

FESTIVAL

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE

ENOGASTRONÓMICO
TASTING LANZAROTE FOOD & WINE FESTIVAL

Guía de
EXPOSITORES

exhibitor guide **2017**



25-26/NOV'17

VILLA DE
TEGUISE

#FestivalSaboreaLZT



*“Bienvenidos al Mar,
Bienvenidos al Festival”*

“Welcome to the Sea, Welcome to the Festival”



Bienvenidos a la 7ª edición del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, una cita que con el paso de los años se ha afianzado como el mayor evento gastronómico de Canarias. En esta guía de expositores encontrará los datos de contacto y una breve descripción de cada una de las empresas que participarán en el festival, así como el detalle de lo que presentarán ante todos los visitantes en la zona denominada como Gastromarket, donde se podrán degustar y disfrutar.

El Festival cuenta con un completo programa de actividades, que también puedes consultar en estas páginas, repartidas en diferentes áreas como son:

Aula del gusto: Donde podremos asistir a charlas magistrales de chefs de conocido prestigio internacional como son Ángel León con 2 estrellas Michelin o Pepe Solla con una, además de otros grandes cocineros de ámbito nacional y regional.

Aula Saborea Lanzarote: Aquí algunos chefs miembros del colectivo Lanzarote Cocina realizan talleres de cocina, más enfocados al producto local.

Aula Chinijo Chef: Es el espacio de los más pequeños, donde niños desde 7 a 11 años experimentan y se divierten en el mundo de los fogones. Y contaremos con la presencia de Ana Oca, concursante de Master Chef España.

Casa del Producto Canario: En el Museo del Timple, en pleno corazón de Tegui, se desarrollan actividades que fomentan el consumo y conocimiento de las joyas gastronómicas de Canarias. Este espacio se divide en Túnel del vino, Túnel del Queso, Talleres de producto y Cantina para catas y degustaciones.

Hacemos especial mención a un corner llamado Saborea Canarias, donde un total de 9 restaurantes que representan a cada una de las islas, realizarán showcooking y darán degustar una cuidada selección de su gastronomía, desde recetas tradicionales a otras más innovadoras.

Este año volvemos a contar con la participación de Saborea España, y serán cuatro los destinos que acudan al festival a mostrarnos sus cocinas y la gran calidad de sus productos. Estos destinos gastronómicos que no te puedes perder son: Saborea Logroño, Saborea A Coruña, Saborea Segovia y Saborea Cambrils.

Además, contaremos con el concurso de Cocina Tradicional "De la Mar al Caldero", en el que un cocinero aficionado de cada uno de los 7 municipios de Lanzarote participará elaborando en directo una receta propia ante un exigente jurado.

Desde Saborea Lanzarote agradecemos el apoyo de todos nuestros patrocinadores y colaboradores, porque sin ellos no sería posible organizar este gran evento. Y todos los que estamos detrás del festival estamos muy ilusionados con dejarte con buen sabor de boca.

¡Nos vemos en Tegui!



Índice

index

RESTAURANTES

restaurants

Acatife	04
Bar La Galería	05
Caprica Cheese Bar	06
Casa-Museo del Campesino	07
Chic!	08
Cofradía de Pescadores La Tiñosa	09
Cook in Lanzarote	10
El Bar de Mi Papá	11
El Cangrejo Rojo	12
El Olivo	13
Gourmet Catering Ampate	14
Princesa Yaiza	15
Kristian's	16
La Cantina – La Tabla	17
La Gamba Loca	18
Los Aljibes de Tahiche	19
Mini & Gastón	20
Princesa Ico	21
QuéMUAC!	22
Restaurante La Caleta	23
Restaurante Sebastyan's	24
Taberna de Nino	25
The V Factor	26

QUESERÍAS

cheese factories

El Faro	30
Finca de Uga	31
Flor de Luz	32
Montaña de Haría	33

BODEGAS

wineries

Bodegas El Grifo	34
Bodegas Guiguan	35
Bodegas La Geria	36
Bodegas Los Bermejós	37
Bodegas Los Perdomos - Reymar	38
Bodegas Malpaís de Maguez - La Grieta	39
Bodegas Rubicón	40
Bodegas Stratvs	41
Bodegas Vega de Yuco	42
Bodega Vulcano de Lanzarote	43

PRODUCTORES & COCINA DULCE

sweet cooking & producers

Bernardo's Mermeladas	44
Cerveza Artesana Nao	45
Cerveza La Agüita	46
Cervecería Malpeis	47
Flor de Latte	48
Gambas La Santa	49
La Casa de Bartolo	50
Lanzarote Helathlon	51
Lava	52
Mermeladas Lala	53
Pastelería Lamontagne	54
Pescados La Tiñosa	55
Rosado y Valero Aguardiente y Licores	56

Lanzarote Cocina	58
Saborea España.....	63
Islas Canarias.....	64
Programas	66



Acatife

El restaurante bar Acatife es el más antiguo del municipio de Teguise con 50 años de historia. Tiene un ambiente agradable y buena comida donde predomina lo típico canario y productos del país. Acatife ofrece una cocina tradicional con la que usted se sentirá como en casa. Cuando venga a la Villa de Teguise les invitamos a entrar y disfrutar del ambiente y nuestros exquisitos platos.

*We are the most antique restaurant in Teguise, with 50 years of history.
Nice environment and good food, with typical Canary dishes and local products.*

Atún en escabeche

Receta:

● Ingredientes:

Lomos de atún, harina, cebolla, pimientos, aceitunas, vino blanco, aceite de oliva, puré de tomate frito, laurel, tomillo, vinagre y sal y pimienta.

● Elaboración:

Se corta el atún en tacos, se pasa por harina y se fríe. En un recipiente se pone el aceite de oliva, las cebollas, los pimientos, un poco de puré de tomate, el laurel y tomillo y se sofríe todo, luego se le añade el vino blanco, el vinagre, las aceitunas y se hierve hasta "matar" el olor del vinagre, se añade el atún unos minutos antes de apagar el fuego y se salpimenta.

928845037



Plaza la Constitución, 1
Teguise



restauranteacatife@hotmail.com





Bar La Galería

Estamos en la Villa de Teguiise en una casa catalogada como Patrimonio Cultural. En la cocina se trabaja con productos de Lanzarote. Por ejemplo: El queso de cabra en escabeche (aceite de oliva con hierbas frescas), potaje de lentejas y garbanzos o albóndigas en salsa. También ofrecemos albóndigas veganas y en verano una deliciosa y fresca crema de moras.

We are located in a historic building of Teguiise. In our kitchen we cook dishes with products from Lanzarote.

Queso en escabeche

Receta:

● Ingredientes:

- Queso
- Aceitunas
- Romero
- Orégano
- Pimienta de cayena
- Aceite de oliva.

659861523



C/ Nueva, 8 -Teguiise



sylke@atlantis-radio.com



lagaleria.teguiise





Caprica Cheese Bar

Nos distinguimos por la oferta gastronómica quesera artesanal y tenemos como referente los quesos de Lanzarote. Nuestras tablas de queso combinan las coberturas tradicionales con los quesos de autor y otras variedades internacionales. Los pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra son una de nuestras especialidades. ¡Ven a descubrir nuestra pasión por el queso!

Pimiento del piquillo rellenos de queso de cabra ahumado con reducción de tomates y chili

Receta:

● Ingredientes:

- 4 Pimientos del piquillo
- Queso de cabra ahumado de Lanzarote
- Tomate maduro
- Aceite, azúcar moreno y sal

● Elaboración:

Para la salsa de tomate: Pelar el tomate, trocearlo y tamizar. Freír el tomate en un sartén con aceite de oliva virgen extra, añadiendo sal al gusto y azúcar moreno para rectificar la acidez. Reservar.

Rellenar los pimientos del piquillo con el queso de cabra. En una sartén incorporamos la salsa de tomate y los pimientos a fuego medio durante dos minutos aprox. por cada lado. Retirar del fuego. ¡Emplatamos y listo para comer!

Cheeses and tapas are our thing. We are specialized in combining dishes made with cheeses from Lanzarote with fresh salads.

615615905



C/ Buganvillas 6. Local 40
Playa Blanca



forca.rafa@hotmail.com



Caprica Cheese



caprica_cheesebar






Casa-Museo del Campesino

En el paisaje protegido de La Geria, la zona vinícola por excelencia de la isla, se encuentra este museo-restaurante creado por el polifacético artista César Manrique. Pertenece a la red de Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote y cumple con la alta responsabilidad de preservar y mantener la cultura gastronómica tradicional de Lanzarote. Sugerimos degustar garbanzada de pata de cochino canario con chorizo, corvina hervida en mojo rojo con papas bonitas, pellas de gofio, bastones crujientes de queso de cabra ahumado con mermelada de cactus, gambas de La Santa, carne de cabra compuesta y el sancocho.

We are engaged with the local products, giving importance to the Island's traditional agriculture and fishing. We reinvented the classical dishes with an innovative vision.

 901200300

 C/ de Mozaga a San Bartolomé
LZ20 (San Bartolomé)

 www.cactlanzarote.com

 info@centrosturisticos.com

 CACTlanzarote

 CACTlanzarote

 CACTlanzarote

Taco de cherne, verdurita y chips de morena

Receta:

- **Chips de Morena:** El filete de morena sin espinas, se envuelve en forma de rulo con papel film y se congela, se corta por la máquina corta fiambres en rodajas finas, se pasa por harina y se fríe en aceite de oliva bien caliente, debe quedar dorada y crujiente.
- **Verduritas:** Se utilizan verduras de temporada cortadas a cuadros y se saltean en aceite de oliva, deben quedar al dente.
- **Taco de cherne:** se marca por todas sus caras en sartén o plancha, se termina al horno 3 minutos a 180°C aprox., dependiendo del grosor del pescado.
- **Emplatar:** Se pone de base las verduras salteadas con un poco de salsa de gambas, el cherne y los crujientes de morena encima del pescado, se decora con brotes o flores comestibles de la Villa de Teguisse.



Chic!

Cocina canaria de fusión con toques asiáticos que pretende sorprender a toda su clientela, respetando siempre el producto y con un impecable servicio.

Fusion Canary cuisine with Asian flavors that pretends to surprise their customers, always respecting the products and offering a good service.

Lomo de cochino negro con salsa de oporto a la naranja

Receta:

Se limpia el cochino negro de venas y nervios. Una vez listo se marca por todas sus caras y se deja reposar unos 30 min. Aproximadamente. Transcurrido ese tiempo se introduce el cochino negro precortado en la salsa y se calienta a fuego suave para que la carne suelte todo su sabor.

Para la salsa: Se pican las cebollas y el puerro en brunoise, se rehogan con aceite de oliva hasta que empiece a dorar. En ese momento agregamos el vino de Oporto dejándolo reducir hasta la mitad. Agregamos el concentrado de naranja y dejamos que hierva unos minutos. Finalmente, espesamos la salsa con maicena y reservamos hasta su uso.

618068188



C/ Crta. Central Tías – Mácher
(Mácher)



chicrestaurante@gmail.com



restaurantechic



chicrestaurante





Cofradía de Pescadores La Tiñosa

El mejor pescado que llega al puerto lo encuentras en nuestro local. Disponemos de una gran variedad de pescado fresco todos los días, así que nuestros clientes disfrutan de un sabor exquisito, además de unas espectaculares vistas al mar.

You will find the best fresh fish here. Enjoy an exquisite taste while having spectacular sea view.

Pestiño de atún

Pan crujiente horneado en forma de pestiño, relleno de atún fresco marinado con vinagreta de cilantro, alcaparras y pepinillos.

660433578



Avd. El Varadero S/N
(Puerto del Carmen)



carmen-cofradiapdc@hotmail.com





Cook in Lanzarote

En Cook in Lanzarote no sólo puedes tener una grata experiencia gastronómica, sino también aprender de ello en los talleres de cocina que tenemos para todos los niveles. Promovemos el uso de productos ecológicos y locales para preservar la salud y el entorno. Nuestro chef te dará todos los trucos para que tu experiencia culinaria sea inolvidable.

In Cook in Lanzarote you'll have a gastronomic experience with ecologic and local products. Our chef will give you all the tips to share with you an unforgettable culinary experience.

Cherne confitado con cítricos en su cama de pipirrana

Receta:

- Sacar los lomos del cherne
- Preparar cortezas / pieles de 2 limas, 1 Limón, 1 Naranja, 1 Ramo de hierba limón, 10 Pimientas negras, Hojas y zumo de Yuzo (120 ml). Introducirlo en aceite de oliva y calentar hasta 90°.
- Esperar a que baje la temperatura a 55° y confitar el cherne durante 13 minutos. Reservar
- Realizar una pipirrana con 3 tomates maduros, 1 pimiento verde italiano, 1 cebolleta roja y unos granos de Granada. Aliñar con aceite y zumo de lima
- Mezclar aceite de oliva extra virgen con zumo de lima (1 cucharada de cada)
- Montar en una cuchara una cama de pipirrana, un trozo de cherne que habremos fileteado, con pincel poner la sala sobre el cherne y decorar con un grano de granada.

