

XII EDICIÓN | 11 OCTUBRE AL 4 NOVIEMBRE DE 2023



Saborea San Miguel de Abona



Promueve

- Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona

Co-financia

- Excmo. Cabildo Insular de Tenerife

Colaboran

- Gestión del Medio Rural de Canarias, S.A.U. (GMR Canarias)
- Cajasiete, S. C. C.
- Asociación de Empresarios Zona Comercial Abierta San Miguel de Abona (AEZCASMA)
- Cooperativa Agrícola San Miguel (LACASMI)
- Garañaña Sociedad Cooperativa Agraria
- Bodega Vento
- Bodega Altos de Trevejos
- Cash & Carry Jesuman
- Lidl
- Hotel Eco Life

Maquetación y diseño

- Endémica Estudio



Salutación / Greeting

Ha llegado el momento de hacer el recorrido gastronómico que tanto estábamos esperando. Un recorrido con diferentes paradas en restaurantes y bares del municipio que nos mostrarán su tesoro cuidadosamente seleccionado y cuyo resultado serán las mejores tapas y los mejores vinos.

Como alcalde, es un honor invitarles a participar de la riqueza gastronómica que nos define, pues nuestra restauración se vuelve a unir en una nueva edición de Saborea con la intención de deleitar a nuestros paladares y de ofrecer diferentes talleres culinarios, cata de vinos, música en vivo y jornadas de degustación.

Teniendo en cuenta todo ello y que, "tapa" y "vino" pueden ser sinónimo de aperitivo y convertirse en comida o cena, les animo a disfrutar de esta **XII edición de Saborea San Miguel**, apoyando a nuestros establecimientos locales y compartiendo momentos especiales con amistades y familiares.

¡Salud y buen provecho!

The time has come to embark on the gastronomic journey we have all been eagerly anticipating. This journey will take us to various restaurants and bars throughout the municipality, where carefully selected treasures await, resulting in the finest tapas and wines.

As the mayor, it is my honor to invite you to partake in the gastronomic richness that define us. Our culinary scene once again comes together in a new edition of *Saborea* with the aim of delighting our palates through various culinary workshops, wine tastings, live music and tasting sessions.

Considering all of this and the fact that tapas and wine can transform from appetizers into a full meal or dinner, I encourage you to enjoy this **12th edition of Saborea San Miguel**, supporting our local establishments and sharing special moments with friends and family.

Cheers!



**Arturo E.
González
Hernández**

ALCALDE - PRESIDENTE
MAYOR - PRESIDENT

Salutación / Greeting

Los meses de octubre y noviembre se tiñen de experiencia. Nada más y nada menos, que doce años llevamos realizando un recorrido por la gastronomía de San Miguel de Abona, donde se sigue manteniendo el gusto por los alimentos tradicionales y la preparación de platos con los productos propios de la temporada, sin olvidarnos de la cocina moderna. Sin duda, hemos sabido evocar, a través del gusto, todos los atractivos naturales, patrimoniales y culturales que sostienen la interesante oferta de San Miguel de Abona.

Lo que proponemos en esta guía, no es degustar unas tapas. Es vivir experiencias, compartir sabores, conocer un pueblo, impregnarse de la pasión que nuestros restauradores ponen en su trabajo. Descubrir la personalidad que cada uno dibuja en sus platos, en el cuidado de sus locales, en el mimo con el que preparan una celebración o en la disposición con la que eligen los detalles para hacer posible un rato de diversión o descanso.

Y quisiera con estas palabras homenajear a esas mujeres que, con su paciencia y buen hacer, sentaron las bases de la que está considerada una cocina de las mejores del mundo. La cocina tradicional, la de siempre, la del día a día, la de toda la vida, esa cocina siempre estuvo en manos de mujeres. Incontables son las experiencias que cuentan hoy día cocineros ya consagrados, que sus orígenes fueron viendo de cerca, en primera fila, cocinar a sus madres y abuelas.

No se puede pasear por nuestro pueblo sin hacer un alto en el camino para dar rienda suelta a los sentidos y saborear su maravillosa gastronomía. En definitiva, nuestra única intención es trazar una senda que te lleve a realizar un recorrido por los bares, tascas y restaurantes. Ha llegado el momento de guiarte por tu instinto... ven, disfruta y saborea, San Miguel de Abona.

The months of October and November are tinged with experience. We have been on this gastronomic tour for over twelve years. San Miguel de Abona continues to cherish traditional food and the preparation of dishes with seasonal ingredients while also embracing modern cuisine. Undoubtedly, we have been able to evoke, through taste, all the natural, heritage, and cultural attractions that supports the interesting offer of San Miguel de Abona.

