

Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Al mando del chef Pedro Nel Restrepo, el establecimiento capitalino ha logrado situarse como ganador del premio “Lo Mejor de lo Mejor” gracias a “las excepcionales reseñas y calificaciones que, por norma común y de forma constante, recibe de los visitantes”.

“Enhorabuena por el merecido premio. Lo Mejor de lo Mejor de Travellers'Choice que ha conseguido. Cada año reconocemos los restaurantes favoritos de los clientes alrededor del mundo en función de las opiniones y puntuaciones recopiladas. Sus opiniones e historias compartidas le ayudaron a asegurarse esta victoria”.

Es parte del mensaje que recibió el chef Pedro Nel Restrepo con el que Tripadvisor le comunicó esta semana que formaba ya parte de “The Best of the Best” Travellers'Choice 2023. Un reconocimiento del todo relevante teniendo en cuenta el volumen de usuarios de la marca y alto grado de influencia

mundial entre los usuarios de la restauración.

En dicha misiva, se comunica al jefe de cocina colombiano-chicharrero que se ha clasificado entre el uno por ciento de los mejores restaurantes de todo el planeta. Estos galardones subrayan la excelencia de los destinos, hoteles, restaurantes y actividades que destacan como las favoritas de los viajeros; todo ello está basado escrupulosamente en las reseñas y opiniones recopiladas de comensales de todo el mundo en Tripadvisor durante un período de doce meses.



El chef Pedro Nel Restrepo

Al recibir la noticia, Pedro Nel Restrepo aseveró que “la alegría es inmensa, como resulta lógico, pero también reconozco que constituye la causa-efecto de un trabajo muy

riguroso de todo el equipo de Cocina y Sala, hasta el punto de ser puntillosos en nuestra labor de agradar y ofrecer una grata experiencia a los comensales. De hecho, este galardón internacional sirve de combustible para no desviarnos ni un milímetro de nuestros objetivos, en los que no se renuncia nunca a una alta calidad”.

“Es un honor y privilegio-puntualizó- haber recibido este premio tan especial y agradecerlo, sobre todo, a mi equipo y familia”.

Etéreo y el compromiso con la excelencia.

Cabe recordar que, entre otros reconocimientos, Etéreo By Pedro Nel, luce hoy un Sol de la Guía Repsol y es Recomendado por la Guía Michelin. Además, fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias de la Guía Qué Bueno.

“Lo Mejor de lo Mejor 2023” en los Travelers’ Choice, según los favoritos de los viajeros para el año 2023, se basa en un concepto fundamental.” La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”. (sic)

“Felicitaciones a los ganadores del premio Lo Mejor de lo Mejor de Tripadvisor 2023”, afirmó John Boris, director de Crecimiento de Tripadvisor. “El resurgimiento del viaje que hemos visto durante el último año ha aumentado aún más la competencia.



Etéreo se incorpora a la élite mundial de los Premios Tripadvisor Traveller's Choice 2023

Clasificar entre los Mejores de los Mejores demuestra que han brindado experiencias ejemplares a quienes más importan: sus huéspedes. Con expectativas cambiantes, escasez continua de mano de obra y costos en aumento, esto no es una tarea fácil y continuamente me impresiona la resistencia y la capacidad de adaptación de la industria de la hospitalidad. ¡Brindemos por otro año exitoso!".

Cinco años al alza.

El chef Pedro Nel Restrepo supervisa los ámbitos de la Cocina y la Sala, de la que es gran conocedor por experiencia propia, junto a Bibiana Sarria al frente y también en la repostería, junto a la directora Olga Esanu, que sincroniza un equipo profesional con alta formación. Además, la cocina sube peldaños de excelencia, todavía más sumando al proyecto al chef Camilo Galindo, 'mano derecha' de Pedro Nel Restrepo.

Cinco años de cocina sabrosa, sugerente y con la sutileza de una versatilidad coquinaria definitoria que han brindado la oportunidad de obtener otro galardón más para Etéreo. Por otro lado, la atención sobresaliente al público es, de forma irrenunciable, una de las máximas de este feudo culinario santacrucero.