928836274



C/ El Traspíes, 1 - Uga



www.cookinlanzarote.com



contact@cookinlz.com



cookinlanzarote

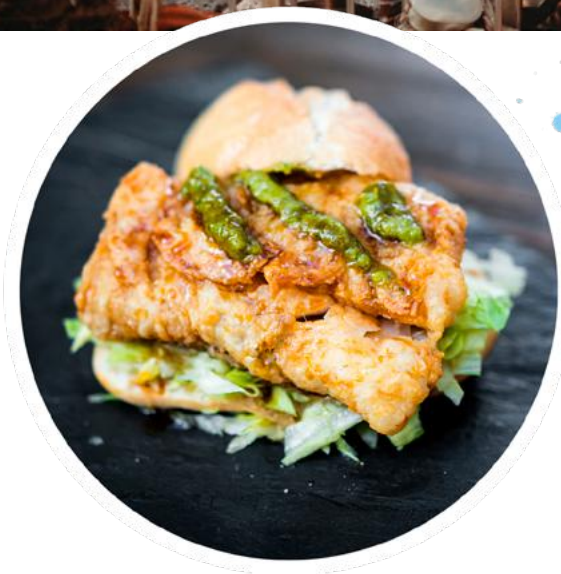


cookinlz



cookinlz





El Bar de mi papá

Bar situado en el Pueblo Marinero de Costa Teguiise, un lugar que siempre es agradable. Nuestras especialidades son las tapas, pescados frescos y paellas y en este festival frecemos una opción única y exquisita.

This Bar is situated in the pleasant Pueblo Marinero of Costa Teguiise. Our suggestions are tapas, fresh fish and paellas.

Bacalao frito con miel de palma y mojo

Receta:

Tacos de bacalao macerados con miel y mostaza, se fríen. Después de frito se le añade un poco de miel de palma y mojo verde

928591612



Plaza Pueblo Marinero, 9
(Costa Teguiise)



elbardemipapalarote



elbardemipapalarote





El Cangrejo Rojo

Ofrecemos lo más exquisito de nuestra gastronomía para tu paladar. Tenemos un buen ambiente y un servicio impecable para que nuestros clientes vivan una experiencia única entre cocina y ocio.

We offer the most exquisite of our gastronomy for your palate. We have good environment and a seamless service, so, our clients can have an unique experience between food and leisure.

928512191



C/ Roque Nublo, 11 local 10
(Puerto del Carmen)



www.cangrejorojo.com



cangrejorojo.lanzarote@gmail.com



elcangrejorojo



cangrejorojolanzarote



Atún glaseado de tariyaky con puré de batata y papas de Lanzarote al toque de cilantro

Receta:

Hacer el atún en la sartén, vuelta y vuelta. Sacar el atún y reservar.
En el sartén poner soja, vinagre de arroz y un poco de sésamo y llevar a ebullición.
Sancochar las papas y batatas juntas con un poco de cilantro.
Pasar cada una por la thermomix con un poquito de mantequilla y leche.



El Olivo

El Olivo se encuentra en Playa Dorada, una de las playas más bonitas de Lanzarote. Nos preocupamos por la calidad de nuestros servicios e ingeniamos los platos con la mejor creatividad. Sorprendemos con los arroces, sobre todo la paella marinera, el arroz tostado con pluma ibérica y boletus y el arroz negro con calamares y gambas.

In El Olivo we care about the quality of our services and we apply creativity to our dishes. Come and try our Valencian rice, the paella and the black rice with squids and prawns.

Piruleta de rulo de cabra y sésamo

Receta:

Se hacen las bolitas de queso y se mantienen en congelador. Se reduce vino tinto y miel de palma y se tuesta el sésamo. Se bañan las bolitas de queso con la reducción de vino y palma. Se dejan escurrir un poco y se pasan por el sésamo tostado.

928349621

Avda. Papagayo C. C. Papagayo
Local 53 (Playa Blanca)

compras@ghh.es

Restaurante El Olivo



Gourmet Catering Ampate

Nuestra oferta gastronómica es reconocida por fusionar las modernas tendencias culinarias con la cocina tradicional. Ofrecemos un servicio personalizado y con la máxima calidad para eventos especiales y celebraciones. Destacamos la variedad de nuestros menús, el cuidado al detalle y, la profesionalidad del servicio. Siempre tenemos productos de primera calidad, que elaboramos en las mejores condiciones para satisfacer a nuestros clientes.

We make a fusion between the modern culinary trends and the traditional gastronomy. We offer a personalized service with the best quality for events and celebrations.

Vieira Umami

Receta:

Crujiente de bisket. Vieira confitada a baja temperatura. Wakamen hidratado con Dashi. Helado de anchoas marinadas 2 meses y esferas de un caldo claro de Kumato.

928802701



C/ Hermanos Álvarez Quintero
19 (Arrecife)



www.ampate.com



administracion@ampate.com



Ampate



gourmetcateringampate





Taco de jarea fresca con emulsión de maracuyá.

Receta:

● Ingredientes:

Relleno de jarea:

1/2 Kg de jarea fresca, 100g de pimientos rojos, 100g de cebolla roja, 100g de puerros, 1 ajo pelado, 50 ml de aceite de oliva virgen extra, 50 ml de Sriracha, 1 lima, sal fina y pimienta negra.

Emulsión:

1/2 Kg de maracuyá, 200cl de aceite de oliva virgen extra.

● Elaboración:

Para el relleno:

- Sofreír la verdura cortada en brunoise, añadir la jarea cortada en Juliana, rehogar bien y dejar cocinar 5 min, enfriar y aliñarlo con unas gotas de salsa Sriracha zumo de lima sal y pimienta.

Reservar en nevera

Para el taco:

- Freír una hoja de pasta de gyoza hasta que esté dorada en aceite de semilla a 180°C

Para la emulsión:

- Pasar por la Thermomix los maracuyás añadiendo un poco de agua, filtrar el zumo con un colador fino y reservar en nevera.

- Montar con una minipimer el zumo de maracuyá con aceite de oliva. Reservar en nevera

● Montaje del plato:

- Colocar un taco en el medio del plato rellenar con el salteado de jarea añadirle puntos de emulsión de maracuyá y decorar con cilantro fresco.

Princesa Yaiza Suite Hotel Resort 5* lujo

Este lujoso hotel lleva en su ADN ofrecer a sus clientes productos de máxima calidad y de cercanía. Cuenta con fincas propias de las que se abastece su cocina y ofrece una gastronomía de altura con una presencia clave de los productos locales. Conceptos como Km0, slow food o gastronomía sostenible, conforman la magnífica oferta culinaria de este hotel.

928 519 300 - 928 519 206

Av. de Papagayo, 22
(35580) Playa Blanca

info@princesayaiza.com

princesayaiza

princesayaizaPY

princesayaiza





**Salmón ahumado UGA,
pan integral irlandés tradicional,
cebollas en escabeche
y mantequilla de alcaparra**

Receta:

Pan integral de Kristian's

Es lo que todo el mundo espera cuando entras en un restaurante irlandés, o en un bar que sirva comidas, y debe ser lo correcto. Algunas personas incluso calificarán tu restaurante en función de lo bueno que sea tu pan ... así que aquí está el nuestro.

Ingredientes:

250g de harina marrón, 220 g de harina blanca con levadura, 1 cucharadita de sal, 680ml de leche agria, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 huevo
1 cucharadita de pan de soda (hecho con bicarbonato), 100 g de nueces tostadas
100g Copos de avena

Elaboración:

1. Prepare los moldes de pan, unte con aceite y forre con papel de horno
2. Luego, la parte más difícil, mezcle todos los ingredientes secos y luego mezcle todos los ingredientes húmedos.
3. Vierta los ingredientes húmedos en los ingredientes secos y mezcle ligeramente, no mezcle demasiado.
4. Vierta la mezcla, que es algo húmeda, en los moldes de pan. Rociamos algunos copos de avena en la parte superior, si queremos.
5. Hornee en el horno a 180 grados durante 35-40 minutos y luego colóquelo sobre una rejilla para que se enfríe. Una vez frío, envuélvalo en papel film hasta que se vaya a servir. Reserva.

Kristian's

Chrisopher y Eimear, una pareja de irlandeses, son quienes regentan este agradable local. Él estudió cocina en Galway y ha participado en certámenes como el All Ireland Chef of The Year, obteniendo tres medallas de oro y cinco de plata. Trabajó en Londres y Bristol en restaurantes de renombre, mientras que ella es virtuosa del violín que deleita a la clientela cada noche. Sus recetas han sido galardonadas, y entre ellas destacan un rico paté de hígado de pollo, tarta de codornices, cerdo lentamente braseado durante diez horas y pannacotta de chocolate, avellana, coco y sésamo negro.

657659217



C/ eide 8, local E
(Puerto del Carmen)



info@kristians-restaurant.com



kristiansrestaurant



KristiansRest



kristiansrest





La Cantina

La Cantina es una casa histórica en la Villa de Teguişe que ofrece una gran variedad de tapas y tablas ideales para compartir.

La comida se elabora con productos locales y contamos con la más grande selección de vinos y cervezas de la isla.

La Cantina is located in a historical house of Teguişe, that offers a great variety of tapas perfect to share. The food is made with local products and we have the biggest selection of wines and beers of the island.

928845536 C/ León y Castillo, 8 (Teguişe)

www.cantinateguisse.com cantinateguisse@cantinateguisse

cantinateguisse cantinateguisse



Mini Burger 100% ternera “free range”

Receta:

Carne 100% ternera molida, mezclar con especias al gusto, cocinar a la plancha o barbacoa y servir en pan con lechuga, tomate y cebolla.

La Tabla

Burgers y cervezas artesanales en el corazón de Arrecife, situado en un lugar privilegiado de la avenida marítima de la capital.

92807036 C/ Ruperto González Negrín, 6 (Arrecife)

www.cantinateguisse.com tablaarrecife@gmail.com

tablaarrecife tabla_arrecife



Paté de gambas

● Ingredientes:

Aceite, 2 guindillas, coñac, 35 gambas, 7 dientes de ajo, 400 ml de nata para cocinar, medio manojo de perejil y 8 huevos

● Elaboración:

- Poner en una sartén un poco de aceite para cubrir el fondo, añadir las guindilla, los dientes de ajo y las gambas peladas. A media cocinado de las gambas se flambea con coñac. Dejar enfriar hasta que esté tibio.
- En una batidora añadimos la preparación antes hecha junto con los huevos, la nata y el perejil. Batimos bien hasta que quede una crema uniforme.
- Verter en un molde apto para horno y cubrir con papel de plata. Colocar un recipiente mayor con agua para poner el molde y así quede al baño María durante el tiempo de horneado. Hornear una hora y veinte a 160 grados.
- Una vez terminado dejar enfriar y desmoldar.
- Acompañar con panecillos o picatostes y salsa rosa.

La Gamba Loca

Situado en primera línea de mar en el pueblo marinero de El Golfo, estamos especializados en pescados y mariscos de nuestra costa, aunque también trabajamos con respeto y esmero los mejores productos de la tierra.

Ofrecemos platos de cocina tradicional e internacional con toques modernos.

We are specialized in seafood and fish from our coast, but we also offer the best products from our land. We offer traditional and international dishes with a modern touch.

628171612



Avda. Marítima El Golfo



restaurantelagambaloca@hotmail.com



Restaurante La Gamba Loca





Los Aljibes de Tahiche

Los Aljibes de Tahiche está considerada como una de las mejores aportaciones de César Manrique a la arquitectura insular. Fue construido en 1976 y, en estos momentos se utiliza como sala de exposiciones, espacio cultural y restaurante especializado en carnes frescas a la brasa.

Vive una experiencia completa, disfrutando de un excelente género en un lugar emblemático.

Los Aljibes de Tahiche is a grill specialized in fresh meats located in an emblematic building of César Manrique.

Chorizo parrillero con salsa chimichurri

Receta:

Cocinar el chorizo a fuego lento. Para el chimichurri necesitamos picar ajo, perejil, pimienta, sal y ají molido. Después añadimos aceite de oliva y dejamos macerar 1 día como mínimo (aunque cuanto más tiempo, mejor). Los chorizos son 50% de cerdo y 50% de vacuno y están elaborados exclusivamente con la receta de Los Aljibes de Tahiche en Chacón.