What we present in this guide is not just about tasting tapas. It is about living experiences, sharing flavours, getting to know a town, and immersing oneself in the passion that our restaurateurs put into their work. Discovering the unique personality that each one portrays in their dishes, the care they put into their establishments, the attention to detail with which they prepare a celebration or their willingness to choose the elements that create a moment of enjoyment possible.

With these words, I would like to pay tribute to those women who, with their patience and good work, laid the foundations of tradition, considered one of the best in the world. Traditional cuisine, the one from the past, the day-to day one, the one passed down through generations, has always been in the hands of women. Countless renowned chefs today recount their experiences, where their origins were closely tied to watching their mothers and grandmothers cook.

You can not walk through our town without pausing along the way to delight your senses and savour its wonderful cuisine. Our only intention is to guide you on a journey through bars, tascas and restaurants. It's time to follow your instincts... Come, enjoy and taste, San Miguel de Abona.



**Sergio
Martín
Negrín**

CONCEJAL DE
DESARROLLO LOCAL
Y COMERCIO
COUNCILLOR FOR
LOCAL DEVELOPMENT
AND COMMERCE

Calendario / Calendar

Octubre / October						
L	M	X	J	V	S	D
/M	/T	/W	/T	/F	/S	/S
						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 / November						
L	M	X	J	V	S	D
/M	/T	/W	/T	/F	/S	/S
		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 desarrollen o por motivos meteorológicos. The organization reserves the right to modify, suspend or cancel the schedule of activities due to internal organizational reasons at the venues or due to weather conditions.

Programa de actividades / Activity program

Presentación - Cata de vinos

Miércoles, 11 de octubre

Presentation - Wine tasting

Wednesday, 11st October

XII Ruta de la Tapa

Del 13 de octubre al 3 de noviembre

12th Edition Tapa Route

From 13th October to 3rd November

Taller de la tierra a la mesa

Lunes, 16 de octubre

From farm to table workshop

Monday, 16th October

Jornadas técnicas y gastronómicas de la papa

Viernes, 20 y sábado, 21 de octubre

Technical and gastronomic days of the potato

Friday, 20th October and Saturday, 21st October

Taller de cocina tradicional

Martes, 24 y miércoles, 25 de octubre

Traditional cooking workshop

Tuesday, 24th October and Wednesday, 25th October

Taller de la papa y su aprovechamiento

Jueves, 26 de octubre

Potato and its utilisation

Thursday, 26th October

Degustación gourmet mojos labuelaflora

Viernes, 27 de octubre

Gourmet tasting of mojos labuelaflora

Friday, 27th October

Taller de cocina infantil

VII Junior Chef Club

Sábado, 4 de noviembre

Cooking workshop for children

VII Junior Chef Club

Saturday, 4th November

Tapas y Vinos

(X Jornada de degustación)

Sábado, 4 de noviembre

Tapas and Wines (X tasting day)

Saturday, 4th November

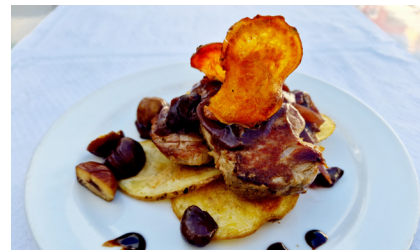
PREMIADOS WINNERS

Ganadores XI Ruta de la Tapa (2022)

XI Route top winners (2022)

Casino San Miguel

Tapa gourmet: "Solomillo al toque Casino San Miguel".



M Premio a la mejor tapa.
Prize for the best tapa.

19th Hole

Tapa gourmet: "Confi de pato sobre blini".



1º Mejor presentación, sabor, innovación y textura-técnica.
Best presentation, taste, innovation, and texture-technique.

Volcanic Island

Tapa gourmet: "Tierra y Mar".



2º Mejor presentación, sabor, innovación y textura-técnica.
Best presentation, taste, innovation, and texture-technique.

Asador San Miguel

Tapa gourmet: "Zamburriña".



3º Mejor presentación, sabor, innovación y textura-técnica.
Best presentation, taste, innovation, and texture-technique.

