

Desayuno de prensa y jornada mexicana con Lucy Noriega en Etéreo: Santa Cruz abrió la puerta a Guanajuato

Etéreo, ese consulado gastronómico donde la ciudad se piensa a través de la mesa

[@EtereoRestaurante](#)

En Santa Cruz de Tenerife hay un lugar donde la ciudad se piensa a través de la mesa. Ese lugar es [Etéreo by Pedro Nel](#), convertido ya en un auténtico consulado gastronómico del archipiélago: un espacio donde la alta cocina dialoga con identidad, territorio y cultura. Y esta vez, ese diálogo llegó desde México, de la mano de **Lucy Noriega**, una de las voces más sólidas de la cocina contemporánea de Guanajuato.

La propuesta no fue un simple menú degustación en Tenerife. Fue una jornada que posiciona a la capital tinerfeña como punto de encuentro para cocineros internacionales y experiencias que enriquecen la oferta gastronómica local. Etéreo cumple así un papel decisivo en la proyección culinaria de Santa Cruz y en la forma en que Canarias se conecta con la gastronomía mundial.

Un desayuno de prensa que reúne ciudad, sabor y oficio

El día comenzó con un desayuno de prensa cuidadosamente preparado por el equipo de sala, liderado por **Olga Esanu**, cuyo trabajo afinado sostiene el ritmo de Etéreo con una naturalidad admirable. A la cita acudieron periodistas gastronómicos, amigos de la casa y figuras relevantes del

sector, pero hubo una presencia que marcó un matiz especial: el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, D. José Manuel Bermúdez.





Su asistencia confirma que la gastronomía ha dejado de ser un asunto decorativo para convertirse en parte de la estrategia cultural y económica de la ciudad. Cuando un [alcalde](#) se acerca para escuchar a una chef internacional hablar de territorio, memoria y producto, el mensaje es claro: **Santa Cruz apuesta por la gastronomía como elemento de identidad.**

La atmósfera fue cercana, amable, con ese pulso que tienen los encuentros donde se cocina el futuro de una ciudad sin necesidad de discursos formales. Cava rosé, conversación distendida y los primeros bocados marcaban el tono del encuentro.

Reencuentro con una voz mexicana que cocina desde la memoria

[@ChefLucyNoriega](#)

A Lucy Noriega ya la conocíamos. Días antes habíamos tenido el

placer de entrevistarla, una conversación íntima donde quedó claro su nivel profesional, pero sobre todo su humanidad. Reencontrarnos en Etéreo fue natural.





Nos saludamos como quien reconoce una sensibilidad afín. Pudimos hablar de esos detalles que solo se comparten entre quienes hemos vivido la gastronomía desde dentro: los

sacrificios silenciosos, la presión que no se cuenta, las emociones que un plato puede sostener, las dudas, las alegrías, el oficio. Lucy es una mujer luminosa, cercana, firme y generosa. De esas personas que honran la cocina porque la viven desde el origen.

Y eso se notó en cada palabra... y en cada plato.













Su trayectoria –del **Ritz-Carlton** a proyectos internacionales, pasando por el reconocimiento como **Embajadora de la**

Gastronomía de Guanajuato— no pesa, fluye. La técnica está, pero nunca aplasta. Lo que emociona es la manera en que hace dialogar ingredientes, paisaje y memoria.

El menú mexicano que llevó Guanajuato a Tenerife

El menú degustación presentado en Etéreo fue un viaje a través de **la gastronomía mexicana contemporánea**, interpretada desde la raíz. Un recorrido de ocho pases que convirtió a Santa Cruz en un pequeño enclave de Guanajuato por unas horas.

Brocheta de huauzontle con tempura



**Crocante, aromática, acompañada de alioli de chile cascabel.
Un inicio que marca intención.**

**Aguachile de flores con carrillada de
cerdo**



Fresco, profundo, equilibrado. El chinicuil y la raíz chilcuahue amplían el mapa del sabor.

Tostadita prehispánica



Insectos, chicharrón, aguacate y chile morita. México explicado sin clichés.

Gordita de requesón y huitlacoche



Un homenaje al maíz, al campo y a esa cocina que respira tradición sin quedarse en el pasado.

Tamalito con mole ancestral

ETÉREO
by Pedro Nol



Suave, elegante, impecable. Un plato que demuestra por qué México es un país de salsas y tiempos largos.

Chamorro laqueado con aguamiel y chapulín



Potente, dulce, ácido. Un pase que conecta técnica contemporánea y sabor profundo.

Paletitas de tequila y membrillo



Prepostre divertido, fresco, inesperado. Un puente antes del cierre.

