

Saborea
San Miguel
de Abona



Gastronomía
y sabor local

FORMACIÓN
TALLERES
MÚSICA
Y VINO



VIII EDICIÓN

14 octubre al 9 noviembre de 2019

PROMUEVE:

- Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

CO-FINANCIA:

- Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

COLABORAN:

- Gobierno de Canarias
- Gestión del Medio Rural de Canarias S.A.U. (GMR Canarias)
- Asociación de Empresarios Zona Comercial Abierta San Miguel de Abona (AEZCASMA)
- Asociación de Empresarios y Profesionales de San Miguel de Abona (AEYPSMA)
- Cooperativa Agrícola San Miguel de Abona (CASMII).
- Garañaña Sociedad Cooperativa Agraria
- Bodega VENTO
- Jesumán
- EuroPastry Canarias
- Coca-Cola European Partners, Plc

MAQUETACIÓN Y DISEÑO:

- Endémica Estudio

ALCALDE - PRESIDENTE



Recuerdo de mi niñez olores y sabores de la pequeña y modesta cocina ubicada en el patio de mi abuela. Una cocina que estuvo presidida por una mesa en la que siempre hubo leche, huevos, papas fritas, conejo en salsa, pringo, escaldón, "carne cabra", mimos, un buen caldero de potaje o "carne cochino" (en la época de matanza), con la posterior producción de morcillas; todo ello, acompañado de un vasito de vino blanco o tinto. Miro atrás y me siento afortunado porque siempre tuvimos un plato de comida que nacía de unas recetas empapadas de cariño, con mayor o menor elaboración, viajantes durante varias generaciones y compuestas por unos ingredientes que, dependiendo de cada hogar, eran secretos... Excepto uno: la familia.

Las reuniones alrededor de la mesa se asemejaban a las escenas de una pintura barroca en la que, tanto personajes como comida, representábamos este arte tan nuestro que es el de cocinar, y por supuesto, el de comer bien. Un encuentro en el que, antes de empezar a degustar, siempre esperábamos a que llegase el último comensal; en ese momento, el linaje al completo compartía las vivencias del día.

Estos son algunos de mis recuerdos.

Ahora, durante los próximos meses de octubre y noviembre podemos salir y disfrutar de otros sabores, otros olores, otras creaciones culinarias, otras presentaciones, otras texturas y otros momentos para compartir. Porque, un año más, llega "Saborea San Miguel" con una guía repleta de actividades, la cual no podía haberse realizado sin la participación, y siempre fiel colaboración, de cada uno de los restauradores que componen la amplia oferta gastronómica de nuestro municipio. Además contamos con la presencia de las mejores bodegas del sur, las cuales aportarán el extraordinario vino que acompañará a los diferentes aperitivos que podremos catar durante este mes.

Tenemos la oportunidad de deleitarnos con los sabores de este pueblo, una oportunidad que culminará con la tradicional Jornada de Degustación y que pondrá el punto y final a la recreación de una cocina que lleva por nombre San Miguel de Abona.

MAYOR - PRESIDENT

I remember from my childhood the smells and flavors of the modest, small kitchen located in my grandmother's yard. A kitchen that was once lead by a table in which there was always milk, eggs, French fries, rabbit in sauce, pringo, escaldón, "carne cabra" (goat meat), loving care, a great stew cauldron or "carne cochino" (pig meat at the slaughter time) with the following blood sausage production. All of that accompanied with a glass of white or red wine. I look back and I feel blessed because we always had a plate of food that was born from recipes filled with love, with more or less elaboration, traveling through generations and made with ingredients that, depending of each home, were secret...except one: family.

Gatherings around the table resembled the scenes of a baroque painting in which we characters and food represented this art so ours that is cooking and, of course, good eating. A gathering in which, before tasting, we always waited for the last diner to arrive. In that moment, the whole lineage shared the experiences of the day.

These are some of my memories.

Now, during the next months of October and November we can go out and enjoy other flavors, scents, culinary creations, presentations, textures and other moments to share. Because for another year "Saborea San Miguel" (Taste San Miguel) comes with a guide full of activities that couldn't have been done without the participation and always loyal collaboration of each of the restaurants that make up the great gastronomic offer of our municipality. Furthermore, we have the presence of the best wineries in the south, which will provide the extraordinary wine that will go with the different snack bars that we can taste during this month.

We have the opportunity to be pleased with the flavors of this town, an opportunity that will end with the traditional Tasting Day and that will put an end to the recreation of a cuisine that is named San Miguel de Abona.

**CONCEJALA DE COMERCIO Y TURISMO
CONCEJAL DE DESARROLLO LOCAL Y SECTOR PRIMARIO**



San Miguel de Abona ha sabido posicionarse como uno de los mejores lugares para disfrutar de la gastronomía a través de los cinco sentidos. Somos un pueblo con sabor, cercano al medio natural y respetuoso con los recursos de los que proceden nuestros alimentos. Y durante estos meses del año, nuestro municipio se enaltece por los aromas de los productos de primera calidad que se utilizan en los fogones, y que dan como resultado un extenso abanico de posibilidades gastronómicas para los amantes del buen comer.

