

Etéreo by Pedro Nel

#QuédateEnCasa

Con el nuevo servicio, que se pondrá en marcha con el fin del estado de alarma, lo que se pretende es llevar la experiencia Etéreo a tu propia casa, lugar de trabajo o evento. Su profesionalidad y bagaje en la cocina hacen posible que cada experiencia sea un éxito, y así lo demuestran ocupando el primer puesto en la conocida plataforma digital TripAdvisor, un referente mundial.

La carta Este nuevo formato de cocina en vivo cuenta con la mayoría de platos presentes en la carta de Etéreo by Pedro Nel. Podrás encontrar: Carpaccio de carabineros (19,50 €), croquetas caseras de jamón del bueno y alioli de banana (10,50 €), panzottis de espinaca y requesón con crema de queso azul (15,50 €), lubina salvaje y arroz meloso con pescados ahumados (18,50 €), timbal de aguacate con yogur de cabra y langostinos salvajes (16,50 €) ... Para los amantes de la carne, presa marinada inspiración asiática (17,50 €), codillo de cerdo en su jugo de asado (17,50 €) ... En cuanto a postres, no faltarán los clásicos de crema de limón con frutos rojos (5,00 €) o texturas de chocolate Guanaja (6,00 €), entre otros. Además, el menú se puede completar la bebida que se desee. Etéreo ofrece una gran variedad de referencias que conforma la carta de vinos de Etéreo.

Etéreo by Pedro Nel Calle San Antonio, 63, 38001 Santa Cruz de Tenerife Telf: 922 19 41 95 / 608 20 86 83



Sobre Etéreo by Pedro Nel

El servicio de chef a domicilio está destinado a viviendas particulares, lugares de trabajo, reuniones o eventos que se celebren dentro del área metropolitana de Tenerife. Se necesitará realizar una reserva previa, con una antelación mínima de una semana. El cliente podrá decidir el menú que desee de los platos que conforma la carta o podrá dejarse sorprender con las creaciones del personal.



Tataki de atún Rojo

Sobre Pedro Nel

De la mano del reconocido chef colombiano Pedro Nel Restrepo, nace Etéreo by Pedro Nel, con el reto de una cocina muy sencilla de mercado, pero llena de calidad y sabor que destaca por enfatizar los sabores propios de la isla. *“En busca de nuevas oportunidades llegué a Tenerife, su gente y su gastronomía me enamoró”*, señala Pedro Nel.



Chef colombiano Pedro Nel Restrepo

Trabajó durante muchos años en el famoso restaurante El Covacho y El Covacho de Pedro. Ha sido chef ejecutivo del restaurante El Churrasco en Tenerife y Gran Canaria, chef asesor en Mundo Ibérico en Las Palmas, además de profesor en el Instituto de Gastronomía Mariano Moreno (Colombia).

Su gran trayectoria profesional lo sitúan ahora como uno de los chefs de mayor prestigio en Canarias, recibiendo la nominación en 2019 a los IX premios regionales de restauración

“Qué bueno Canarias Heineken” y ocupando la primera posición en la conocida plataforma digital TripAdvisor en la categoría “Restaurantes de Santa Cruz de Tenerife”.