Postre Catrina



Bizcocho de romero, helado de chocolate de metate, guirlache y

pitaya. México sin exceso de azúcar, pensado desde el equilibrio.

Cuando los mariachis entraron, la sala se convirtió en México

No fue un recurso folclórico. Fue una presencia emocional. Los mariachis entraron con la misma naturalidad con la que Lucy habla de su tierra. Y por unos minutos, entre risas y miradas, Santa Cruz de Tenerife se sintió parte de una celebración genuina, íntima, viva.



Etéreo, un lugar donde la gastronomía construye ciudad

Lo ocurrido aquí no es casualidad. Etéreo se ha convertido en un espacio donde la gastronomía de Canarias se abre al mundo sin perder su identidad. Un punto donde la ciudad conversa, se reconoce y se proyecta. Las jornadas de Lucy Noriega refuerzan

esa idea: **Santa Cruz es un destino gastronómico emergente**, con criterio, con ambición y, sobre todo, con proyectos que hablan desde la autenticidad.

Ojalá sigan llegando cocineros de esta talla.

Ojalá la ciudad siga respondiendo.

Ojalá más mesas sirvan para construir relaciones que se queden en la memoria. Porque cuando la gastronomía se hace así –con verdad, técnica y humanidad–, no solo alimenta: transforma.

Lucy Noriega: México y Tenerife dialogan a través de la cocina en Etéreo by Pedro Neñ

[@LucyNoriega](#)

Hablar de **Lucy Noriega** es hablar de una mujer que ha hecho del sabor un puente entre culturas. Nacida en México y formada en **Le Cordon Bleu de Londres**, su trayectoria la ha llevado por cocinas de prestigio internacional como el **Ritz Carlton** y los históricos **almacenes Harrods**, donde la técnica europea se unió a la pasión mexicana que la define.







Con más de veinticinco años de experiencia, ha cocinado para personalidades como la **Reina Isabel II** y el **Rey Juan Carlos**, demostrando que su talento trasciende fronteras. Su reconocimiento como **Embajadora de la Gastronomía de Guanajuato** la ha consolidado como una de las voces más influyentes de la cocina mexicana contemporánea. Además, lidera el **Grupo Reyma División Gastro & Resorts**, donde impulsa proyectos gastronómicos, experiencias sensoriales y el desarrollo de sus cocinas.

Su llegada a **Tenerife** tiene un propósito claro: tender un puente entre México y Canarias a través del sabor. Invitada por el chef **Pedro Nel Restrepo**, protagoniza unas jornadas especiales en **Etéreo by Pedro Nel**, un restaurante donde la emoción, el producto y la técnica encuentran un [lenguaje](#) común.

A propósito de esta visita, conversamos con la chef mexicana sobre su carrera, su filosofía y el significado de traer la cocina de su tierra hasta las islas, donde el fuego y el mar también forman parte de la memoria del paladar.

La Entrevista

Canariasgourmet! – La cocina mexicana tiene una fuerza emocional única, un hilo invisible que une la memoria y la tierra. ¿En qué momento descubriste que esa fuerza también habitaba en ti, y cuándo supiste que la cocina sería tu destino profesional?