Sólo gracias al buen hacer e ingenio de los profesionales que componen el sector de la restauración de nuestro municipio, podemos hablar sin temor a equivocarnos, de que estamos en un momento único. Nuestros bares, cafeterías, restaurantes y tascas, han sabido ganarse un lugar entre los mejores, fruto del trabajo diario y del derroche de mimo y cuidado que ponen en la elaboración de los platos. Y aprovecho estas líneas para realizar un merecido reconocimiento por tanto esmero. Por conservar nuestro recetario tradicional pero sin olvidar la creadora y sorprendente nueva cocina, depurando el tratamiento culinario de los productos clásicos, investigando y renovando la carta más conservadora. Preciosa simbiosis que tiene como consecuencia un magnífico legado: restaurantes donde perderse y degustar exquisitos bocados. Y como no puede haber una buena comida sin un buen maridaje, no podemos iniciar esta maravillosa senda sin los mejores vinos que existen, y que están en las bodegas de nuestro municipio. Bodegas a media luz donde parece que casi todo duerme para no molestar al vino, que reposa silencioso hasta alcanzar el equilibrio perfecto entre sabores y olores.

Cada una de las actividades que aquí recogemos están pensadas para compartir, bien en familia, con amistades o con los más pequeños de la casa. La mejor de las armonías es la de los instantes, porque esos sólo se viven una vez. Y que mejor excusa que aprovechar la excelencia y diversidad de cada una de las actividades presentes en esta guía, para disfrutar y sumar buenos momentos.

Un año más comienza un delicioso recorrido cuya meta te llevará a lugares idóneos para disfrutar de una inolvidable jornada culinaria... Disfruta de San Miguel de Abona, de su gastronomía, de su gente... ¡Seguro que nos encontraremos en el camino!

COUNCILWOMAN FOR **TOURISM AND COMMERCE**
COUNCILMAN FOR **LOCAL DEVELOPMENT AND PRIMARY SECTOR**

San Miguel de Abona has positioned itself as one of the best places to enjoy the cuisine through the five senses. We are a town with flavor, close to nature and respectful with the resources from which our food comes from. And during these months of the year, our municipality gets filled with the scents of first quality products that are used in the stoves, and they give as a result an extensive range of gastronomic possibilities for good food lovers.

Thanks only to the good work and inventiveness of the professionals that make up the restaurant business sector of our municipality, we can say without fear that we are in a unique moment. Our bars, cafes, restaurants and tascas have earned a place among the best as a result of the daily work and the outpouring of love that they put into the elaboration of the dishes. And I take these lines to make a well-deserved appreciation for the work done. For keeping our traditional cookery book without forgetting the surprising and creative new cuisine, refining the culinary treatment of classic products, investigating and updating the most conservative menu. A beautiful symbiosis that consequently has a magnificent legacy: restaurants to lose yourself and taste delightful snacks. As there cannot be a good meal without a good wine-pairing, we can't start this marvelous path without the best wines that exist, which are in the wineries of our municipality. Wineries in the half light where it seems that almost everything sleeps so as not to disturb the wine, which rests silently until reaching the perfect balance between smells and flavors.

Each of the activities that we collect here are designed to share, either as a family, with friends or with the little ones in the house. The best of the harmonies is the one of the instants, because those are only lived once. And what better excuse to take advantage of the diversity and excellence of each of the activities present in this guide, to enjoy and add good moments.

One more year begins a delicious tour whose goal will take you to ideal places to enjoy an unforgettable culinary day ... Enjoy San Miguel de Abona, its cuisine, its people ... We will surely meet on the way!

GANADORES VII RUTA DE LA ECOTAPA

VII ROUTE TOP WINNERS



M Premio a la mejor tapa

Restaurante - Asador La Cueva del Campesino / Tapa: Del mar a la cueva

1º Presentación, sabor, innovación y textura-técnica

Bar - Arepera - Cafetería Majuelo Village 1984



2º Presentación, sabor, innovación y textura-técnica

Restaurante Azzurro

3º Presentación, sabor, innovación y textura-técnica

Restaurante Las Cazuelitas de Feriche



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVITY PROGRAM



VIII Ruta de la Eco-Tapa

Del 25 de octubre al 9 de noviembre

Taller de flambeado: Carne, pescado y postre

Lunes, 14 de octubre

Cata de café

Miércoles, 16 de octubre

Taller “Manipulación y consumo de la pesca local”

Sábado, 19 de octubre

Taller de milhojas, dulce y salado. Decoración de platos

Lunes, 21 de octubre

Taller de preparación de pizza

Miércoles, 23 de octubre

Cata de vinos

Viernes, 25 de octubre

Taller del “Cochino Negro”

Sábado, 26 de octubre

VIII “Eco-Tapa Route”

From October 25th to November 9th

Flambé workshop: Meat, fish and dessert

Monday, October 14th

Coffee tasting

Wednesday, October 16th

Handling and consumption of local fishing workshop

Saturday, October 19th

Workshop on millefeuille, suite and savory. Dish decoration

Monday, October 21st

Pizza preparation workshop

Wednesday, October 23rd

Wine tasting

Friday, October 25th

Black pig workshop

Saturday, October 26th

Curso de manipulador de alimentos y elaboración de comidas preparadas

Del lunes 28 de octubre hasta el miércoles 30 de octubre

Taller de elaboración de tequeños

Martes, 29 de octubre

Cata maridaje y visita a la Bodega Altos de Trevejos

Jueves, 31 de octubre

V Edición Junior Chef Club

Sábado, 9 de noviembre

VIII Jornada de degustación

Sábado, 9 de noviembre

Course of food handler and prepared food elaboration

From Monday, October 28th to Wednesday, October 30th

Tequeños elaboration workshop

Tuesday, October 29th

Pairing tasting and visit to Altos de Trevejos' Winery

Wednesday, October 31st

V Edition of Junior Chef Club

Saturday, November 9th

VIII Tasting Day

Saturday, November 9th

OCTUBRE

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVIEMBRE

1	2	3				
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

La organización se reserva el derecho de modificar, suspender o cancelar la programación de las actividades por motivos de organización interna de los lugares donde se desarrolle, y/o por motivos meteorológicos. / The organization reserves the right to modify, suspend or cancel the activities programming for reasons of internal organization of the places where they are developed, and / or for meteorological reasons.