610454294



C/ Bravo Murillo 6 - Tahiche



losaljibesdetahiche@gmail.com



Los Aljibes de Tahiche





Empanadilla de choco

● Masa:

Harina, agua tibia, aceite y mantequilla.

● Relleno:

1. Ponemos cebolla al gusto y le añadimos pimientos rojo y verde. Cuando esté a medio pochar, añadiremos el choco y la tinta hasta que quede hecho a nuestro gusto y reservamos.
2. Estiramos la masa para que quede a nuestro gusto, ponemos el relleno y cerramos con el tenedor para dejar el cierre característico de las empanadillas.
3. Horneamos a 180°C hasta que tenga el color doradito que buscamos. Dejamos enfriar un poco y a disfrutar.

Mini & Gastón

Somos una empresa familiar, cocinamos de manera artesanal todas nuestras comidas y postres. Tenemos la tradición de cuidar todo el proceso de elaboración y nos gusta elaborar los platos con productos locales y de temporada, para lograr sabores que resaltan de fresca en el paladar.

We are a family business, we cook in an artisanal way all our meals and deserts. We use local seasonal products to offer the fresher taste to your palate.

Manolo Millares, 82 (Arrecife)

igastyllak@hotmail.com

Mini-Gastón

mini.gaston





Palacio Ico Food & Rest

Disponemos de varios espacios, Food & Rest., Bar, Terrace y Market. Tenemos cocina contemporánea, viajera, sabrosa y reconocible que seguro permanecerá en tu memoria. Recetas presentadas en tapas y platos creativos pensados para compartir. Nos caracteriza la sencillez hecha con fuego, brasa y pasión.

*We have different spaces for you to enjoy: Food & Rest., Bar, Terrace and Market.
We cook contemporary food that will remain in your memory.
We are defined for our simple dishes made with fire, coal and passion.*

Chicharón de morena con mojo rojo seco

● **Ingredientes:**

Morena, sal, aceite de oliva, mojo rojo, almidón de papa canaria.

● **Elaboración:**

Quitar las pieles a la morena intentando no dejar nada de carne sobre ellas. Salar durante 20 minutos, lavar y secar bien. Colgar con cañas atravesadas 48 horas hasta que esté bien seca. Cortar en cuadrados de 2x2. Freír en aceite de oliva suave muy caliente hasta que quede como un chicharrón. Deshidratar el mojo rojo y espolvorear los chicharrones, previamente dispuestos en un cucurucho.

610209059

C/ El Rayo, 2 (Teguişe)

beneitezsl@gmail.com

BeneitezSL

santi_beneitez



Cochino negro sobre papa panadera, piña caramelizada y salseado con su propio jugo

Receta:

El cochinitillo negro se abre en forma de libro y se introduce en una bolsa de envasar al vacío con verduras troceadas como cebolla, zanahoria, puerro, apio, ajo, ramas de tomillo, laurel y un chorrito de aceite de oliva. Se confita a horno a calor a 75°C durante 12 horas. Una vez sacado del horno, se le retiran los huesos y en una placa con papel sulfurizado, se pone encima la piel de cochino y a continuación la carne sin hueso, tapar con papel sulfurizado y una placa encima con peso para que quede compacto, dejar enfriar en nevera. Se desmolda y cortar en forma cuadrada.

Papa Panadera: La papa se corta en rodajas finas y con la cebolla en juliana, se saltean en una sartén, se terminan al horno a 170°C durante 15-20m aprox. La piña pelada y cortada por máquina en forma redonda, se espolvorea con azúcar y se marca a la plancha.

Emplatar: Se pone de base la papa panadera, encima la piña caramelizada, a continuación el taco de cochino previamente marcado por la plancha por la zona de la piel para que quede crujiente y calentado al horno a 150°C, se riega con una salsa de su propio jugo que haya soltado a la hora de confitarlo

Está situado junto al mar, siendo un gran mirador hacia la marina de Arrecife.

Su gastronomía tiene toques de vanguardia que se presentan en platos con atrevidas mezclas de sabores. Si estás buscando un lugar romántico, ésta es tu mejor opción. Recomendamos el rollito de cabrito cocinado a baja temperatura glaseado en su jugo, envuelto en puré de batata blanca de jable en textura o el cherne negro canario en costra de verduritas y salsa de vino tinto canario. Como postre, la tarta de queso conejera.

In one of the most privileged places of Arrecife, with wonderful views to the Port, you can enjoy quality gastronomy with the best avant-garde techniques.

901200300



Avda. Puerto Naos s/n
Castillo de San José - Arrecife



www.cactlanzarote.com



info@centrosturisticos.com



CACTlanzarote



CACTlanzarote



CACTlanzarote



QuéMUAC




Restaurante La Caleta

El joven chef, Juan Andrés, hace honor a los platos tradicionales de la cocina canaria, sin abandonar lo que aprendió de los sabores que recuerda desde su niñez. La Caleta de Famara tiene el placer de contar con un restaurante que ofrece fidelidad en las degustaciones y que sorprende a los paladares más exigentes.

The Young chef, Juan Andrés, will surprise you with exquisite traditional recipes at Caleta de Famara.

El Canario Fish & Chips

- **Ingredientes:**
Papas fritas, pescado al gusto, arvejas, menta, nata, gofio, agua con gas, sal, pimienta y menta.
- **Preparación:**
 - Para la tempura, agua con gas, gofio y sal (reservar)
 - Lomo limpio de pescado troceado en taco + sal y pimienta
 - Hacer el puré de arvejas con nata y menta (reservar).
- **Elaboración:**
 - Pasar el pescado por la tempura y freír
 - Hacer el puré y colar
 - Pochar papas a baja temperatura y luego freír a 200º

680633751 

Avda. El Marinero, 31
(Caleta de Famara) 

garciaгуzmanjuanandres@gmail.com 

Restaurante La Caleta 

Restaurante La Caleta 



Dolmades

Rollitos de hojas de parra de La Geria con arroz y carne de cochino negro molida con especias.

● Ingredientes (6 Personas):

350 g. de hojas de parra en salmuera, 250 g. de carne picada (lo tradicional es cordero, pero nosotros lo hacemos con cocino negro canario), 100 g. de arroz bomba crudo, 2 cebollas, 1 diente de ajo, 3 ó 4 limones, Aceite de oliva virgen extra, Un ramillete de menta fresca, Sal, Pimienta negra y Pimentón dulce.

● Elaboración:

Cortar el ajo menudo y la cebolla en daditos. Dorar el ajo, agregar la cebolla y dejar pochara hasta que se ablande. Cuando esté pochada, agregar la carne. Condimentar con sal y pimienta, pero dejándolo un poco soso, ya que las hojas de salmuera le agregarán luego un punto de sal extra al guiso. Mientras, cocer el arroz blanco de la forma tradicional, cuando la carne esté cocinada agregarle las hojas de menta cortadas en juliana y dos cucharadas de pimentón dulce. Dejar cocer un par de minutos más y, por último, agregar el arroz blanco. Mezclar todo bien. Esperar a que se enfríe un poco el relleno. Sacar las hojas de parra del bote, y enjuagarlas un poco en agua para quitarles la salmuera. Poner cada hoja de parra sobre la encimera, poner una cucharada de relleno dentro, y empezar a enrollar por la parte de debajo de la hoja. Tras la primera vuelta doblar los laterales sobre el relleno y seguir enrollando hasta hacer un dolma. Por último cortar el limón en rodajas y colocar una capa en el fondo de una olla o sartén. Colocar encima del limón los dolmades, y cubrir con otra capa de rodajas de limón. Agregar medio litro de agua, tapar y poner a cocer a fuego lento aproximadamente media hora. Revisar de vez en cuando y agregar más agua si se evapora la que hay: no hay que dejar que el limón se tueste nunca, y tiene que quedar un fondo de caldo para servirlos.

Restaurante Sebastyan's

En el sur de Lanzarote, en la hermosa zona de Playa Blanca, con unas vistas espectaculares al mar y a Fuerteventura, encontramos este restaurante griego que abrió sus puertas la primera vez en septiembre de 2007. Desde entonces ofrecemos una perfectamezcla entre comida tradicional griega, deliciosos platos españoles y cocina internacional.

We have spectacular views to the sea and to Fuerteventura. We offer a perfect mix amongst the traditional Greek food, with delicious Spanish dishes and the international cuisine.

928349679



C/ Lanzarote, 4 – C.C. La Mulata
(Playa Blanca)



www.sebastyans.com



info@centrosturisticos.com



Sebastyan.sRestaurant



sebastyans





Taberna de Nino

Ofrecemos una cocina elaborada, respaldada sobre todo en la variedad de pinchos y tapas. La Taberna está ubicada en pleno corazón del pueblo de pescadores de La Tiñosa.

Resaltamos las elaboraciones de autor dentro de la gastronomía canaria y española.

We offer a sophisticated cuisine, that you can discover amongst a wide range of tapas. We are known for our author dishes of Canary and Spanish gastronomy.

Lingote de batata con cherne y gel de mojo

● Ingredientes:

1 lomo de cherne, 2 papas, 2 batatas, ½ L. mojo rojo, azúcar, nata, ajo, aceite de oliva y una rebanada de pan.

● Elaboración:

- Confitamos el cherne con el ajo y el aceite. Una vez terminado separamos el ajo y el aceite y reservamos.
- Cocinamos las papas, las mezclamos con el cherne, ajo y aceite y lo emulsionamos con la nata.
- Cocinamos la batata y hacemos un puré.
- En una olla ponemos el mojo, agua y azúcar, dejamos reducir a punto de caramelo.

● Montaje:

Colocamos el pan, seguidamente el puré de batata, a continuación el gel de mojo y terminamos con la crema de cherne- Cocinamos las papas, las mezclamos con el cherne, ajo y aceite y lo emulsionamos con la nata.

928510658



C/ Nuestra Sra. del Carmen, 6
Varadero (Puerto del Carmen)



tabernanino@gmail.com



tabernadenino.pintxos



tabernadeninopintxos





HamVurguesita

Receta:

Hamburguesa de falafel, calabacín, tomate, veganesa, lechuga y parmesano vegano

The V Factor

Estamos situados en Arrecife y somos el primer local de Lanzarote con la reseña Veggie Friendly. Un espacio cruelty-free 100% dedicado al consumo de productos de origen Km 0 y cultivo ecológico. En The V Factor puedes disfrutar de comida sana y buena música.

We are situated in Arrecife and we are the first Veggie Friendly restaurant in Lanzarote. A 100% cruelty-free place dedicated to the consumption of ecologic products.

828040503



C/ La Porra, 52
(Arrecife)



thefactorbymitrix@gmail.com



theVfactorbymitrixpersu



the v factor





MAPA

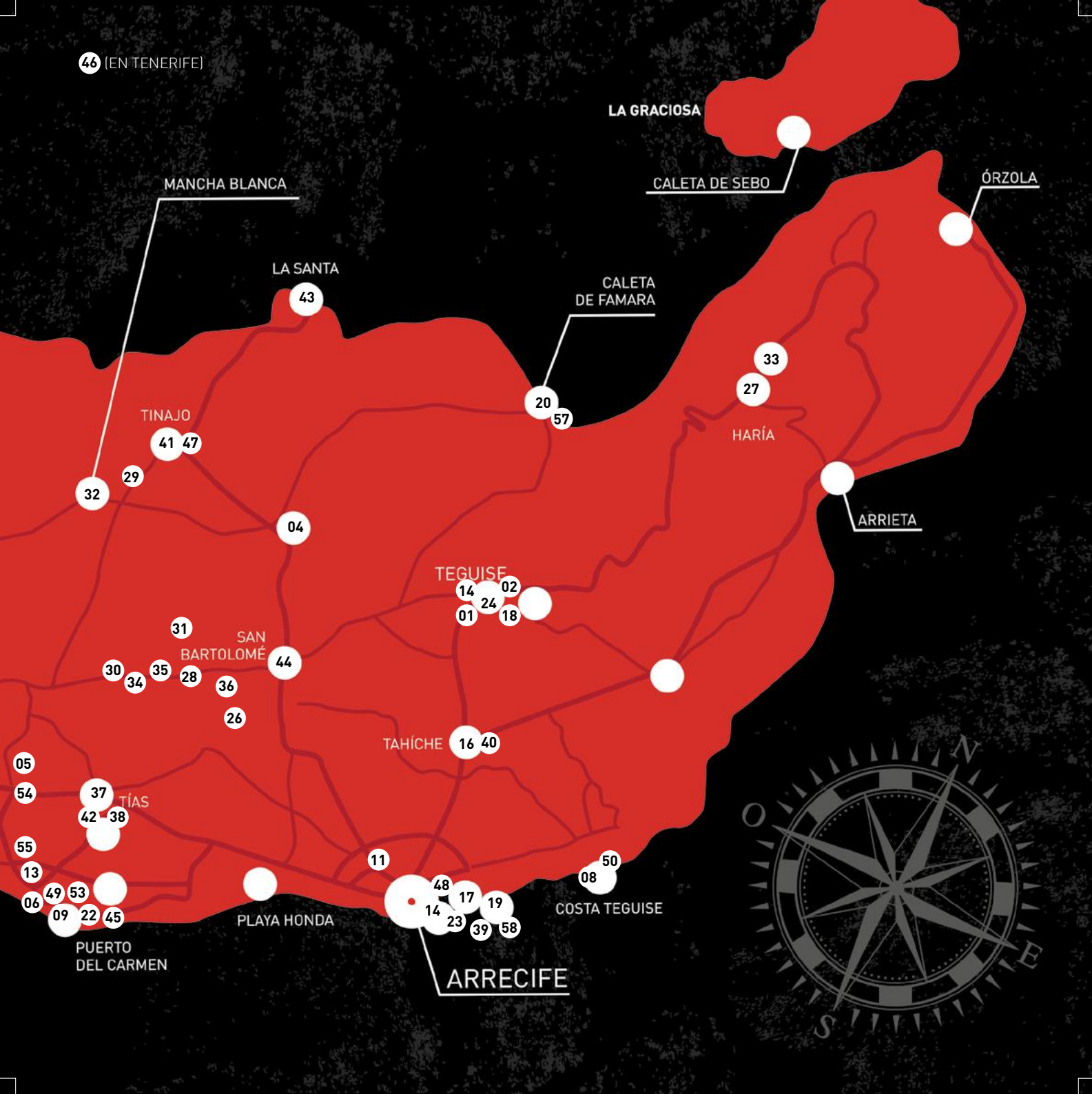
¿Donde están nuestros expositores?