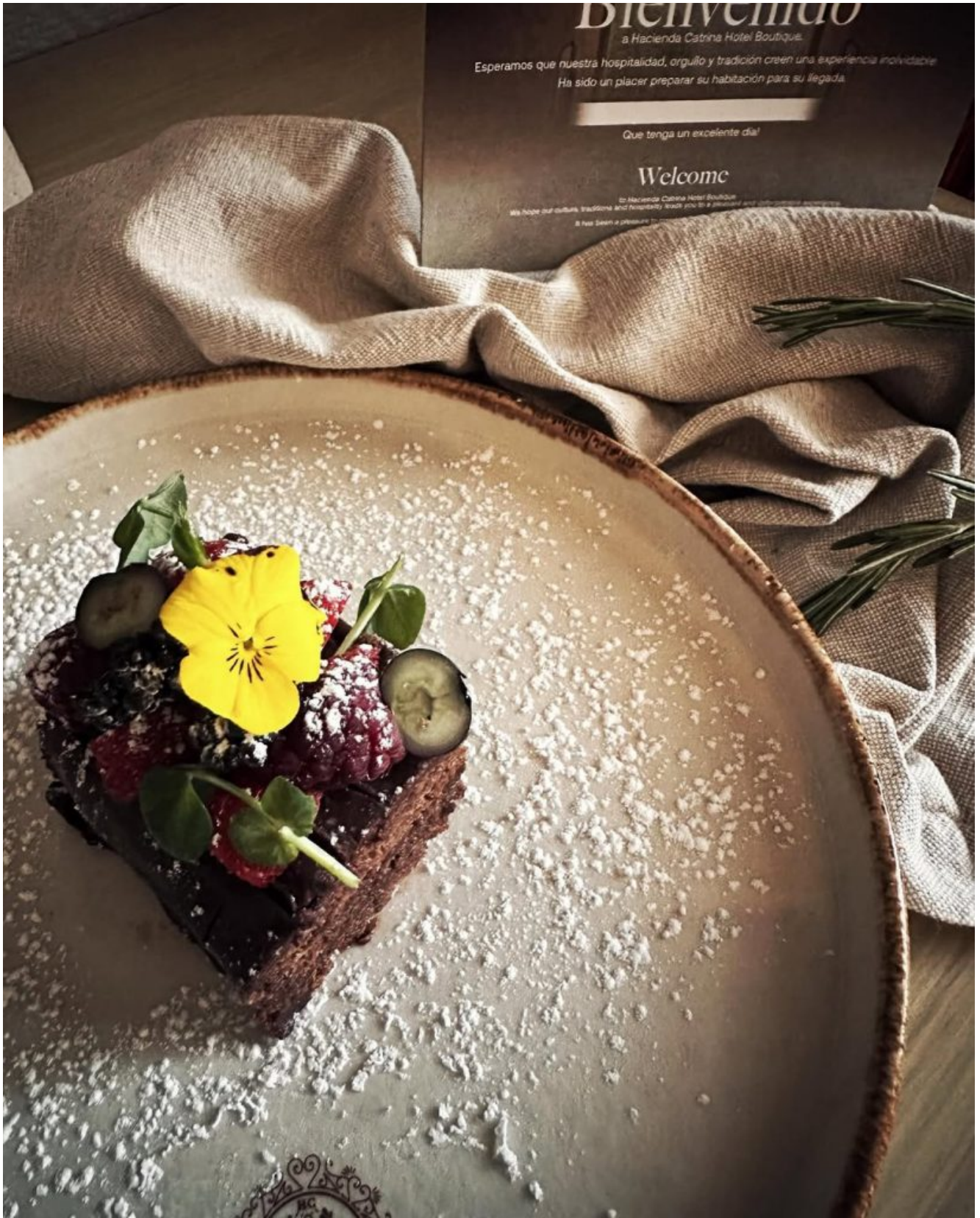
Lucy Noriega – Si bien la cocina estuvo ligada a mi vida, como normalmente se acostumbra en México y sus familias –siendo siempre el momento idóneo para compartir, conversar y convivir–, no fue hasta que me topé con la necesidad de ser yo quien procurara esta dinámica cuando me casé. Pensar en aprender a cocinar para compartir con mi familia me llevó a tomar mis primeros cursos muy caseros en aquel entonces, y fue donde descubrí que una actividad rutinaria me permitía expresarme, ser creativa y encontrar mi pasión por la cocina.

Canariasgourmet! – Tu carrera te ha llevado de Londres a México, y de los palacios reales a experiencias tan disruptivas como *Dinner in the Sky*. ¿Qué

aprendizajes te dejaron esos universos tan distintos y cómo definieron tu estilo actual?

Lucy Noriega – Un paso profesional, sin duda, emocionante y diferente, cada cual en su estilo y sus formas. Los aprendizajes que me han marcado son muchos y muy importantes, pero siento que los que no están dentro de los puntos de una guía de estudios –y que son muy necesarios– los fui encontrando durante mi paso por diversas cocinas: el trabajo en equipo, el liderazgo, la disciplina, la resiliencia y la adaptabilidad, pasando por la pasión y el sacrificio. Todo esto me ha ayudado a destacar en cada actividad que realizo, sumado a un estilo basado en el respeto por los ingredientes, el rescate de los productos endémicos y la difusión de nuestras tradiciones gastronómicas, aplicándoles las técnicas adquiridas en cada una de las cocinas que he pisado.







Canariasgourmet! – Eres Embajadora de la Gastronomía de Guanajuato, un título que implica representar la esencia de una cultura. ¿Cómo vives esa responsabilidad y qué mensaje buscas transmitir al llevar los sabores de tu tierra más allá de sus fronteras?

Lucy Noriega – Más que una responsabilidad, es un compromiso y un gusto enorme poder mostrar al mundo lo rica que es mi

tierra, la magia que se puede hacer con cada insumo que nos regala Guanajuato, transmitiendo un poco de la sazón y de las recetas de antaño que pasan de generación en generación.

Canariasgourmet! – Además de tu labor en restaurantes, lideras proyectos de productos gourmet y experiencias sensoriales. ¿Dónde sientes que vibra más tu creatividad hoy: en la cocina, en la gestión o en la creación de nuevos conceptos?