*Sabores
de Miguel
de Abona*

JORNADAS Y TALLERES

CONFERENCES AND WORKSHOPS



Taller de flambeado: Carne, pescado y postre

Flambé Workshop: Meat, fish and dessert

Lunes, 14 de octubre de 2019 - Monday, October 14th, 2019

18:00 - 20:00 h.

Las Cazuelitas de Feriche

Calle Juan Rodríguez Rodríguez, Nº 22
El Roque - San Miguel de Abona

P Programa:

Sabemos que los apasionados de la cocina les encantan probar técnicas tan espectaculares como la del flambeado. Tras el éxito cosechado el año pasado, volvemos a utilizarla para una gran variedad de platos de todos conocidos, con ese toque de sabor y aroma adicional que sólo podemos obtener de la composición del licor elegido.

P Program:

We know that cooking enthusiasts love to try such spectacular techniques as flambé. After last year's success, we use it once again for a wide variety of dishes of all known, with that touch of flavor and additional aroma that we can only obtain from the composition of the chosen liquor.

I Impartido por:

D. Federico Morales Alayón - (Propietario Restaurante "Las Cazuelitas de Feriche").

Plazas limitadas - Información e inscripción en Las Cazuelitas de Feriche.

I Imparted by:

Mr. Federico Morales Alayón - (Owner of Restaurante "Las Cazuelitas de Feriche").

Limited places - Information and registration Las Cazuelitas de Feriche.

Cata de café

Coffee tasting

Miércoles, 16 de octubre de 2019 - Wednesday, October 16th, 2019

18:00 - 20:00 h.

Casino San Miguel

Calle Casino, S/N

San Miguel - San Miguel de Abona

P Programa:

Aprende a diferenciar un café de calidad y cómo apreciar mejor todos sus matices. Realizaremos un análisis sensorial, en el que examinaremos sus propiedades a través de los sentidos. Los estímulos gustativos, olfativos y visuales que obtengamos de la cata nos permitirán evaluar sus propiedades, compararlas y establecer unas preferencias entre ellas.

Plazas limitadas - Información e inscripción en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

P Program:

Learn about how to differentiate a quality coffee and how to appreciate better all its nuances. We will perform a sensorial analysis in which we will examine its properties through the senses. The gustatory, olfactory and visual stimulus that we obtain from the tasting will let us evaluate their properties, compare them and establish preferences among them.

Limited places - Information and registration at the Employment and Local Development Agency.

Jornada manipulación y consumo de la pesca local

Workshops on handling and consumption of local fishing

Sábado, 19 de octubre de 2019 - Saturday, October 19th, 2019

10:00 - 14:00 h.

Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona - Farmer's Market San Miguel de Abona

Calle Miguel Hernández Gómez, S/N
Las Chafiras - San Miguel de Abona

Programa:

Aprenderemos a diferenciar las diferentes especies de pescado, sus propiedades nutricionales, características organolépticas e incluso las diferentes presentaciones y la época en que podemos encontrarlos en el mercado para poder incluirlos en los menús de nuestro día a día. Sin olvidarnos de los principales métodos de conservación y los signos de frescura. Todo ello, en directo y con la sabiduría de un experto en la materia.

Program:

We will learn to distinguish the different species of fish, their nutritional properties, organoleptic characteristics and even the different presentations and the time in which we can find them in the market to be able to include them in our daily menus. Without forgetting the main conservation methods and the signs of freshness. All this, live and with the wisdom of an expert in the field.

Impartido por:

D. Pablo Pastor - (Asesor Gastronómico y Presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias "ACYRE").

Imparted by:

Mr. Pablo Pastor - (Gastronomic advisor and President of the Association of Cooks and Bakers of the Canary Islands "ACYRE").

Taller de milhojas, dulce y salado. Decoración de platos

Workshop on millefeuille, sweet and savoury. Dish decoration

Lunes, 21 de octubre de 2019 - Monday, October 21st, 2019

18:00 - 20:00 h.

Bodega de San Miguel

Calle José Hernández Alfonso, 4
San Miguel - San Miguel de Abona

P Programa:

Dulce o salada, cualquier versión de milhoja será tratada en este taller práctico, en el que aprenderemos que con cualquier ingrediente es posible realizar una buena decoración de plato.

Los expertos recomiendan comer las milhojas el día de su preparación. ¡Intentaremos no dejar ni una!

I Impartido por:

D. Iván José González Morales - (Restaurante La Bodega de San Miguel).

Plazas limitadas - Información e inscripción en La Bodega de San Miguel.

P Program:

Sweet or savoury, any version will be treated in this full practical workshop in which we will learn that with any ingredient we have it's possible to make a good dish decoration.

Experts recommend eating the millefeuille on its preparation day. We'll try not to leave even one!

I Imparted by:

Mr. Iván José González Morales - (La Bodega de San Miguel's Restaurant).

Limited places - Information and registration at La Bodega de San Miguel.

Preparación de Pizzas

Pizzas preparation workshop

Miércoles, 23 de octubre de 2019 - Wednesday, October 23rd, 2019

18:00 - 20:00 h.

Pizza Lab

Avenida José Galván Bello, nº 84 - Edificio Las Adelfas I, 34-B
Golf del Sur – San Miguel de Abona

P Programa:

Empezaremos con una breve teoría explicativa sobre los conceptos básico y continuaremos con la parte práctica, donde te daremos todas las claves para preparar una buena pizza en el horno de casa.