01. Acatife
02. Bar La Galería
03. Caprica Cheese Bar
04. Casa-Museo del Campesino
05. Chic!
06. Cofradía de Pescadores La Tiñosa
07. Cook in Lanzarote
08. El Bar de Mi Papá
09. El Cangrejo Rojo
10. El Olivo
11. Gourmet Catering Ampate
12. Princesa Yaiza
13. Kristian's
14. La Cantina – La Tabla
15. La Gamba Loca
16. Los Aljibes de Tahiche
17. Mini & Gastón
18. Princesa Ico
19. QuéMUAC!
20. Restaurante La Caleta
21. Restaurante Sebastyan's
22. Taberna de Nino
23. The V Factor
24. El Faro
25. Finca de Uga
26. Flor de Luz
27. Montaña de Haría
28. Bodegas El Grifo
29. Bodegas Guiguan
30. Bodegas La Geria
31. Bodegas Los Bermejós

32. Bodegas Los Perdomos - Reymar
33. Bodegas Malpaís de Maguez - La Grieta
34. Bodegas Rubicón
35. Bodegas Stratvus
36. Bodegas Vega de Yuco
37. Bodega Vulcano de Lanzarote
38. Bernardo's Mermeladas
39. Cerveza Artesana Nao
40. Cerveza La Agüita
41. Cervecería Malpeis
42. Flor de Latte
43. Gambas La Santa
44. La Casa de Bartolo
45. Lanzarote Helathlon
46. Lava
47. Mermeladas Lala
48. Pastelería Lamontagne
49. Pescados La Tiñosa
50. Rosado y Valero
Aguardiente y Licores

51. Amura
52. Casa Brigida
53. Cascada del Puerto
54. La Tegala
55. El Toro
56. Isla de Lobos
57. El Risco
58. Lilium







El Faro

La quesería El Faro es una empresa familiar fundada hace más de 45 años por Santiago Hernández Machín y su esposa Dolores Camacho Saavedra. Al principio, este matrimonio natural de la Villa de Tegui se empezó con una pequeña quesería totalmente artesanal. Dña. Dolores, elaboraba el queso de la misma forma que había visto y aprendido desde niña: con leche recién ordeñada de sus propias cabras, cuajo de cabrito y sin más instrumentos que sus manos. Pronto la quesería empezó a ser muy conocida entre los que tenían la oportunidad de probar su producto. Su fama fue creciendo y su queso de cabra es cada vez más solicitado, siendo hoy una de las principales queserías de Lanzarote.

The dairy El Faro is a family business with more than 45 years of experience. Its artisan technique to make the cheese has made it one of the principal dairies in Lanzarote.



928521408



C/ Tegui se a Mozaga, Km.4,2



www.queseriaelfaro.es



info@queseriaelfaro.com



[queseriaelfaro](https://www.facebook.com/queseriaelfaro)





Finca de Uga

Nuestra quesería está equipada con instalaciones innovadoras que respetan las formas tradicionales de elaboración. Empleamos únicamente la leche de nuestras 300 cabras majoreras, 300 ovejas canarias y 30 vacas Jersey. Elaboramos un yogur natural y una amplia gama de quesos de gran calidad, que van desde pastas prensadas de una sola clase de leche, hasta quesos de diferentes mezclas y coagulaciones de tipo vegetal y láctica. Alcanzamos una producción anual de 24.000 Kg.

Nuestro sistema de producción persigue la sostenibilidad con el objetivo de garantizar el máximo confort y bienestar de los animales. Llevamos un riguroso control de la alimentación y mantenemos una correcta higiene, para conseguir una excelente materia prima.

El esfuerzo, dedicación y mimo con el que obtenemos y transformamos nuestra leche, ha conseguido que logremos quesos con una personalidad y calidad únicas, avalados por premios de relevancia en el ámbito nacional e internacional.

Our dairy has an innovative equipment. We only use the milk from our 300 goats from Fuerteventura, our 300 Canary sheeps and 30 Jersey cows. We elaborate a natural yogurt and a variety of cheeses of the best quality.

928836841 - 619859129



C/ Arrecife a Yaiza Km 21



www.fincadeuga.com



info@fincadeuga.com



FINCADEUGA



Finca_de_Uga



finca_de_uga





Flor de Luz

Nuestros quesos recuerdan a los de antes. Somos una empresa familiar con apenas dos años de existencia pero con más de quince años dedicados a la producción de leche. Cada integrante tiene un papel imprescindible en este proyecto, desde el cuidado del ganado hasta la comercialización del producto. Buscamos siempre la mejor calidad para nuestros clientes, respetando lo tradicional e innovando con colores y sabores.

Algunos de nuestros premios son: Medalla de oro en queso semicurado con leche cruda en FEAGA 2016 y primer premio en queso fresco con leche cruda en Uga 2016.



681643544



Camino Barranco (San Bartolomé)



Queseria Flor de Luz



luznelida8@hotmail.com



Luz Nelida Paque Rodríguez





Montaña de Haría

Montaña de Haría nace con la ilusión de una familia que pretende superar la dura situación que atraviesa el país, explotando más unidos que nunca el sector primario e intentando sorprender al público con unos productos que gracias al clima y otros factores que rodean nuestra situación, lo hacen único.

Montaña de Haría was born from the dream of a family. We would like to surprise our customers with the best local products.



690274182



Diseminados de Haría, 21



rglezviera@gmail.com



Queseria-Artesanal-Montaña-de-Haría



queseria_montdeharía





Bodegas El Grifo

Fundada en 1775, es la bodega más antigua de Canarias y una de las más antiguas de España. Durante su larga historia ha sido merecedora de importantes premios, dándole a sus vinos un prestigio nacional e internacional. La bodega cuenta entre sus instalaciones con un magnífico museo dedicado enteramente al mundo del vino y en el que se pueden encontrar piezas únicas, siendo una visita obligada en Lanzarote.

Founded in 1775, this is the most antique cellar of the Canary Islands and one of the most antique of Spain. It has a spectacular museum dedicated to the world of the wine where you can find unique wines. Come to visit us!



928524036



Lugar de El Grifo
(San Bartolomé)



www.elgrifo.com



malvasia@elgrifo.com



bodegaselgrifo



BodegasElGrifo



bodegaselgrifo





Bodegas Guiguan

Situada en Tinajo, nuestra bodega familiar ofrece uno de los mejores vinos de la isla, según algunos expertos. La elaboración que desarrollamos es 100% artesanal y usamos sólo las uvas que se cultivan en nuestro municipio. Los vinos Guiguan, son un testimonio vivo de una preparación que ha sido heredada de padres a hijos, con el único fin de agradar el paladar de todos.

Situated in Tinajo, our family winery offers one of the best wines from the island. We make a 100% artisan wine and we only use the grapes cultivated in our district. The Guiguan wines are passed from parents to children, with the purpose to be good to the palates of everybody.



928840715



Avda.de los Volcanes, 116
(Tinajo)



www.bodegasguiguan.com



guiguanoliver@hotmail.com



Bodegas-Guiguan





Bodegas La Geria

Nuestra bodega se encuentra situada en pleno corazón de la principal zona vitivinícola de Lanzarote conocida como La Geria.

Fue construida a finales del siglo XIX por la familia Rijo y desde 1993 es dirigida por sus actuales propietarios. Desde sus inicios ha experimentado importantes cambios tecnológicos que han posibilitado la producción de vinos de gran calidad.

Our winery is located in the heart of the winegrowing area of Lanzarote, known as La Geria. Since its foundation, they've experienced applied technological improvements to produce wines of great quality.



928173178



Ctra. La Geria, 1
(Yaiza)



www.lageria.com



bodega@lageria.com



[bodega.lageria](https://www.facebook.com/bodega.lageria)





Bodegas Los Bermejos

Durante varios siglos, esta emblemática bodega, perteneció a una de las familias mas importante de Lanzarote. Ya casi sin actividad en el año 2001, se le dio un nuevo impulso, ocupando en pocos años la cabeza enológica de la isla. Desde Bodegas

Los Bermejos estamos totalmente convencidos de que la calidad de nuestros vinos depende de la calidad de las uvas. Siempre buscamos lo mejor, para poder ofrecerle lo mejor.

During several centuries, this emblematic winery used to belong to one of the most important families of Lanzarote. It had no activity until 2001, when it was recovered. The good quality of our wines is due to the quality of the grapes.

928522463 - 627963654



Camino a Los Bermejos, 7
(La Florida, San Bartolomé)



www.losbermejos.com



bodega@losbermejos.com



[bodegabermejo](https://www.facebook.com/bodegabermejo)



[BodegaBermejos](https://www.instagram.com/BodegaBermejos)



[bodegabermejo](https://www.instagram.com/bodegabermejo)





Los
perdomos



Bodegas Los Perdomos - Reymar

La tradición familiar vinícola llevó a los hermanos José Daniel, María del Rosario y Francisco A. Perdomo a fundar, en 1995, Bodegas Reymar. Malvasía, Moscatel y Listán Negra son las variedades de uva empleadas para la elaboración de sus caldos: Malvasía Semidulce, Rosado, Tinto Joven, y su vino máspreciado: el Blanco Malvasía Seco. Esta variedad de vinos autóctonos de Bodegas Reymar se comercializa, aproximadamente un 99 por ciento, en Lanzarote, el resto se destina al mercado canario y peninsular.

In this cellar they produce the wine following the tradition of the family. Malvasía, Moscatel and Listán Negro are the varieties of grapes used to make the wine. They commercialize 99% of the production in Lanzarote and the rest in the rest of the Canary Islands and Spain Mainland.

928840737 - 649993096



Plaza de los Dolores, 19
(Tinajo)



www.bodegasreymar.es



eymarmalvasia@terra.es







Bodegas Malpaís de Maguez - La Grieta

Tras muchos años de tradición agrícola y en especial de tradición al viñedo, fue en 2007 cuando presentamos por primera vez el vino "La Grieta". Nuestros viñedos son de pie franco, constituidos por cepas centenarias, con bajos rendimientos y maduraciones suaves y largas, lo que contribuye al aumento de la calidad de los vinos que producimos.

*After many years of agricultural tradition, it was in 2007 when we first presented the wine "La Grieta".
Our cellars are constituted by centenary stumps that contribute to the great quality of our wines.*

 928848110 - 616908484

 C/ Aulaga, 14
(Punta Mujeres - Haría)

 bodegamalpais@gmail.com

 bodega.malpaisdemaguez



Bodegas Rubicón

La bodega, con más de tres siglos de antigüedad, mantiene intacto su espíritu tradicional. La historia moderna de Bodegas Rubicón comienza en 1979 cuando D. Germán López Figueras, gran amante del vino, compra el Cortijo de La Geria, por aquel entonces perteneciente a la familia Fajardo. El nuevo propietario adquiere la bodega, para dedicarse a su gran pasión: la elaboración de vinos. Durante décadas se ha dedicado a la elaboración artesanal usando las instalaciones de la antigua instalación: las prensas tradicionales de madera, el lagar de piedra y los tanques de cemento para el almacenamiento del vino. Hoy cuenta con modernas instalaciones y sus vinos son de gran calidad, como demuestran los premios conseguidos en los últimos años.