TAPA Y COPA DE VINO
4,00€
TAPA Y COPA DE VINO






www.saboreasamigueldeabona.com | 

RUTA DE LA TAPA

XII EDICIÓN | 13 OCTUBRE AL 3 NOVIEMBRE DE 2023



- 1 Chachi
- 2 La Bodega de San Miguel
- 3 Mi Deleite
- 4 Innova Food Abona
- 5 Asador San Miguel
- 6 Casino San Miguel
- 7 Earth (Hotel Eco Life Tenerife)
- 8 Guachinche La Montañita
- 9 Malafama
- 10 Volcanic Island
- 11 Heladería Mauri
- 12 Bombay Dream Indian Tandoori
- 13 El Náutico Terrace
- 14 Kiosco
- 15 Encanto
- 16 19th Hole

-  Horario establecimiento / Establishment hours
-  Horario Tapa / Tapa schedule
-  Ubicación / Location
-  Información / Information
-  Redes sociales / Social networks

PARTICIPANTES PARTICIPANTS

TASCA

Chachi

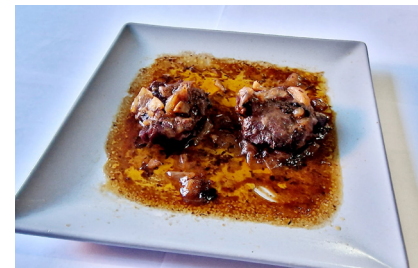


TAPA POPULAR

Pescado Encebollado

Fogonero, cebolla y ajo.

Saithe, onion and garlic.



TAPA GOURMET

Carrillera

Carrillera de cerdo, cebolla, tomillo y laurel.

Pork cheek, onion, thyme and bay leaf.



Lunes a sábado
Monday to Saturday
10:00 - 22:00



Martes a sábado
Tuesday to Saturday
10:30 - 21:30



El Roque
Calle San Roque, 7



662 91 63 33



Facebook

La Bodega de San Miguel



TAPA POPULAR

Hojaldre de bacalao desmenuzado

Hojaldre, bacalao, ajo, cebolla, sal y perejil.

Puff pastry, cod, garlic, onion, salt and parsley.



TAPA GOURMET

Canelón de papa relleno de conejo en salmorejo en su salsa

Conejo, papa, tomate, tomillo, ajo, asadura frita, pimentón y sal.

Rabbit, potato, tomato, thyme, garlic, fried offal, paprika and salt.

🕒 Miércoles a Lunes
Wednesday to Monday
13:00 - 23:00

🍴 Lunes, miércoles a viernes
Monday, Wednesday to Friday
14:00 - 19:00

📍 **San Miguel**
Calle José Hernández Alfonso, 4

☎ 922 700 127

💬 Facebook / Instagram.

Mi Deleite



TAPA POPULAR

Tarta de Zanahoria

Zanahoria, queso, naranja rallada, canela, nuez moscada, huevo, azúcar, harina, aceite y sal.

Carrot, cheese, shredded orange, cinnamon, nutmeg, egg, sugar, flour, oil and salt.

🕒 Lunes a domingo
Monday to Sunday
9:00 - 20:00

🍴 Martes, jueves y viernes
Tuesday, Thursday and Friday
10:00 - 19:00



TAPA GOURMET

Brazo Mi Deleite

Cangrejo, alcaparra, cebolla, mayonesa, pimienta, aceituna, perejil y bizcocho.

Crab, caper, onion, mayonnaise, pepper, olive, parsley and sponge cake.

📍 **San Miguel**
Carretera General del Sur, 148

☎ 660 568 214

💬 Facebook / Instagram

TIENDA GOURMET

Innova Food Abona



TAPA POPULAR

Papas arrugadas con mojo labuelaflora

Papas y mojo Labuelaflora a elegir.

Potatoes and mojo from labuelaflora to choose.



TAPA GOURMET

Atún al mojo labuelaflora

Atún fresco y mojo labuelaflora con toque picante.

Fresh tuna and mojo from labuelaflora with a spicy touch.

🕒 Lunes a viernes / Monday to Friday
7:00 - 21:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
9:00 - 14:00

🍴 Lunes a viernes / Monday to Friday
11:00 - 20:30
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
11:00 - 13:30

📍 **San Miguel**
Carretera General del Sur, 104

☎ 922 700 554

💬 Facebook / Instagram.

RESTAURANTE

Asador San Miguel



TAPA POPULAR

Aguacate velero

Aguacate, queso, gambón salvaje, mayonesa, perejil y lechuga.

Avocado, cheese, wild prawn, mayonnaise, parsley and lettuce.

🕒 Lunes, martes, jueves, viernes y sábado
Monday, Tuesday, Thursday, Friday and
Saturday - 7:00 - 22:00
Domingo / Sunday 7:00 - 17:00

🍴 Jueves a martes
Thursday to Tuesday
13:00 - 17:00



TAPA GOURMET

Saqitos Marineros

Saqitos rellenos de marisco, gambón salvaje, mojo verde, mojo rojo picón y canónicos.