Aprenderás a cocinar pizza redonda en horno profesional. Y el paso más esperado... probarlas y llevarlas a casa.

I Impartido por:

D. Luca Contin - (Pizzero profesional y propietario Pizzería Italiana Pizza Lab).

Plazas limitadas - Información e inscripción llamando al 672 968 320 (antes de las 17:00 horas)

P Program:

We will start with a brief explanatory theory about basic concepts and we will continue with the practical part, where we will give you all the keys to prepare a good pizza in the home oven.

You will learn to cook round pizza in a professional oven. And the most expected step ... to try them and take them home.

I Imparted by:

Mr. Luca Contin - (Professional pizza maker and owner of Pizza Italiana Pizza Lab).

Limited places - Information and registration by calling 672 968 320 (before 5:00 p.m.)

Cata de vinos

Wine tasting

Viernes, 25 de octubre de 2019 - Friday, October 25th, 2019

18:00 - 20:00 h.

Museo Casa de El Capitán

Calle El Calvario, s/n

San Miguel de Abona

P Programa:

Someteremos a diferentes tipos de vinos al estudio de los sentidos, bajo unas condiciones concretas, para analizarlo, descubrirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo. Realizaremos una comparativa entre vinos canarios y gallegos, contando con el vino gallego "Arbastrum" de la Bodega Eidosela (D.O. Rias Baixas), mejor vino blanco gallego 2018.

P Program:

We will subject different types of wines to the study of the senses, under specific conditions, to analyze, discover, judge, qualify and classify it. We will make a comparison between Canarian and Galician wines, having the Galician wine "Arbastrum" of the Eidosela Winery (D.O. Rias Baixas), best Galician white wine 2018.

I Impartido por:

D. Pepe Beiro - (Especialista en vinos gallegos).

Plazas limitadas - Información e inscripción en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

I Imparted by:

Mr. Pepe Beiro - (Galician wines specialist).

Limited places - Information and registration at the Employment and Local Development Agency.

Cochino Negro

Culinary workshop of Black Pork

Sábado, 26 de octubre de 2019 - Saturday, October 26th, 2019

10:00 - 14:00 h.

Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona - Farmer's Market San Miguel de Abona

Calle Miguel Hernández Gómez, S/N

Las Chafiras - San Miguel de Abona

Programa:

Por segundo año consecutivo se llevará a cabo distintas técnicas de cocción en vivo de esta raza autóctona de Canarias. La finalidad será continuar aproximando este preciado manjar a la cultura gastronómica regional, mostrando la manera de introducirla en nuestros menús diarios. Terminaremos dando a degustar a todos los asistentes las diferentes tapas que se elaboren para la ocasión.

Program:

We will celebrate for the second consecutive year, different cooking techniques of this native breed of the Canary Islands will be carried out live. The purpose will be to continue to approach this delicious ambrosia to the regional gastronomic culture, showing the way to introduce it in our daily menus. We will end up giving all attendees to taste the different tapas that are prepared for the occasion.

Impartido por:

D. Juan Miguel Cabrera Pedrero - (Chef Ejecutivo Gran Hotel Bahía del Duque).

D. Lucas Ordóñez Capeletti - (Jefe de Cocina Gran Hotel Bahía del Duque).

Imparted by:

Mr. Juan Miguel Cabrera Pedrero - (Executive Chef Gran Hotel Bahía del Duque).

Mr. Lucas Ordóñez Capeletti - (Chef Gran Hotel Bahía del Duque).

Curso de manipulador de alimentos y elaboración de comidas preparadas

Course of food handler and prepared food elaboration

Lunes 28 hasta el miércoles 30 de octubre de 2019

From Monday, October 28th to Wednesday, October 30th, 2019

9:00 - 14:00 h.

Casino San Miguel

Calle Casino, S/N

San Miguel - San Miguel de Abona

Impartido por:

Ayuntamiento de San Miguel de Abona

Plazas limitadas - Información e inscripción en la Concejalía de Sanidad.

Imparted by:

San Miguel de Abona City Council.

Limited places - Information and registration at Department of Health.

Taller de elaboración de tequeños

Pizzas preparation workshop

Martes, 29 de octubre de 2019 - Tuesday, October 29th, 2019

17:00 - 19:00 h.

Majuelo Village 1984

Carretera General del Sur, 94

San Miguel – San Miguel de Abona

Programa:

Su capa crujiente y su corazón salado se notan dentro de ese sentido de pertenencia gustativa de las generaciones que ha crecido con el tequeño. Pero cada ingrediente cuenta: el porcentaje de agua, de harina, el tipo de queso que se usa, ... y por supuesto, la forma de freírlo. No te pierdas este taller totalmente práctico que te permitirá conocer el repertorio de rellenos que ofrecen los tequeños.

Impartido por:

D. Yamil Saleh y Dña. Victoriana Di Carlo - (Propietarios Majuelo Village 1984).

Plazas limitadas - Información e inscripción en Majuelo Village 1984.

Program:

Its crunchy layer and salty heart are noticed within that sense of taste belonging to the generations that have grown with the tequeño. But each ingredient counts: the percentage of water, flour, the type of cheese used, ... and of course, how to fry it. Do not miss this full practical workshop that will let you know the fillings repertoire that tequeños offer.

Imparted by:

Mr. Yamil Saleh y Mrs. Victoriana Di Carlo - (Owner of Majuelo Village 1984).

Limited places - Information and registration at Majuelo Village 1984.