This cellar has more than three centuries of history. During decades they've been dedicated to the production of artisan wines, using their antiques installations. Today, they count with modern installations and their wines have a very high quality.



928173708



Ctra. La Geria, 2
(Yaiza)



www.bodegasrubicon.com



bodegasrubicon@gmail.com



[bodega.rubicon](https://www.facebook.com/bodega.rubicon)



[bodegasrubicon](https://www.instagram.com/bodegasrubicon)





Bodegas Stratus

Tradición e innovación es el lema de las Bodegas Stratus que, desde el respeto al medioambiente, pretendemos contribuir en la mejora de la calidad de los vinos de Lanzarote, mediante el uso de modernas tecnologías. En los alrededores de la bodega se cultivan cepas de pie franco, con más de 150 años de antigüedad, en "las gerias", nombre que proviene de los característicos hoyos excavados como cuna a los cultivos isleños.

Tradition and innovation is the slogan of Stratus cellars. We respect the environment and we contribute to the good quality of the wines using new technologies.

928809977



Ctra. La Geria, km 18
(Yaiza)



bodega@stratus.com



Bodega-Stratus



bodegas_stratus



bodegastratus





Bodegas Vega de Yuco

Bodegas Vega de Yuco se fundó en 1997, y desde entonces, nuestra meta ha sido la obtención de un producto de máxima calidad, combinando los métodos tradicionales de elaboración con las nuevas tecnologías. Contamos con una pequeña producción que nos permite una atención cuidada para aportare una fuerte personalidad a nuestros vinos.

Vega de Yuco cellars was founded in 1997, since then they have a high quality product, combining the traditional way with the new technologies. They have a small production with a strong personality.

928524316 - 609217011



Camino del Cabezo S/N
(Tías)



www.vegadeyuco.es



odega@vegadeyuco.es



vegadeyuco



vegadeyuco



vegadeyuco





Bodega Vulcano de Lanzarote

La Bodega Vulcano de Lanzarote, surge en 2009 con la pasión y la dedicación absoluta al cultivo y creación de vinos jóvenes. Hacemos todo con exclusividad y exquisita calidad, resultado de la selección y procesamiento cuidadoso de las parras.

La marca Vulcano está inspirada en el concepto de "Bodega Boutique": pequeñas producciones de vinos con gran personalidad.

The cellar of Vulcano of Lanzarote was born in 2009 with the passion to cultivate young wines. We make all with exclusivity and exquisite quality. We are inspired in the "Winery Boutique" concept: small productions with high personality.

928524469 - 639204633



C/ Víctor Fernández, 5
3572 (Tías)



www.bodegavulcano.es



info@bodegavulcano.es



BodegaVulcanodeLanzarote



Bodegavulcano



[vulcanodelanzarote](https://www.instagram.com/vulcanodelanzarote)





Bernardo's Mermeladas

Fundada en abril de 1995 por Don Bernardo, es una empresa familiar que trabaja con ingredientes naturales. La idea inicial de nuestro fundador en 1993 de producir unos cuantos tarros de confitura de cactus, se convirtió rápidamente en un negocio exitoso, sobre todo por la innovación de la venta de productos con tuno indio, llegando a ofrecer una amplia gama de confituras, licores y mojos.

This is a family business that work with natural ingredients. They offer a wide range of jams, liquors and mojos.



928833441



C/ Varenga, 32



BernardosMermeladas






Cerveza Agüita

(Los Aljibes de Tahiche)

En Los Aljibes de Tahiche, además del restaurante se encuentra la primera fábrica de cerveza artesana de Lanzarote, y Agüita es su marca. Producimos 3 variedades: una pilsen rubia y refrescante, una pale ale tostada y una marsen. “Cero conservantes, cero pasteurización”, el único CO2 es el de la fermentación.



610454294 

C/ Bravo Murillo 6 - Tahiche 

losaljibesdetahiche@gmail.com 

Los Aljibes de Tahiche 



Cerveza Artesana Nao

Cervecería artesanal independiente, orgullosamente libre y orientada a elaborar cervezas especiales. Nuestras cervezas han sido elaboradas artesanalmente y traídas hasta este lugar desde el barrio marinerito de Puerto Naos en Arrecife. Disfrute de estas cervezas mientras nosotros pensamos en la siguiente.

En nuestra fábrica disponemos de una zona de degustación donde maridar nuestras cervezas con alimentos del mar y de la tierra, a la que llamamos “El Camarote de Cervezas NAO”
¡No deje de visitarnos!

Independent artisanal beer brewery. We bring the beer from Port of Naos in Arrecife. In our brewery you can enjoy a tasting room and combine it with good food from the sea.



676315187



C/ Foque, 5 (Arrecife)



hola@naobeer.com



cervezadelanzarote




cervezadelanzarote





Cervecería Malpeis

Malpeis es una fábrica independiente donde elaboramos de manera artesanal, embotellamos y distribuimos nuestra propia cerveza. Actualmente tenemos en el mercado tres variedades: Jable, cerveza rubia tipo Blond Ale de 5,3%v, Bermeja, cerveza roja tipo Red IPA de 6,7%v y la Rofe, cerveza negra tipo Bock de 7%v. Además, en nuestra nueva cervecería situada en el pueblo de Tinajo, en la Plaza de San Roque, se pueden disfrutar actualmente dos variedades más: una American Pale Ale de 5,2 %v y una Dry Stout de 4,2%v.

 76535092

 C/ Malagueña S/N (Tinajo)

 cerveceriamalpeis@gmail.com

 malpeis

 [cervezamalpeis](https://www.instagram.com/cervezamalpeis)

Malpeis is an independent manufacture where they produce, in an artisanal way, their own beer. We have three varieties now: Jable, Blond Ale of 5,3%v, Bermeja, Red IPA of 6,7%v and Rofe, Bock of 7%v.



Flor de Latte

Todos nuestros helados están producidos siguiendo un estricto control de calidad, así que tendrá la posibilidad de probar unos sabores únicos en nuestra isla. Cada día se producen helados con gustos nuevos. Venga a probarlos, seguro que le sorprenderemos.

Our ice cream is produced under severe quality control, so you'll have the opportunity of tasting unique flavors in the island. Every day we produced new tastes. Come and try them, we'll surprise you.



928524694 - 639546945



Avenida Central, 26 (Tías)



www.flordelatte.com



info@flordelatte.com



Flordelatte





Gambas La Santa

En Lanzarote se conoce como Gamba de La Santa y en el resto del mundo como Camarón Soldado (*Plesionika edwardsii*), es un crustáceo muy abundante en los fondos canarios que habita a escasos metros del suelo, a profundidades que oscilan entre los 50 y 650 metros, pero existen poblaciones mayores entre 120 y 350 metros. Su sabor y textura son exquisitos y se han convertido en un auténtico manjar que ofrecen nuestros mares. Sin duda, una de las estrellas de la gastronomía conejera.



In Lanzarote it's known as 'Gamba de La Santa' and in the rest of the world as 'Soldier prawn'. Its flavor and texture is exquisite and its delicacy has made it an authentic feast of our seas.





La Casa de Bartolo

La Casa de Bartolo “todo con batata” es un puesto de comidas para llevar especializado en ofrecer platos saludables utilizando la batata ecológica de Lanzarote: lasaña vegana sin trigo, croquetas de mejillón y gambas, hamburguesas, etc. Además, bajo la marca Bartolo Batata, comercializamos dulce, pudín y chips en diferentes sabores y formatos.

La Casa of Bartolo, is specialized in healthy food having like principal ingredient the ecologic sweet potato from Lanzarote.



676833563



Avda. Alcalde Antonio Cabrera,
48 (San Bartolomé)



paleteria.info@gmail.com



bartolobatata





Lanzarote Helathlon

Disfruta el mejor helado artesanal con el sabor de la típica fruta canaria. Si te gustan los buenos helados y valoras el sabor, no te defraudaremos.

Enjoy the best artisan ice cream with the flavor of the typical fruits from the Canary Islands. If you like the good ice cream and the taste is important for you, we won't disappoint you.



676921987



Avda. Las Palmas S/N
(Puerto del Carmen)



pedromontelongoperez64@gmail.com



Lanzarote-Helathlon





Lava

Lava Canary Islands®, El Chocolate de Canarias, se creó en enero de 1998 con la ilusión de un visionario que quiso ponerle sabor a las enigmáticas y variadas formas de las tierras volcánicas. Las Islas Canarias, son el hogar de una fábrica de chocolates 100% artesanales, elaborados con productos de primera calidad y mucho amor, de la mano de expertos artesanos.

Lava Canary Islands, the chocolate of the Canary Islands, was founded in January of 1998. They are 100% artisanal chocolates elaborated of first quality products and lots of love.



828011847



C/ Zebenzuy, 10
(La Laguna) Tenerife



www.chocolatedecanarias.es



info@chocolatedecanarias.es



[elchocolatedecanarias](https://www.facebook.com/elchocolatedecanarias)





Mermeladas Lala

Una empresa de productos artesanales, que aspira llegar a los paladares más exigentes a través de la fruta conejera, de reducida producción pero gran calidad. Las brevas, los higos tunos y la batata son algunos de los ingredientes del recetario.

A factory of artisanal products that wants to get to the most demanding palates through very good quality fruit from Lanzarote. Figs and sweet potatoes are some of the ingredients.



686522073



C/ Cuervo, 1 (Tinajo)



fefonieves@gmail.com



MermeladasLala





Pastelería Lamontagne

Pastelería de Lanzarote 100% artesanal. Hacemos nuestras propias masas, hojaldres, chocolates y galletas. Siempre usando el producto local, cercano y de temporada. Somos pioneros en el uso del maracuyá, la pitaya, la carambola o el mango, que siempre, están presentes de algún modo en las ferias gastronómicas en las que participamos.

100% artisan Patisserie in Lanzarote. We make our own pastries, chocolates and cookies. Always using fresh local products.



C/ Manolo Millares, 80
(Arrecife)

www.pastelerialamontagne.com

yolanda@pastelerialamontagne.com

[pasteleria-lamontagne](https://www.facebook.com/pasteleria-lamontagne)

[pastelerialamontagne](https://www.instagram.com/pastelerialamontagne)





Pescados La Tiñosa

Celso viene de una familia de generaciones de pescadores de la isla, desde pequeño ha estado en la mar y es profesional desde hace muchísimos años. Armador y patrón del “Mar Azul”, pesca, vende y distribuye sardinas, caballas, chicharros, bogas, listados y todo lo que esté de temporada. Sale todos los días al mar para proporcionarnos pescado fresco, seco y/o salado.

Celso comes from a family of generations of fishermen. He fishes everyday to offer the best fresh, dried or salted fishes of the season.



666878318



C/ Montaña Ubique, 11A
(Puerto del Carmen)



eva_aroca@yahoo.es



Pescados-La-Tiñosa



pescados-la-tiñosa





Rosado y Valero Aguardiente y Licores

Primera destilería artesanal de Lanzarote ubicada no muy lejos del barrio capitalino de La Destila, donde antes se encontraba una fábrica de aguardientes.

Su producción no es muy elevada ya que se han propuesto concentrar sus esfuerzos en la calidad de estos productos al realizar la destilación muy lentamente y, de una forma tradicional, tal y como lo hacían sus antecesores en antiguos alambiques de cobre.

The first artisanal distillery of Lanzarote. Its production is not too big, so they offer a very good quality in their products. They preserve the same way to make liquors as their ancestors used to do.



635542242



C/ Ficus, 9 (Costa Teguiuse)



franciscorosado@telefonica.net







LANZAROTE COCINA

Lanzarote Cocina es un colectivo de cocineros que promueven con su trabajo y buen hacer la virtudes y singularidades de la cocina local. Entre sus objetivos, entorno a la responsabilidad social de su actuación privada, está el defender y poner en valor los productos del sector primario de Lanzarote, trabajar en pro de la conservación de la cultura y el patrimonio culinario insular, favorecer la integración del sector primario en el producto turístico y aportar su saber hacer para la promoción de la isla como destino gastronómico. Este colectivo pretende incorporar a todos aquellos profesionales, que cumpliendo con sus estatutos, tengan la vocación de trabajar por defender estos valores que hagan que la isla de Lanzarote sea un lugar donde la gastronomía y el turismo gastronómico tengan un espacio prominente en la vida social y económica.



