno de boletus sobre parmentier de papas canarias y salsa producto de la reducción de la misma carne”.

Sabor a vino y carne en esa reducción que al mezclarse con la parmentier y la suave textura de la carne fueron varios

bocados riquísimos para devolvernos a esta isla tinerfeña con un pasaje a la gastronomía española y sus sabores.



“Rabo de toro relleno de boletus sobre parmentier de papas canarias y salsa producto de la reducción de la misma carne”

Un menú para repetir sinceramente, una sala que seguro causa la buena envidia de muchos otros restauradores.

Pedro y todo su equipo son unos anfitriones como pocos, así que, en el sector prensa, podemos sentirnos agasajados de la mejor manera que conocemos, la buena gastronomía.

El postre ‘Navidad en Etéreo’ lleno de colorido, sabores y texturas para dar un adiós a esta muy característica y reconocida cocina de Pedro Nel.



‘Navidad en Etéreo’

No podía despedirme sin pedir un “Zaperoco” del que se hace en Etéreo con uno de los mejores cafés del mundo, el colombiano...hasta el próximo YoLoProbé y feliz navidad y feliz año nuevo.



Un Zaperoco hecho con uno de los mejores cafés del mundo, el colombiano.