Cata maridaje y visita Bodega Altos de Trevejos

Pairing tasting and visit to Altos de Trevejos' Winery

Jueves, 31 de octubre de 2019 - Thursday, October 31st, 2019

19:00 - 20:00 h.

Bodega Altos de Trevejos

Calle La Constitución, 3
San Miguel, San Miguel de Abona

P Programa:

Realizaremos una cata comparativa de vinos gallegos y canarios realizando maridaje con exquisitos platos.

Bodega Finca Viñoa, Adega Vella, Quinta de Couselo, Fragas do Lecer, Altos de Trevejos, entre otras.

Además, en un entorno privilegiado como es la Bodega Altos de Trevejos.

P Program:

We will make a comparative tasting of Galician and Canary wines pairing them with exquisite dishes.

Winery Finca Viñoa, Adega Vella, Quinta de Couselo, Fragas do Lecer, Altos de Trevejos, and more.

Moreover, in a privileged environment such as the Altos de Trevejos' Winery.

I Impartido por:

D. Pepe Beiro - (Especialista en vinos gallegos).

Plazas limitadas - Inscripción en AEDL
(Agencia de Empleo y Desarrollo Local).

I Imparted by:

Mr. Pepe Beiro - (Galician wines specialist).

Limited places - Registration in AEDL
(Employment and Local Development Agency)

V Edición Junior Chef Club

V Edition Junior Chef Club

Sábado, 9 de noviembre de 2019 - Saturday, November 9th, 2019

16:00 - 20:00 h.

Polideportivo Óscar González Rodríguez - Óscar González Rodríguez Sportcenter

Calle Constitución, s/n

San Miguel de Abona

Programa:

¿Por qué esta actividad se ha convertido en la preferida de los peques de la casa?

La respuesta es fácil: durante 4 horas desarrollan toda su creatividad, buenos hábitos alimentarios y la capacidad de trabajo en equipo. Tras cocinar, la gran recompensa: degustar todos los platos cocinados y compartir opiniones y sabores alrededor de una gran mesa!!!

Impartido por:

D. Juan Miguel Cabrera Pedrero - (Chef Ejecutivo Gran Hotel Bahía del Duque)

D. Lucas Ordóñez Capeletti - (Jefe de Cocina Gran Hotel Bahía del Duque).

Plazas limitadas - Inscripción en AEDL
(Agencia de Empleo y Desarrollo Local).

Program:

Why is it has become the kids' favorite activity?

The answer is easy: for 4 hours they develop all their creativity, good eating habits and teamwork ability. And after cooking, the great reward: tasting all the cooked dishes and sharing opinions and flavors around a great table!

Imparted by:

Mr. Juan Miguel Cabrera Pedrero - (Executive Chef Gran Hotel Bahía del Duque)

Mr. Lucas Ordóñez Capeletti - (Chef Gran Hotel Bahía del Duque).

Limited places - Registration at AEDL
(Employment and Local Development Agency)

VIII Jornada de degustación

VIII Tasting Day

Sábado, 9 de noviembre de 2019 - Saturday, November 9th, 2019

17:00 - 00:00 h.

Plaza Constitución - Frente al Casino de San Miguel - In front of Casino de San Miguel
Calle Constitución, s/n
San Miguel de Abona

P Programa:

Se presenta la Jornada de Degustación en su octava edición, donde los participantes mostrarán y darán a degustar lo mejor de su cocina. Un amplio abanico de propuestas culinarias es lo que se dará cita en este día, donde además, tendremos la oportunidad de saborear nuestros maravillosos vinos de la mano de las bodegas del municipio, mientras conversas con nuestros paisanos o foráneos.

Disfruta de una tarde en familia de buena comida, vino de nuestra tierra y la mejor música.

- Kim Simmons
- A.C. Guargazal
- Son de Chasná
- Aparrandados

¡¡Ven a disfrutar de San Miguel de Abona!!

P Program:

The Tasting Day is presented in its eighth edition, where the participants will show and give to taste the best of their cuisine. A wide range of culinary proposals is what will meet on this day, where we will also have the opportunity to taste our wonderful wines from the wineries of the municipality, while you talk with our countrymen or foreigners.

Enjoy a family afternoon, the great food, the best wine of our land and the best music.

- Kim Simmons
- A.C. Guargazal
- Son de Chasná
- Aparrandados

Come and enjoy San Miguel de Abona!