LANZAROTE
COCINA



**RESTAURANTE
AMURA**
WWW.RESTAURANTEAMURA.COM



MAXI VIDAL

Con una propuesta de cocina de mercado con pinceladas de autor, en un lugar privilegiado, en la encrucijada de atraques de la marina Puerto Calero, este establecimiento liderado por Maxi Vidal, te sorprenderá con una gastronomía sugerente con presencia del producto de cercanía y apropiada al glamouroso espacio en el que se enclava.



LILIUM
WWW.RESTAURANTELILIUM.COM



ORLANDO ORTEGA

El producto local y la cocina canaria reinterpretada y renovada son los pilares en el que este restaurante sustenta su día a día. Atención exquisita, ambiente agradable, entorno marino y reconocimientos gastronómicos como BIB GOURMAND 2017, son atributos suficientes como para no perderse la oportunidad de disfrutar del buen hacer de Orlando Ortega.



**CASCADA
DEL PUERTO**
WWW.RESTAURANTE-LACASCADA.COM



CRISTÓBAL SÁNCHEZ

Productos propios de su finca de Conil, pescados frescos de La Tiñosa a 100 m del establecimiento, carnes seleccionadas y un equipo humano atento y predispuesto a que tengas un rato inolvidable son las tarjetas de presentación de este local. Cocina de producto, elaboraciones divertidas y curiosas y una sala magníficamente dirigida por Cristóbal Sánchez redondea la experiencia gastronómica.



**RESTAURANTE
LA TEGALA**
WWW.LATEGALA.COM



GERMÁN BLANCO

Con una propuesta gastronómica que ya merece estar en la guía roja y con menús degustación de productos de temporada y de cercanía, Germán Blanco abandera la nueva cocina de Canarias, en un establecimiento acogedor, de diseño y con preciosas vistas a Fuerteventura. Diseño, delicadeza, conocimiento y pasión por la cocina son atributos que definen bien los platos que degustarás.



EL TORO
WWW.TORORESTAURANTE.ES



LUIS LEÓN

Un asador preocupado por poner en la mesa lo mejor, expertos en la selección de las carnes, defensores de los productos locales, maestría en la cocina, Luis León y su hijo Roberto, han conseguido que este restaurante nos sorprenda mucho más allá de lo que es: un magnífico asador con una carta creativa de la mano de esta pareja de cocineros que combinan a la perfección los conocimientos de dos generaciones.



**LANZAROTE
COCINA**



**RESTAURANTE
ISLA DE LOBOS**
WWW.PRINCESAYAIZA.COM



VICTOR BOSSECKER

Un exclusivo restaurante gourmet con filosofía Km 0. Con producción propia, Finca de Uga, con un equipo humano de primer nivel, con el respaldo del Hotel Princesa Yaiza en la búsqueda de la excelencia y la diferenciación, este restaurante cuenta con una cocina vanguardista de contraste y proximidad, a través de sus menús degustación nos ofrece, en un entorno idílico, una experiencia maravillosa.



EL RISCO
WWW.RESTAURANTEELRISCO.COM



JUAN PERDOMO

Una cocina auténtica, de cercanía, donde el producto local impregna plenamente nuestras pupilas, con un paisaje sobrecogedor, marinero, de despensa, la mayor reserva marina de Europa, el archipiélago chinijo-Famara,... son tantos atributos que resumirlos en dos líneas se hace imposible. Pescado de costa, batatas de jable, arroces, vinos malvasías... es indudable que la experiencia te llenará plenamente y te dejará un retrogusto que sobre pasará el momento de la mesa.



**CASA
BRÍGIDA**
WWW.RESTAURANTECASABRIGIDA.COM



PEDRO SANTANA

Tradición por herencia, el mar su hábitat de vida, Pedro Santana, chef de Casa Brígida, es un auténtico conocedor de los productos del mar, de niño los iba a pescar con su padre, marinero, y los cocinaba con su madre, Brígida, en la casa de comida que regentaba hace 40 años. Hoy, todo ese conocimiento hace que podamos disfrutar de platos y cocciones marinas únicas en el cono sur de la isla.

COLABORADORES:



LA REBOTICA
FACEBOOK: LA-REBOTICA
ERNESTO PALOMAR



HARBOUR VIEW
WWW.HARBOURVIEW.ES
JOAO FARACO





Estos son los cuatro destinos, pertenecientes a Saborea España, que han decidido visitarnos para mostrarnos lo mejor de su cocina. Tienes una gran oportunidad para viajar culinariamente por nuestro país y descubrir nuevos sabores que te sorprendan.

A CORUÑA RESTAURANTES BOCANEGRA Y PRACER



CAMBRILLS ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CAMBRILLS



LOGROÑO RESTAURANTE AL RÍOS



SEGOVIA RESTAURANTE CASARES



ISLAS CANARIAS

En este espacio dedicado a la gastronomía de Canarias, tenemos representación de cada una de las islas, con uno o dos restaurantes y todos ellos con una interesante propuesta culinaria basada en un único producto por isla.

Date un salto de isla en isla y disfruta con nuestros sabores más auténticos.

Producto: MIEL DE PALMA
Restaurante: EL SURTIDOR



LA GOMERA

Producto: QUESOS DE EL HIERRO
Restaurante: BRISAS DE ASÁBANOS



EL HIERRO

Producto: PAPAS DE COLOR
Restaurantes: ENYESQUE / EL ANCLA



TENERIFE

Producto: BATATA DE JABLE
Restaurante: H. MELIÁ LAS SALINAS



LANZAROTE

Producto: PLATANOS
Restaurante: CINNAMON BAR



LA PALMA

Producto: QUESOS DE FUERTEVENTURA
Restaurante: 722º LAJARES



FUERTEVENTURA

Producto: BONITO
Restaurantes: MAROA CLUB DEL MAR
GASTROCLUB EL CORTIJO



GRAN CANARIA

PROGRAMAS



LANZARCO
COCINA

SÁBADO
Ángel León
EL CHEF DEL MAR



AULA DEL GUSTO

DOMINGO
Pepe Solla



SÁBADO 25 / SATURDAY 25th

11:30h-12:30h Fabián Martín (Rte. Fabián Martín Pizzería)

LA MEJOR PIZZA DEL MUNDO Cómo elaborar una pizza auténticamente italiana y dejar hueco para el postre. *THE BEST PIZZA OF THE WORLD: How to make an authentically Italian pizza and leave space for dessert.*

13:00h-14:00h Saborea Coruña, Pablo Pizarro (Bocanegra) **y Moncho Bargo** (Pracer)

MARISCO Y PESCADO EN LA NUEVA COCINA CORUÑESA Coruña, con el puerto pesquero más importante de España, sabe a marisco y pescado. *SEAFOOD AND FISH IN THE NEW CORUÑA CUISINE: Coruña, with the most important fishing port of Spain, tastes like seafood and fish.*

14:30h-15:30h Josep Maria Ribé (Chocolate Academy)

PASIÓN POR LOS BOMBONES Un viaje de refinamiento chocolatero a través del apasionante mundo de los bombones. *PASSION FOR CHOCOLATES: A journey of refinement chocolatier through the exciting world of bombons.*

17:00h-18:00h Víctor Bossecker (Isla de Lobos, Princesa Yaiza)

JOVEN COCINA DE LANZAROTE CON PRODUCTOS DEL MAR Como elaborar platos de km0 y convertir la comida en una experiencia única. *LANZAROTE'S YOUNG KITCHEN WITH SEAFOOD: How to make dishes from km0 and turn the food into a unique experience.*

18:30h-19:30h Ángel León (Aponiente)

EL MAR DEL GENIO, CREATIVIDAD SIN LÍMITES Una aproximación rigurosa y espectacular del mejor cocinero del mar. *TE SEA OF GENIUS, CREATIVITY WITHOUT LIMITS: A rigorous and spectacular approach of the best cook of the sea.*

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

11:30h-12:30h Héctor Henche (Fizz Bartenders - Easy Mixers)

COCTELERÍA 4.5 Coctelería de ensamblaje, un concepto revolucionario en el mundo de la coctelería. *COCKTAILS 4.5: Assembly Cocktail, a revolutionary concept in the world of cocktails.*

12:45h-14:00h CANARIAS MIRANDO AL MAR- Davidoff Lugo (Gran Canaria). **LAS ALGAS EN NUESTRA COCINA - Josué Mendoza** (Tenerife)

ACTUALIZANDO EL RECETARIO CANARIO. NUESTRA VERSIÓN DE UNAS POTAS EN SALSA - Juan Carlos Clemente (La Gomera) **BONITO LISTADO, DEL MAR A LA MESA - Orlando Ortega** (Lanzarote). **PESCADO NEGRO EN LA COCINA DE LANZAROTE. CANARY ISLANDS LOOKING AT THE SEA- Davidoff Lugo** (GRAN CANARIA). **THE SEAWEED IN OUR KITCHEN - Josué Mendoza** (TENERIFE) **UPDATING THE CANARIAN COOKBOOK. OUR VERSION OF POTS IN SAUCE - Juan Carlos Clemente** (LA GOMERA) **NICE LIST, FROM THE SEA TO THE TABLE - Orlando Ortega** (LANZAROTE). **BLACK FISH IN THE KITCHEN OF LANZAROTE.**

14:30h-15:30h Pepe Solla (Casa Solla, Pontevedra)

LA ALTA COCINA GALLEGA DEL MAR Pepe Solla ofrece una cocina en la que conviven las raíces de la tradición con amplios horizontes de viaje y libertad. *GALICIAN HAUTE CUISINE: Pepe Solla offers a cuisine in which the roots of tradition coexist with wide horizons of travel and freedom.*



MUSEO DEL TIMPLE (TEGUISE)

SÁBADO 25 / SATURDAY 25TH

TALLER DE DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

- 11:00** **MANOS A LA PELLA: EL GOFIO Y SUS POSIBILIDADES GASTRONÓMICAS.** *Marcial Arráez (Asoc. Cultural y Costumbrista Los del Gofío Arráez)*. Taller interactivo donde realizarás y probarás tu propia pella. **HANDS ON THE PELLA: THE GOFIO AND ITS GASTRONOMIC POSSIBILITIES.** *Marcial Arráez (Cultural and Costumbrista Association of the Gofío Arráez)*. Interactive workshop where you will perform and test your own pella.
- 12:00** **PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE:** *Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife*. Presentación y degustación de una de las joyas gastronómicas de Canarias. **OLD POTATOES OF TENERIFE:** *Association of Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife*. Presentation and tasting of one of the gastronomic gems of the Canary Islands.
- 13:00** **CREACIONES GASTRONÓMICAS CON LANGOSTINO REAL DE CANARIAS, SOSTENIBLE, CERCANO Y FRESCO:** *Iván Vidal (biólogo marino) con el chef Orlando Ortega (restaurante Lilium)*. Presentación y degustación de un marisco de acuicultura criado con alimento ecológico en condiciones de calidad únicas en Europa. **GASTRONOMIC CREATIONS WITH ROYAL CANARIAN SHRIMP, SUSTAINABLE, CLOSE AND FRESH:** *Iván Vidal (marine biologist) with chef Orlando Ortega (Lilium restaurant)*. Presentation and tasting of an aquaculture shellfish raised with organic food under quality conditions unique in Europe.
- 17:00** **SALUDABLES ALGAS CANARIAS, CULTIVANDO EL MAR:** *Juan Luis Gómez Pinchetti, director científico del Banco Español de Algas*. Degustación en crudo de algas frescas de Canarias. La explotación sostenible de este recurso no es posible, pero se pueden cultivar y somos capaces de hacerlo. **HEALTHY CANARIAN SEAWEED, CULTIVATING THE SEA:** *Juan Luis Gómez Pinchetti, scientific director of the Spanish Algae Bank*. Raw tasting of fresh seaweed from the Canary Islands. The sustainable exploitation of this resource is not possible, but it can be cultivated and we are capable of doing it. **HEALTHY CANARIAN SEAWEED, CULTIVATING THE SEA:** *Juan Luis Gómez Pinchetti, scientific director of the Spanish Algae Bank*. Raw tasting of fresh seaweed from the Canary Islands. The sustainable exploitation of this resource is not possible, but it can be cultivated and we are capable of doing it.
- 18:00** **CATA Y DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS ARTESANAS LANZAROTEÑAS:** *Por sus maestros cerveceros*. **TASTING AND TASTING OF LANZAROTE CRAFT BEERS:** *For their brewers*.