Brick pastry purses filled with seafood, wild prawn, green mojo sauce and spicy red mojo sauce and lamb's lettuce.

📍 **San Miguel**
Carretera General del Sur, 40

☎ 922 068 818

💬 Facebook

TASCA

Casino San Miguel



TAPA POPULAR

Queso aplatanado

Mermelada casera de plátano, rulo de cabra, huevo, harina y pan rallado.

Homemade banana jam, goat cheese log, egg, flour and breadcrumbs.




TAPA GOURMET


Solomillo Wellington


Masa de hojaldre, solomillo de ternera, mostaza, jamón serrano, triturado de champiñon y cebolla.

Puff pastry, beef tenderloin, mustard, serrano ham, chopped mushroom and onion.

 Martes a Domingo
Tuesday to Sunday
13:30 a 22:30

 **San Miguel**
Calle Casino, 8

 922 700 004
662 140 993 (WhatsApp)

 Martes a Domingo
Tuesday to Sunday
13:30 a 22:00

 Facebook

RESTAURANTE

Earth (Hotel EcoLife Tenerife)

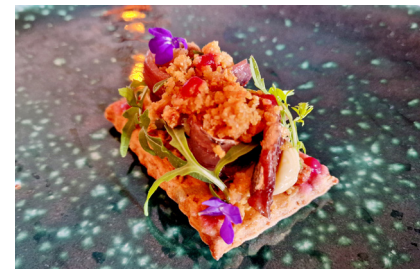


TAPA POPULAR

Paseo Canario

Panceta a baja temperatura, plátano caramelizado sobre tajo de gofio, mojo palmero, menta y calendula.

Low-temperature bacon, caramelized banana on a bed of "gofio", "mojo palmero" (a Canarian sauce), mint, calendula




TAPA GOURMET


Sarda Emocrunchy


Sablé de nueces, mantequilla de yema confitada, sardina marinada, germinado de rúcula, fluido de remolacha y flor de lobelia.

Sablé of nuts, candied yolk butter, marinated sardine, rocket sprouts, beet fluid and lobelia flower.

 Lunes a sábado
Monday to Saturday
18:30 - 22:30

 **San Miguel**
Calle Garañaña, 43

 682 479 168

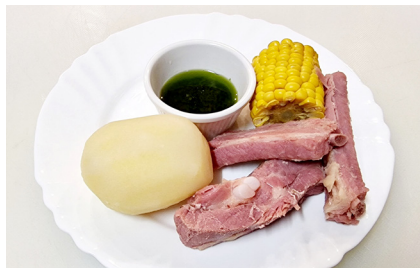
 Lunes a viernes
Monday to Friday
18:30 - 20:30

 Facebook / Instagram.

RESTAURANTE

Guachinche La Montañita

Guachinche La Montañita



TAPA POPULAR

Costillas con papas y piña

Costillas, papas y piña.

Ribs, potatoes and corn.



TAPA GOURMET

Solomillo a la piedra La Montañita

Solomillo y papas fritas.

Filet mignon and chips.

🕒 Jueves a sábado / Thursday to Saturday
12:00 a 21:00
Domingo / Sunday
12:00 a 17:00

📍 **San Miguel**
Camino La Montañita, 23

☎ 643 855 508

🍴 Jueves a sábado / Thursday to Saturday
12:00 a 21:00
Domingo / Sunday
12:00 a 17:00

💬 Facebook / Instagram

RESTAURANTE COCKTELERÍA

Malafama

malafama



TAPA POPULAR

Bolitas de chili con reducción de arándanos

Queso batido con chili y reducción de salsa de arándanos.

Whipped cheese with chili and blueberry sauce reduction.



TAPA GOURMET

Papogrote caramelizado

Papa natural frita, almogrote casero, cebolla caramelizada y toque de romero.

Fried natural potato, homemade almogrote, caramelized onion and rosemary.

🕒 Martes a domingo
Tuesday to Sunday
16:30 - 00:00

📍 **Llano del Camello**
Calle Fundadores Cooperativa, 34

☎ 822 905 020

🍴 Martes a domingo
Tuesday to Sunday
18:30 - 20:00

💬 Facebook



**BODEGAS
WINERIES**

altos de
TRAVEJOS

vento
BODEGA



LACASMI

RESTAURANTE

Volcanic Island

Volcanic Island
Good views, best food!