altos de
TR3VEJOS

vento
BODEGA



LACASMI

PARTICIPANTES

PARTICIPANTS

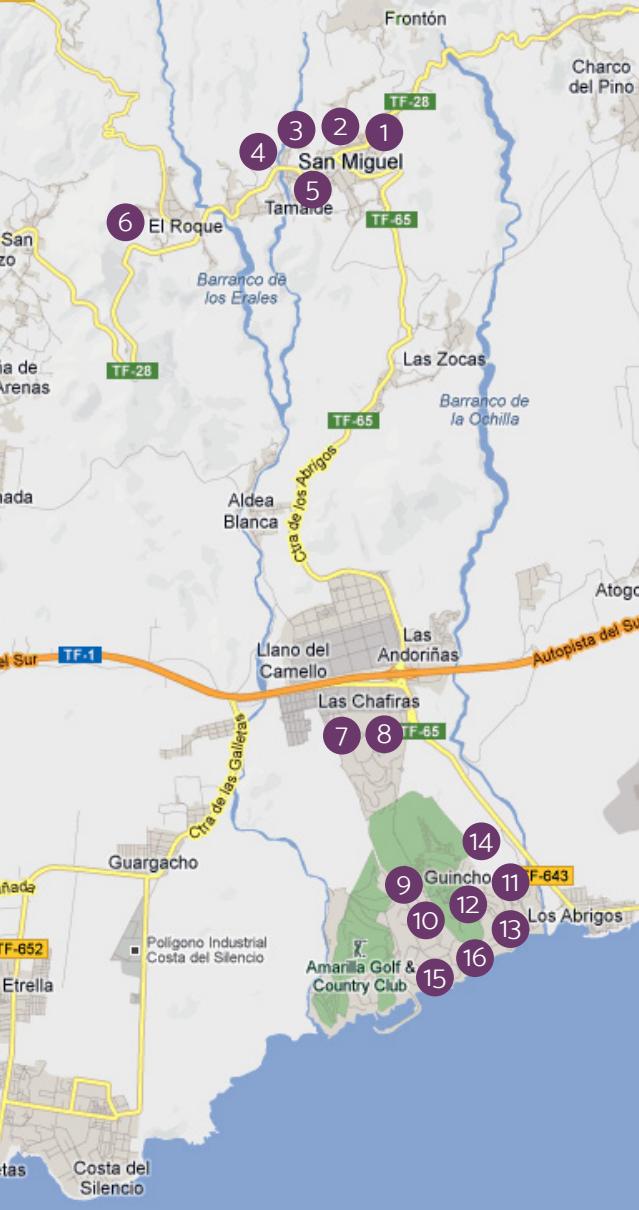


VIII EDICIÓN

RUTA ECO-TAPA

25 octubre al 9 noviembre de 2019





- 1 Majuelo Village 1984
- 2 Mi Padres Tapas y Vinos
- 3 Club Activo
- 4 Tiramisú
- 5 La Bodega de San Miguel
- 6 Las Cazuelitas de Feriche
- 7 Mercado del Agricultor
- 8 La Cabra del Sur
- 9 Pizza Lab
- 10 The Reef Fish & Chip
- 11 Happy Burger Volcanic Island
- 12 Maharaja Indian Tandoori
- 13 Nautico Terrace
- 14 El Encanto
- 15 Pizzería Snack Bar JK
- 16 Bahía Feliz

-
- Horario establecimiento**
 - Horario tapa**
 - Ubicación**
 - Información**

Majuelo Village 1984

BAR - AREPERA - CAFETERÍA



**POPULAR
Media Luna del Mar**

Harina de maiz y trigo con vegetales, calamares y salsa caramelizada.
Cornmeal and wheat flour with vegetables, calamari and caramelized sauce.



**GOURMET
Curiara del Orinoco (Canoa)**

Asado negro, yuca frita, guasacaca y reducción de cerezas.
Black roast, fried yucca, "guasacaca" and cherry reduction (sauce).

Lunes a Viernes
Monday to Friday
07:00 - 23:00
Sábado / Saturday
08:00 - 23:00

Lunes a Sábado
Monday to Saturday
12:00 - 22:30

San Miguel
Carretera General del Sur, 94

922 70 10 49 - villagemajuelo1984sl@gmail.com

Mi Padres Tapas y Vinos

RESTAURANTE



POPULAR **Delicia India**

Pollo, cebolla baghi, cilantro, tomate y especias indias.
Chicken, baghi onion, coriander, tomatoes and hindu spices.



GOURMET **Mar y Tierra**

Solomillo de vaca, langostino, ajo, patata dulce, chorizo, raiz de remolacha y cilantro.
Beef fillet, shrimp, garlic, sweet potato, chorizo, beetroot and coriender.

Martes a domingo
Tuesday to Sunday
12:00 - 00:00

Martes a Jueves
Tuesday to Thursday
12:00 - 18:00
Sábado / Saturday
12:00 - 17:00
Domingo / Sunday
14:00 - 19:00

San Miguel
Carretera General del Sur, 96

689 80 75 69

Club Activo

CAFETERÍA



POPULAR

Tarta de frambuesa

Tarta de queso, chocolate blanco, framboesa y salsa de framboesa.
Cheesecake, white chocolate, raspberry and raspberry sauce.

GOURMET

Albóndigas con papas

Ternera, ajo, perejil, pure de papas, albahaca, parmesano, pimiento, cebolla y tomate.
Beef, garlic, parsley, potatoes past, basil, parmesano, peppers, onion and tomatoes.



Jueves a Martes
Thursday to Tuesday
10:00 - 23:00



Jueves a sábado y lunes
Thursday to Saturday
and Monday
12:00 - 15:00
17:00 - 21:00
Domingo / Sunday
12:00 - 19:00



San Miguel
Carretera General del
Sur, 158



922 70 13 94 - booking@clubactivo.com - www.clubactivocycling.com

Tiramisú

CAFETERIA - PASTELERÍA



POPULAR
Flan di Latte

Azúcar, huevo, limón, leche y caramelo.
Sugar, eggs, lemon, milk and caramel sauce.



GOURMET
Cabra Damián

Carne de cabra, cebolla, pimiento y ajo.
Goat meet, onion, pepper and garlic.

⌚ Martes a viernes
Tuesday to Friday
09:00 - 19:30
Sábado y domingo
Saturday to Sunday
09:00 - 14:00

🍴 Martes a Viernes
Tuesday to Friday
12:00 - 18:30

📍 **San Miguel**
Carretera General del Sur, 164

i 603 42 10 47

Bodega de San Miguel

RESTAURANTE



POPULAR

Hojaldre de Bacalao

Bacalado, hojaldre, pico de gallo y pimiento.
Cod, puff pastry, rooster's beak and pepper.