TALLER DE CATA "AULA DEL VINO"

- 12:00** **VINOS DE ALTURA EN GRAN CANARIA:** *Sandra Armas (Bodeguera)*. Agala, los vinos de la cumbre que se identifican en la etiqueta según la altura a la que se cultivan y vendimian sus uvas: 1.175, 1.290, 1.318... **HIGH ALTITUDE WINES IN GRAN CANARIA:** *Sandra Armas (Wine Cellar)*. Agala, the wines of the summit that are identified on the label according to the height at which they are grown and harvest their grapes: 1,175, 1,290, 1,318...
- 13:00** **VITICULTURA HEROICA Y VINOS ESPECIALES DE LA MANO DE ENVÍNATE:** *Roberto Santana (Enólogo)*. Viñas antiguas y vinos honestos y atlánticos en la pata canaria del proyecto "Envínate", recuperando viñedos tradicionales no sólo en Anaga, con los vinos Táganan, sino también en La Orotava y Santiago del Teide. **HEROIC VITICULTURE AND SPECIAL WINES BY ENVÍNATE:** *Roberto Santana (Enologist)*. Ancient vineyards and honest and Atlantic wines in the Canarian paw of the "Envínate" project, recovering traditional vineyards not only in Anaga, with the Táganan wines, but also in La Orotava and Santiago del Teide.
- 14:00** **LOS VINOS QUE EXPORTA CANARIAS:** *Felipe Monje y Agustín García Farras (Bodegueros de Avibo)*. Vinos de Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife que beben los amantes del vino en Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, China o Japón. **THE WINES EXPORTED BY THE CANARY ISLANDS:** *Felipe Monje and Agustín García Farras (Avibo Wineries)*. Wines from Lanzarote, Gran Canaria and Tenerife that wine lovers drink in the United States, Germany, the United Kingdom, China or Japan.
- 17:00** **PAISAJES DE LAS ISLAS QUE SABEN A VINO:** *Agustín García Farras (Bodeguero e impulsor del proyecto)*. Cinco vinos, uno de ellos en primicia, del proyecto de colaboración de bodegueros y enólogos de Canarias amparados en una misma marca (Paisaje de las Islas), para poner en valor las uvas más significativas del archipiélago y el paisaje del que forman parte. **LANDSCAPES OF THE ISLANDS THAT TASTE LIKE WINE:** *Agustín García Farras (Bodeguero and promoter of the project)*. Five wines, one of them in the first place, of the collaborative project of winemakers and winemakers of the Canary Islands covered by the same brand (Landscape of the Islands), to highlight the most significant grapes of the archipelago and the landscape of which they form part.
- 18:00** **LAS NUEVAS JOYAS ENOLÓGICAS DE CANARIAS:** *Alberto González (Enólogo)*. Una cata singular con los nuevos vinos varietales de Canarias, para probar rarezas de pequeñas bodegas de varias islas, incluyendo el de Fuerteventura, Conats, con el que la isla majorera se incorpora a la viticultura con DO del archipiélago. **THE NEW OENOLOGICAL JEWELS OF THE CANARY ISLANDS:** *Alberto González (Enologist)*. A unique tasting with the new varietal wines of the Canary Islands, to prove the rarities of small wineries of several Islands, including Fuerteventura, Conats, with which the island of Majorera is incorporated into the DO viticulture of the archipelago.

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL QUESO"

- 11:00** QUESOS PARA NIÑOS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Identificación e iniciación en el consumo de quesos Canarias para los más pequeños de la casa (de 7 a 12 años). CHEESE FOR CHILDREN: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. Identification and initiation in consumption of Canarian cheeses for the smallest of the house (from 7 to 12 years old).
- 12:00** LA OVEJA, LA CABRA Y LA VACA EN LOS QUESOS CANARIOS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Las razas ganaderas canarias que aportan su leche y las características de los quesos que a partir de ellas se elaboran en Canarias. THE SHEEP, THE GOAT AND THE COW IN THE CANARIAN CHEESES: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. The Canarian livestock breeds that provide their milk and the characteristics of the cheeses that are made from them in the Canary Islands.
- 13:00** QUESO DE FLOR Y TRASHUMANCIA: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Importancia de la tradición pastoril de mover los ganados en busca de buen pasto y el queso que se obtiene de ellos. FLOWER CHEESE AND TRANSHUMANCE: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. Importance of the pastoral tradition of moving the cattle in search of good grass and the cheese that is obtained from them.
- 17:00** QUESOS AHUMADOS EN CANARIAS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Dónde, cómo, por qué y con qué se ahúman algunos quesos canarios, especialmente en las islas más orientales del archipiélago (La Gomera, La Palma y El Hierro). SMOKED CHEESES IN THE CANARY ISLANDS: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. Where, how, why and with what some Canarian cheeses are smoked, especially in the easternmost islands of the archipelago.
- 18:00** QUESOS CURADOS EN CANARIAS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Los quesos más sabrosos requieren un esmerado proceso de maduración y unos cuidados en condiciones de humedad y temperatura muy especiales. CURED CHEESES IN THE CANARY ISLANDS: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. The tastiest cheeses require a careful maturation process and care in very special humidity and temperature conditions.

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

TALLER DE DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

- 11:00** CREACIONES GASTRONÓMICAS CON LANGOSTINO REAL DE CANARIAS, SOSTENIBLE, CERCANO Y FRESCO: *Iván Vidal (biólogo marino) con el chef Orlando Ortega (restaurante Lilium)*. Presentación y degustación de un marisco de acuicultura criado con alimento ecológico en condiciones de calidad únicas en Europa. GASTRONOMIC CREATIONS WITH ROYAL CANARIAN SHRIMP, SUSTAINABLE, CLOSE AND FRESH: *Iván Vidal (marine biologist) with chef Orlando Ortega (Lilium restaurant)*. Presentation and tasting of an aquaculture shellfish raised with organic food under quality conditions unique in Europe.
- 12:00** PAPAS ANTIGUAS DE TENERIFE: *Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife*. Presentación y degustación de una de las joyas gastronómicas de Canarias. OLD POTATOES OF TENERIFE: *Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife*. Presentation and tasting of one of the gastronomic gems of the Canary Islands.
- 13:00** LAS TRES NUEVAS CERVEZAS TROPICAL "CARAPERRO": *Félix Guío (maestro cervecero)*. Cata las tres variedades de la nueva "Caraperro", una apuesta con la que CCC se suma a la tendencia creciente de las microcervecerías. THE THREE NEW TROPICAL BEERS "CARAPERRO": TROPICAL CARAPERRO. *Félix Guío (brewer master)*. Taste the three varieties of the new "Caraperro", a bet with which CCC adds to the growing trend of microbreweries.
- 14:00** MANOS A LA PELLA: EL GOFIO Y SUS POSIBILIDADES GASTRONÓMICAS. *Marcial Arráez (Asoc. Cultural y Costumbrista Los del Gofio Arráez)*. Taller interactivo donde realizarás y probarás tu propia pella. HANDS ON THE PELLA: THE GOFIO AND ITS GASTRONOMIC POSSIBILITIES. *Marcial Arráez (Cultural and Custombrista Association of the Gofio Arráez)*. Interactive workshop where you will perform and test your own pella.

- 12:00** LAS NUEVAS JOYAS ENOLÓGICAS DE CANARIAS: *Alberto González (Enólogo)*. Una cata singular con los nuevos vinos varietales de Canarias, para probar rarezas de pequeñas bodegas de varias Islas, incluyendo el de Fuerteventura, Conats, con el que la isla majorera se incorpora a la viticultura con DO del archipiélago. THE NEW OENOLOGICAL JEWELS OF THE CANARY ISLANDS: *Alberto González (Enologist)*. A unique tasting with the new varietal wines of the Canary Islands, to prove the rarities of small wineries of several Islands, including Fuerteventura, Conats, with which the island of Majorera is incorporated into the DO viticulture of the archipelago.
- 13:00** VINOS DE ALTURA EN GRAN CANARIA: *Sandra Armas (Bodeguera)*. Agala, los vinos de la cumbre que se identifican en la etiqueta según la altura a la que se cultivan y vendimian sus uvas: 1.175, 1.290, 1.318... HIGH ALTITUDE WINES IN GRAN CANARIA: *Sandra Armas (Wine Cellar)*. Agala, the wines of the summit that are identified on the label according to the height at which they are grown and harvest their grapes: 1,175, 1,290, 1,318...
- 14:00** LA NUEVA AÑADA DE LOS VINOS DE LANZAROTE: *Consejo Regulador DO Lanzarote*. Recorrido sensorial por algunos de los últimos vinos elaborados en la isla. THE NEW VINTAGE OF LANZAROTE WINES: *Regulatory Council DO Lanzarote*. Sensory tour through some of the latest wines made on the island.

TALLER DE DEGUSTACIÓN "AULA DEL QUESO"

- 11:00** QUESOS PARA NIÑOS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Identificación e iniciación en el consumo de quesos Canarias para los más pequeños de la casa (de 7 a 12 años). CHEESE FOR CHILDREN: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. Identification and initiation in consumption of Canarian cheeses for the smallest of the house (from 7 to 12 years old).
- 12:00** LA OVEJA, LA CABRA Y LA VACA EN LOS QUESOS CANARIOS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Las razas ganaderas canarias que aportan su leche y las características de los quesos que a partir de ellas se elaboran en Canarias. THE SHEEP, THE GOAT AND THE COW IN THE CANARIAN CHEESES: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. The Canarian livestock breeds that provide their milk and the characteristics of the cheeses that are made from them in the Canary Islands.
- 13:00** QUESOS CURADOS EN CANARIAS: *Isidoro Jiménez, maestro quesero*. Los quesos más sabrosos requieren un esmerado proceso de maduración y unos cuidados en condiciones de humedad y temperatura muy especiales. CURED CHEESES IN THE CANARY ISLANDS: *Isidoro Jiménez, master cheesemaker*. The tastiest cheeses require a careful maturation process and care in very special humidity and temperature conditions.

AULA SABOREA LANZAROTE



SÁBADO 25 / SATURDAY 25th

11:00 EL PRODUCTO DE LANZAROTE EN LA COCINA VEGANA. Y SHOWCOOKING DE 'BOCADO DE FAKE-FISH CON MOJO VERDE Y AGUACATE' POR BEATRIZ PERDOMO (THE V FACTOR). Ponencia-taller en la que se nos hablará de la cocina vegana como algo más que una tendencia. Una filosofía de vida a la que el producto Lanzarote no es ajeno. The V Factor fue el primer restaurante vegano de Lanzarote. *The product of Lanzarote in the Vegan kitchen. And showcooking of 'Fake-Fish Snack with green mojo and avocado' By Beatriz Perdomo (The V Factor). Lecture-workshop in which we will talk about vegan cuisine as something more than a trend. A philosophy of life to which the Lanzarote product is no stranger. The V Factor was the first vegan restaurant in Lanzarote.*

12:15 TARTAR DE ATÚN CON DADOS DE AGUACATE Y MANGA, LLUVIA DE PLACTON MARINO Y CRUJIENTE DE BATATA POR ERNESTO PALOMAR, LA REBOTICA (PLAYA HONDA). Uno de los jóvenes valores de la cocina lanzaroteña. Desde agosto pasado dirige su propio local en el que mima el producto local, de temporada, con el que juega con la cocina canaria, la mediterránea, la cocina fusión y opciones vegetarianas, veganas y celiacos. *Tuna tartar with avocado and manga dice, rain of marine plankton and crispy sweet potato by Ernesto Palomar, La Rebotica (Playa Honda). One of the young values of Lanzarote cuisine. Since last August he runs his own place where he pampers the local product, seasonal, with which he plays with Canarian cuisine, Mediterranean cuisine, fusion cuisine and vegetarian, vegan and celiac options.*

13:15 LOS QUESOS DE LANZAROTE Y LAS SALSAS QUE LES ACOMPAÑAN CON AQUAL Y AVA-AFRICAMAR. Taller en el que se mostrarán las características de distintos quesos de Lanzarote pertenecientes a queserías artesanas integradas en la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (AQUAL), con unas salsas diseñadas para ser degustadas con queso presentadas por AVA-Africamar. *The cheeses of Lanzarote and the sauces that accompany them With Aqual and AVA-Africamar. Workshop in which the characteristics of different cheeses of Lanzarote belonging to artisan cheese factories integrated in the Association of Artisanal Cheese Queserias of Lanzarote (AQUAL) will be shown, with sauces designed to be tasted with cheese presented by AVA-Africamar.*

14:15 CARRÉ DE COCHINO NEGRO RELLENO DE GAMBAS DE LA SANTA CON REDUCCIÓN DE CERVEZA ESENCIA NEGRA, CON LUIS LEÓN (EL TORO, ARENA Y CALA) Y CERVEZA DORADA. Taller con uno de los mejores y más respetados chef de la isla y Cerveza Dorada, de la que es embajador. El presidente del colectivo Lanzarote Cocina elaborará un 'mar y montaña' a partir de dos referencias del producto Lanzarote: el cochino negro y las gambas de La Santa. *Rack of black pig filled with prawns from La Santa with black essence beer reduction, with Luis León (El Toro, Arena y Cala) and Cerveza Dorada. Workshop with one of the best and most respected chef of the island and Cerveza Dorada, of which he is ambassador. The president of the Lanzarote Cocina collective will elaborate a 'sea and mountain' from two references of the Lanzarote product: the black pig and the prawns of La Santa.*