Lucy Noriega – Cada uno de los conceptos tiene su magia. Lo que más me gusta es empezar un proyecto desde la creación del concepto y la propuesta gastronómica, pasando por la formación del equipo que lo operará, la creación de la carta, las pruebas de menú, la ingeniería que hay detrás, la capacitación y, finalmente, ver cómo se hace realidad en la cocina.





Canariasgourmet! – Tu primera visita a Tenerife llega de la mano del chef Pedro

Nel Restrepo y su restaurante Etéreo, un espacio que apuesta por la emoción y el equilibrio. ¿Qué te motivó a aceptar esta colaboración y qué esperas descubrir en la isla?

Lucy Noriega – Primeramente, por la admiración hacia las capacidades culinarias del chef Pedro y el reconocimiento que tiene su restaurante Etéreo. Venimos dispuestos a aprender y a dejar un poco de lo que es nuestra cocina y nuestras tradiciones. Además, somos colegas que hemos compartido en otros escenarios anteriormente, y esperamos próximamente ser anfitriones de una muestra de su cocina allá en México.

Estamos muy emocionados, pues si bien no es la primera vez que estamos en España, sí es nuestra primera visita a las Islas Canarias. Estamos ansiosos por conocer lugares mágicos y pintorescos, y por disfrutar de su gente tan hospitalaria.

Canariasmagourmet! – El menú que presentarás promete ser un viaje por la esencia de México. ¿Qué ingredientes, técnicas o historias quisiste traer contigo para que el comensal canario viva esa experiencia sin perder el toque de sorpresa?

Lucy Noriega – Es un menú muy equilibrado, lleno de texturas e ingredientes que sorprenden. Incluye recetas ancestrales mezcladas con técnicas que las llevan a otro nivel: un recorrido por lo más representativo de nuestros sabores, en una mezcla de alta cocina.









Canariasgourmet! – México y Canarias

comparten raíces en la mezcla cultural y un amor profundo por el producto local. ¿Percibes afinidades entre ambas cocinas? ¿Habrá algún guiño a los sabores canarios durante las jornadas?

Lucy Noriega – El intercambio gastronómico que surgió en el tiempo de la conquista dio pauta a un desarrollo culinario que, poco a poco, ha tomado auge. Existen platos tan ricos como elaborados, que han dado reconocimiento internacional a ambas gastronomías.

Canariasgourmet! – Cada viaje deja una huella en quien cocina. ¿Qué aprendizaje esperas llevarte de esta experiencia en Tenerife y qué legado te gustaría dejar en los comensales de Etéreo?

Lucy Noriega – Primeramente, aprender de la excelente gestión del chef Pedro, compartiendo cocina y conociendo un poco más de la cultura gastronómica de su país. Sabemos que nos llevaremos grandes amigos y crearemos lazos muy importantes para seguir construyendo en el futuro. Espero dejar huella en cada uno de los platillos presentados y que estos transporten al comensal a revivir la experiencia de estas jornadas gastronómicas.

Las jornadas con **Lucy Noriega** en **Etéreo by Pedro Nel** son mucho más que un menú: son una invitación a viajar por los sentidos. Cada plato será una historia contada a través del maíz, el cacao, los chiles y los aromas que definen la cocina mexicana, reinterpretados con la sensibilidad que caracteriza al chef colombiano **Pedro Nel Restrepo** y su equipo.



Etéreo By Pedro Nel

Durante dos noches, **Tenerife** se convierte en el punto de encuentro entre **México y Canarias**, dos tierras volcánicas que comparten alma, fuego y una misma manera de entender la cocina: con respeto por el producto y pasión por el origen. Quienes se sienten a esa mesa no solo degustarán un menú especial; serán testigos de cómo el Atlántico y el Pacífico pueden fundirse en un solo bocado.

Desde Canariasgourmet.es agradecemos profundamente a la chef Lucy Noriega su tiempo, su generosidad y la cercanía con la que compartió esta conversación.

Durante dos noches, **Tenerife** se convierte en el punto de encuentro entre **México y Canarias**, dos tierras volcánicas que comparten alma, fuego y una misma manera de entender la cocina: con respeto por el producto y pasión por el origen. Quienes se sienten a esa mesa no solo degustarán un menú

especial; serán testigos de cómo el Atlántico y el Pacífico pueden fundirse en un solo bocado.

□ **Fechas:** 10 y 11 de noviembre de 2025

□ **Lugar:** Restaurante **Etéreo by Pedro Nel**, Calle San Antonio 63, Santa Cruz de Tenerife

□ **Reservas:** Tel. +34 822 04 43 55

□ **Web:** www.eteroobypedronel.com

□ **Reservas online:** thefork.es/etero-by-pedro-nel