GOURMET

Montadito de Pollo

Pollo, pimiento y cebolla.
Chicken, pepper and onion.



Martes a domingo
Tuesday to Sunday
13:00 - 22:00



Martes a domingo
Tuesday to Sunday
13:00 - 22:00



San Miguel
Calle José Hernández
Alfonso, 4



922 70 01 27

Cazuelitas de Feriche

RESTAURANTE



POPULAR

Cordon Blue de Morcilla

Pan, huevo, harina, mermelada, pimiento, morcilla dulce, nueces y queso fresco.

Bread, egg, flour, jam, pepper, sweet blood sausage, walnuts and fresh cheese.



GOURMET

Mar y Tierra

Marisco, pescado, harina, vino blanco, verdura fresca, leche, caldo, sal y cebolla.

Shellfish, fish, flour, white wine, fresh vegetables, milk, fish stock, salt and onion.

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
13:00 - 16:00
19:00 - 22:30
Domingo / Sunday
13:00 - 17:00

Martes a Viernes
Tuesday to Friday
19:00 - 21:00

El Roque
Calle Juan Rodríguez
Rodríguez, 32

922 76 58 86

Mercado del Agricultor

BAR - CAFETERÍA



POPULAR

Quesillo al estilo Aní

Huevo, leche, leche condensada, canela, limón, azúcar, nata y miel de palma.

Egg, milk, condensed milk, cinnamon, lemon, sugar, cream and palm honey.

GOURMET

Cabra Mercado del Agricultor

Carne de Cabra, cebolla, pimiento, almendra, salsa de soja, pan tostado, sal y pimienta.

Goat meat, onion, pepper, almond, soy sauce, toasted bread and salt.



Lunes / Monday

07:00 - 17:00

Martes a viernes

Tuesday to Friday

07:00 - 21:00

Sábado y domingo

Saturday and Sunday

06:00 - 17:00



Martes a domingo

Tuesday to Sunday

10:00 - 19:00



628 07 51 89



Las Chafiras

Avenida Modesto

Hernández

González, 49

La Cabra del Sur

BAR - CAFETERÍA



POPULAR

Finas Hierbas del Mar

Philadelphia, finas hierbas, merluza, lechuga roja y toque de salsa ligera.

Philadelphia, fine herbs, hake, red lettuce and light sauce touch.



GOURMET

Montadito la cabra

Solomillo, miel de mostaza, queso cheddar, rúcula y cherry.

Sirloin, mustard honey, cheddar, arugula and cherry.

Lunes a sábado
Tuesday to Friday
07:30 - 21:00

Lunes a sábado
Tuesday to Friday
12:00 - 21:00

Las Chafiras
Avenida Modesto
Hernández
González, 3

922 73 63 81



Pizza Lab

PIZZERÍA ITALIANA



POPULAR **Pizza Chips**

Dulce: masa de pizza y Nutella.

Salada: masa de pizza, orégano y sal.

Candy: pizza dough and Nutella.

Salty: pizza dough, oregano and salt.

GOURMET **Forestá Negra**

Rúcula, speck y queso ahumado.

Rucula, speck and smoked cheese.

Jueves a Lunes
Thursday to Monday
17:00 - 00:00

Jueves a lunes
Thursday to Monday
18:00 - 21:00

Golf del Sur
Avenida J.M Galván
Bello, 84
Edificio Las Adelfas I

643 05 95 06

The Reef Fish & Chip

RESTAURANTE



POPULAR

Bacalao frito

Bacalao frito en masa de cerveza, papas fritas, puré de guisantes y salsa tártara.
Fried cod in beer dough, French fries, pea purée and tartar sauce.



GOURMET

Croqueta de morcilla escocesa

Morcilla, queso chedar, cebolla frita y mermelada de tomate.
Blood sausage, cheddar, fried onion and tomato jam.

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
17:00 - 22:00

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
18:00 - 21:00

Golf del Sur
Avenida J.M Galván
Bello, 166
Edificio Golf Park

922 59 96 91 - thereeffishandchip@hotmail.com

Happy Burguer Volcanic Island

RESTAURANTE



**POPULAR
Escalopinos**

Escalope de cerdo, crema fresca, remolacha, aguacate y hierbas.

Pork escalope, fresh cream, beetroot, avocado and herbs.

**GOURMET
Volcanic Burguer**

Carne de ternera, queso, ensalada y salsa secreta de la casa.

Beef, cheese, salad and secret sauce of restaurant.

Lunes a sábado
Monday to Saturday
13:00 - 00:00

Lunes a Sábado
Monday to Saturday
13:00 - 18:00

Golf del Sur
Avenida J.M. Galván
Bello, 84
Centro Comercial Ocen
Golf, Country Club,
Local G

646 34 78 01 - www.volcanic-island.com

Maharaja Indian Tandoori

RESTAURANTE HINDÚ



POPULAR

Pollo Tikka (Horno de carbón)

Pollo, yogur, especias hindues, salsa de ajo y jengibre.

Chicken, yogurt, indian spices, garlic sauce and ginger.



GOURMET

Rollito de Primavera

Masa de harina de trigo y verduras.
Wheat flour, dough and vegetables.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
12:00 - 15:00
18:00 - 00:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
13:00 - 15:00
18:00 - 23:30

Golf del Sur
Avenida J.M. Galván
Bello, 84
Centro Comercial Ocen
Golf, Country Club,
Local K

922 73 86 36 - 618 24 48 76

Náutico Terrace

RESTAURANTE



POPULAR

Tapa Vegetariana

Puré de berenjena al pesto, crujiente de batata dulce, ali-oli de ajo negro y chip de papa bonita.