16:30 DESCUBRIR VALHORNA. EL PODER DEL CHOCOLATE Y SU APLICACIÓN EN LA COCINA. CON PERE ROSELLÓ Y AVA AFRICAMAR. Taller en el que AVA-Africamar nos presentará las novedades del siempre apetecible chocolate. Veremos el encaje que se le puede dar a una cocina donde combine, en dulce o salado, con el producto Lanzarote. *Discover Valhorna. The power of chocolate and its application in the kitchen. With Pere Roselló and AVA Africamar. Workshop in which AVA-Africamar will present us the novelties of the always appetizing chocolate. We will see the lace that can be given to a kitchen where it combines, sweet or salty, with the product Lanzarote.*

17:30 EL PRODUCTO LANZAROTE EN LAS COCINAS DEL MUNDO. 'SEAFOOD CHOWDER' POR CHRISTOPHER KING, DE KRISTIAN'S. Lanzarote ofrece cocinas de distintos países del mundo. En este taller mostraremos la cocina irlandesa que respeta la tradición de aquel país pero tiene como base el producto Lanzarote. *The Lanzarote product in the kitchens of the world. 'Seafood chowder' By Christopher King, Kristian's. Lanzarote offers cuisines from different countries of the world. In this workshop we will show the Irish cuisine that respects the tradition of that country but is based on the Lanzarote product.*

DOMINGO 26 / SUNDAY 26TH

11:30 MERMELADAS BERNARDO'S & COQUE DE MARIO SANDOVAL. PAULA MARTÍN + DAILOS PERDOMO. El prestigioso restaurante Coque, de Mario Sandoval (2* Michelin) ofrece un taste de bienvenida ,aridando "papa Canaria con Mojo Picón" y el Coctel "La Tuna". Confeccionado a partir de mermelada de cactus (tuno indio) elaborada en Lanzarote. Una muestra más de las enormes posibilidades que ofrecen los productos insulares de calidad. En este taller participa Dailos Perdomo, mejor cocinero joven de Canarias en 2016 y uno de los chefs de Sandoval. Elaborará unos Potaje de chícharos con manitas y morena. *Bernardo's & Coque marmalade by Mario Sandoval. Paula Martín + Dailos Perdomo. The prestigious restaurant Coque, by Mario Sandoval (2 * Michelin) offers a welcoming taste by marinating "Canarian potato with Mojo Picón" and the cocktail "La Tuna". La tuna, prepared with cactus jam (prickly pear fruit) made in the Canary Islands. Another example of the huge possibilities that offer the quality islands products. In this workshop, Dailos Perdomo participates. He is the best young chef of the Canary Islands in 2016 contest and one of the chefs of Sandoval's. He will cook peas stew with pig's trotters and moray.*

12:30 LOS SECRETOS DE COCINAR CON PESCADO SECO. CON ABEL DEL ROSARIO, CHEF DEL HOTEL PUERTO LA CRUZ - PY HOTELES (TENERIFE) Un joven cocinero lanzaroteño que combina a la perfección la moderna cocina canaria pero con profundas raíces en lo tradicional. Del Rosario reinterpreta como pocos los platos de las abuelas canarias y en esta ocasión nos brindará una elaboración a partir de pescado seco, o jareas, un tradicional método de conservación de este producto. *The secrets of cooking with dried fish. With Abel del Rosario, Chef at the Hotel Puerto La Cruz -PY Hoteles (Tenerife) A young cook from Lanzarote, who combines perfectly modern Canarian cuisine with deep roots. Del Rosario reinterprets perfectly the dishes of the Canarian grandmothers. In this occasion it will offer us a preparation from dry fish, aka jareas in the islands, which is a method to preserve this product.*

13:30 DELICIA DE CHERNE CONFITADO EN ACEITE DE MANZANILLA SOBRE CREMA LIGERA DE BATATA Y JENGIBRE CON CAVIAR DE MARACUYÁ. POR MANU LIRIA (CHIC!, MÁCHER). El Aula concluirá con una espectacular propuesta de este joven cocinero que ha abierto, hace cuatro meses, su propio restaurante en Lanzarote: Chic!, en Mácher. A partir del producto Lanzarote, innegociable en su cocina, Liria ofrece cocina canaria con inconfundibles toques de la cocina oriental. *Cherne delight in candied chamomile oil over light sweet potato and ginger cream with passion fruit caviar. By Manu Liria (Chic!, Mácher). The Classroom will conclude with a spectacular proposal from this young chef who opened his own restaurant in Lanzarote four months ago: Chic! In Mácher. Using products from Lanzarote is essential in his cuisine, He offers Canarian dishes with unmistakable flavors from Asian cuisine.*

AULA Chinijo Chef

CON ANA OCA DE MASTERCHEF JUNIOR



Merluzas enrolladas / Rolled hake

En este taller trabajaremos con las manos! Trataremos de ensuciarnos lo mínimo mientras damos forma a unos fantásticos rollitos de Merluza pasándolos por harina y huevo para que finalmente los Chinijos puedan degustarlos. *In this workshop we will work with our hands! We will try to dirty the minimum while we form some fantastic Hake rolls passing them for flour and egg so that finally the Chinijos can taste them.*

Aprende a crear un milhojas diferente / Learn to create a different millefey

En esta segunda actividad los Chinijos mostrarán sus dotes más artísticos e imaginativos para crear estas brochetas. Tomates, papas y cherne serán los actores principales de esta divertida receta que hemos seleccionado y que seguro sorprenderá a los pequeños gourmets. *In this last activity Chinijos will show their most artistic and imaginative skills to create these skewers. Tomatoes, potatoes and cherne will be the main actors of this fun recipe that we have selected and that will surely surprise small gourmets.*

Recetas crujientes / Crispy recipes

En esta última actividad aprenderemos a transformar, sentir y diferenciar las diferentes texturas que tienen los ingredientes de este milhojas que se conforma con productos tan polivalentes como manzanas, cebollas, almendras, huevos o uvas. *In this last activity we will learn to transform, feel and differentiate the different textures that have the ingredients of this cornjas that conforms with products as multipurpose as apples, onions, almonds, eggs or grapes.*

SÁB.25 / SAT.25th

11.00h-11.45h - Merluzas Enrolladas / Rolled Hake

12.15h-13.00h - Aprende a crear un milhojas diferente / Learn to create a different millefey

13.30h-14.15h - Recetas crujientes / Crispy recipes

16.30h-17.15h - Merluzas Enrolladas / Rolled Hake

17.45h-18.30h - Aprende a crear un milhojas diferente / Learn to create a different millefey

19.00h-19.45h - Recetas crujientes / Crispy recipes

DOM.26 / SUN.26th

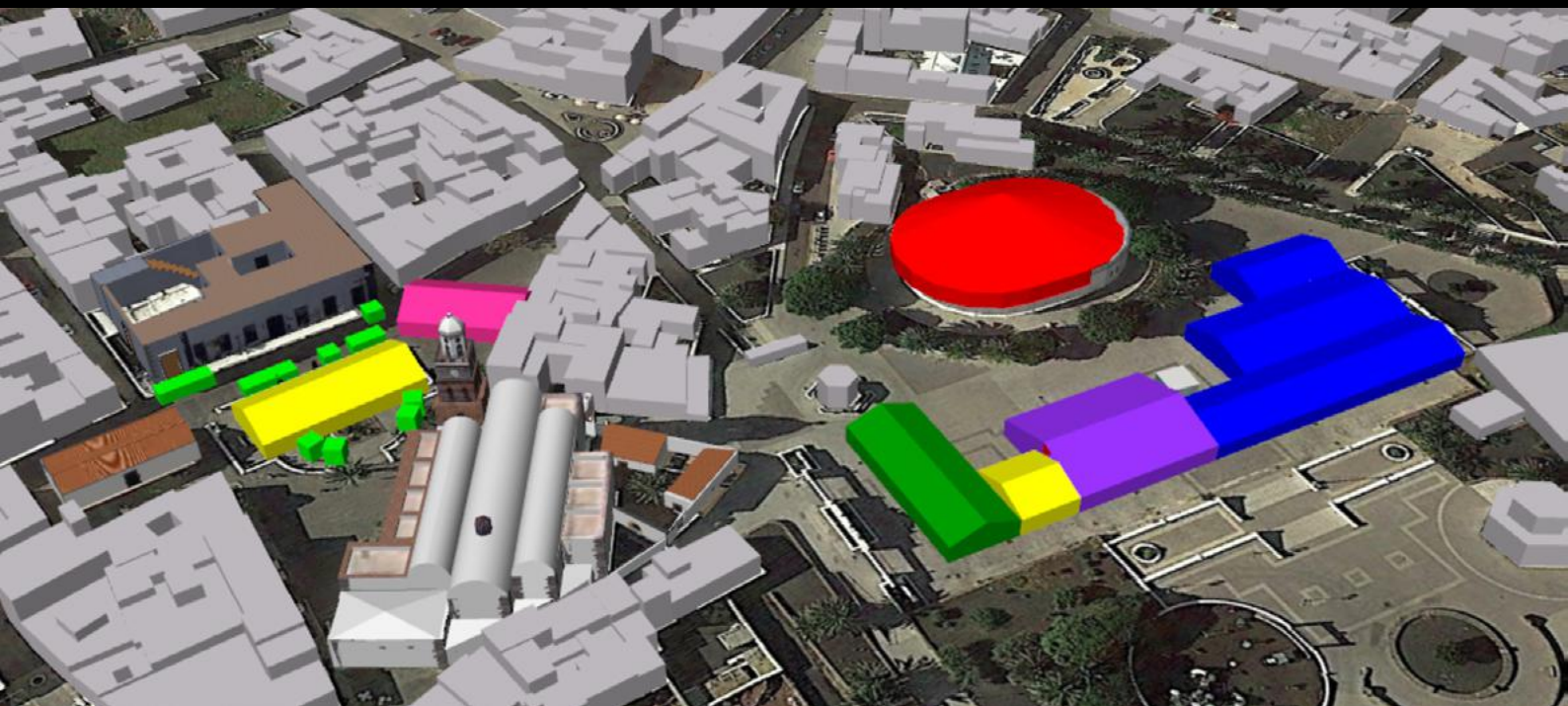
11.00h-11.45h - Merluzas Enrolladas / Rolled Hake

12.15h-13.00h - Aprende a crear un milhojas diferente / Learn to create a different millefey

13.30h-14.15h - Recetas crujientes / Crispy recipes

ÁREAS DEL FESTIVAL

El Festival ordena sus actividades en áreas diferenciadas. De este modos contamos con:



GASTROMARKET



AULA DEL GUSTO



AULA SABOREA LANZAROTE



CHINIJO CHEF



ISLAS CANARIAS



SABOREA ESPAÑA



LA CASA DEL PRODUCTO CANARIO



CONCIERTOS

www.saborealanzarote.org

f saborealzt

t saborealanzarote

ig saborealzt

#FestivalSaboreaLZT

Bankia

Princesa YAIZA
4 STAR HOTEL DE LUXURY *****

RENAULT
LANZAROTE Y PUESTAVENTURA
www.juantoledo.es

DORADA
ESPECIAL
Español Moderno

Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

CHACON

Obra Social "la Caixa"

Patrocinadores Principales

Islas Canarias
LATITUD DE VIDA

Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

AVA
AFRICAMAR
30 AÑOS DE EVOLUCIÓN. 30 AÑOS DE EXPERIENCIA

Hostelmec
Servicios Integrales para hostelería

Patrocinadores Institucionales

Proveedores Oficiales

MELIÁ
SALINAS
LANZAROTE

FUNDACIÓN
cajamar
CANARIAS

Occidental
Lanzarote Mar

Occidental
Lanzarote Playa

ARMAS

insular

ALMACÉN DE BARRERAS
FUNDACIÓN

Marcial González e Hijos, S.L.

la Cascada
lanzarote.pt

Patrocinadores

CICAR
Canary Islands Car

LA ISLA
Y EL
MAR

Santa Rosa
with you

VIK hotels group

Coca-Cola

Grupo FT

LINEAS ROMERO

LANZAROTE
COCINA

IES ARGUINEGUÍN

Colaboradores

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



CABILDO DE LANZAROTE

AYUNTAMIENTO
DE TEGUISE

600
AÑOS DE
HISTORIA



Turismo Lanzarote

Organizadores