Aubergine purée with pesto, sweet potato crunch, ali-oli of black garlic, "papa bonita" chip and herbs.

GOURMET

Tierra & Trufa

Albóndigas casera de vacuno sobre puré de papa trufada y cebolla caramelizada.

Homemade beef meatballs over truffled mashed potatoes and caramelized onion.



Lunes a domingo
Monday to Sunday
09:30 - 20:00



Lunes a domingo
Monday to Sunday
17:00 - 20:00



Golf del Sur
Calle San Miguel, S/N
Hotel El Náutico Suites



822 05 42 69

El Encanto

CAFETERÍA - PIZZERÍA



POPULAR

Pizzetta Encanto

Scamorza ahumada, tomate cherry, aceite de trufa y albahaca.

Smoked Scamorza, cherry tomatoe, truffle oil and basil.



GOURMET

Pollo en Salsa de Lima

Pollo, huevo, pimentón, lima y pan rallado.

Chicken, egg, paprika, lime and
breadcrumbs.



Lunes a viernes

Monday to Friday

09:30 - 22:00

Sábado / Saturday

11:00 - 22:00



Lunes a Sábado

Monday to Saturday

12:00 - 22:00



Golf del Sur

Calle Fairway
Village, 111



699 37 82 30

Pizzería Snack Bar JK

RESTAURANTE - PIZZERÍA



POPULAR

Tierra Canaria

Conejo, finas hierbas, aceite, pimentón, ajo, vino y papas.

Rabbit, fine herbs, oil, paprika, garlic, wine and potatoes .

GOURMET

Galicia Pura

Pulpo, aceite de oliva, pimentón de la vera, papas y sal.

Octopus, olive oil, de la vera's paprika, potatoes and salt.



Sábado a Jueves
Saturday to Thursday
10:30 - 22:30



Sábado a jueves
Saturday to Thursday
13:00 - 18:00



Golf del Sur
Avenida Marítima,
Edificio. Aguamarina
21, local 4



671 15 03 00

Bahía Feliz

RESTAURANTE CHINO



POPULAR **Sardina rebosada**

Sardinas, Salsa de cebolla.
Sardines and onion sauce.



GOURMET **Champiñón Bahía Feliz**

champiñones, queso, beicon, cebolla, salsa de champiñones.
Mushrooms, cheese, bacon, onion and mushroom sauce.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
10:00 a 23:00

Lunes a Domingo
Monday to Sunday
10:00 a 19:00

Golf del Sur
Avenida Marítima,
Edificio. Aguamarina
21, local 5

822 05 63 55

BASES DE PARTICIPACIÓN

Del 25 de octubre al 9 de noviembre visita al menos cinco de los establecimientos que aparecen recogidos en la guía y degusta las tapas que cada uno de ellos ofrecen, al precio de 3,00 € (tapa + copa de vino), I.G.I.C. incluido. Luego pide que te selle la casilla de este folleto en el lugar que corresponda. Deposita esta papeleta con el mayor número de sellos posibles en cualquier oficina del Servicio de Atención al Ciudadano (S.A.C.), e la Agencia de Empleo y Desarrollo Local antes del día 9 de noviembre a las 14:30 horas, en el stand de la organización en la Jornada de Degustación, o bien, en cualquiera de los establecimientos participantes en la ruta. Aquellas papeletas con el mayor número de sellos entrarán en el sorteo de numerosos regalos, como cenas, circuito termal, noche de hotel y mucho más.

Así mismo, en este mismo folleto, podrás votar por tus tapas favoritas marcando un máximo de 5 casillas y las que más votos tengan será la ganadora.

Las papeletas depositadas deberán rellenarse correctamente con los datos que se solicitan, usándose los mismos únicamente con la finalidad de identificar y comunicar a las personas agraciadas en dicho sorteo. Las papeletas que no cumplan con lo solicitado quedarán excluidas.

El sorteo se realizará el viernes 29 de noviembre en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de San Miguel de Abona. Así mismo, se comunica que el plazo para la recogida de los premios de las personas agraciadas deberán realizar en el plazo de un mes a partir de la fecha del sorteo, en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

La participación en el sorteo conlleva la aceptación de estas bases.

RULES FOR PARTICIPATION

From October 25th to November 9th, visit at least five of the establishments that are included in the guide and taste the tapas that each of them offer at the price of € 3.00 (tapa + glass of wine), IGIC included. Then ask for the box in this booklet to be sealed in the right place. Deposit this ballot with the largest possible number of stamps in any office of the Citizen Attention Service (SAC), and the Employment and Local Development Agency before November 9th at 2:30 p.m., at the organization stand in the Tasting Day or in any of the establishments participating in the route. Those ballots with the largest number of stamps will enter the raffle of many gifts such as dinner, thermal circuit, hotel night and much more.

Moreover, you can vote for your favorite tapas in this same brochure by checking a maximum of 5 boxes and the ones with the most votes will be the winner.

The deposited ballots must be filled in correctly with the requested information, being only used for the purpose of identifying and communicating to the lucky winners in said raffle. Ballots that do not comply with the requirements will be excluded.

The raffle will be held on Friday, November 29th at the Employment and Local Development Agency of the San Miguel de Abona City Council. In the same way, be informed that the deadline for the prizes collection of the lucky winners must be made within a month from the raffle date, at the Employment and Local Development Agency.

Participation in the raffle implies acceptance of these rules.



+ info: www.sanmigueldeabona.es | [f @SaboreaSanMigueldeAbona](https://www.facebook.com/SaboreaSanMigueldeAbona)