TAPA POPULAR

Quesillo de fresa

Fresas, leche condensada y nata.

Strawberries, condensed milk and cream.



TAPA GOURMET

Caracol de salmón con queso fresco

Hojaldre, salmón ahumado y queso fresco.

Puff pastry, smoked salmon and fresh cheese.

🕒 Martes a domingo
Tuesday to Sunday
12:00 - 22:00

📍 **Golf del Sur**
Avenida Marítima, Alua Atlántico Golf
Resort, local 2

🍴 Martes a domingo
Tuesday to Sunday
12:00 - 19:00

☎ 922 72 79 05

💬 Facebook / Tripadvisor

BAR - HELADERÍA

Mauri



TAPA POPULAR

Helado del Sur

Helado natural al gusto y croissant artesanal.

Natural ice cream customized to your taste and artisanal croissant.

🕒 Lunes a domingo
Monday to Sunday
8:30 - 22:00



TAPA GOURMET

Mar de berenjena

Berenjena, salmón, mozzarella, tomate y albahaca.

Aubergine, salmon, mozzarella, tomato and basil.

🍴 Lunes a domingo
Monday to Sunday
8:30 - 21:30

📍 **Golf del Sur**
Avenida Marítima, Alua Atlántico Golf
Resort, local 6

☎ 600 699 591

💬 Facebook / Instagram

RESTAURANTE HINDÚ

Bombay Dreams Indian Tandoori



TAPA POPULAR
Pollo Tikka

Pollo, yogurt y especias hindúes.

Chicken, yogurt and Indian spices.



TAPA GOURMET
Cebolla Baghi

Cebolla, harina de garbanzo y especias hindúes.

Onion, chickpea flour and Indian spices.

🕒 Lunes a domingo
Monday to Sunday
14:00 - 00:00

🍴 Lunes a domingo
Monday to Sunday
14:30 - 22:30

📍 **Golf del Sur**
Centro Comercial San Blas,
Local 55 y 60

☎ 922 73 88 28

💬 Facebook / TripAdvisor

RESTAURANTE

El Náutico Terrace



TAPA POPULAR
Alitas BBQ Picante

Pollo y salsa casera de barbacoa picante.

Chicken and homemade spicy barbecue sauce.



TAPA GOURMET
Bruschetta Forest

Cebolla caramelizada, champiñones salteados, gratinado de queso manchego y miel de palma.

Caramelized onion, sautéed mushrooms, manchego cheese gratin and palm honey.

🕒 Lunes a domingo
Monday to Sunday
10:00 - 20:30

🍴 Lunes a domingo
Monday to Sunday
15:00 - 20:00

📍 **Golf del Sur**
Calle Hotel Náutico Suites, s/n

☎ 822 054 269

💬 Facebook / Instagram

Kiosco



TAPA POPULAR

Albóndiga de Ternera

Ternera, harina, salsa de tomate y cebolla frita.

Veal, flour, tomato sauce and fried onion.



TAPA GOURMET

Pollo Crujiente Kiosco

Pollo, harina, huevo, col, zanahoria, chili dulce, vinagreta.

Chicken, flour, egg, cabbage, carrot, vinaigrette and sweet chili.

🕒 Miércoles a lunes
Wednesday to Monday
12:00 - 23:00

🍴 Miércoles a lunes
Wednesday to Monday
12:30 - 18:30

📍 **Golf del Sur**
Centro Comercial San Blas, Local 53

☎ 611 393 864

💬 Facebook / Instagram / TripAdvisor

Encanto



TAPA POPULAR

Mejillón gratinado con mayonesa de lima

Mejillones, pan rallado, tomate, ajo, pimienta, tomate, perejil y mayonesa con lima.

Mussels, breadcrumbs, garlic, pepper, tomato, parsley and mayonnaise with lime.

🕒 Lunes a Viernes / Monday to Friday
12:00 - 22:00
Sábado / Saturday
17:30 - 22:00

🍴 Lunes a Viernes / Monday to Friday
13:00 - 20:30
Sábado / Saturday
18:00 - 20:30



TAPA GOURMET

Costilla Encanto

Costilla de cerdo, salsa barbacoa, ensalada de lombarda, hinojo, vinagre de manzano y sal.

Pork ribs, barbecue sauce, fennel, red cabbage salad, apple cider vinegar and salt.

📍 **Golf del Sur**
Calle Fairway Village, 111

☎ www.encantogolfdelsur.com
699 378 230

💬 Facebook / Instagram / TripAdvisor

RESTAURANTE

19th Hole



TAPA POPULAR

Bocado de mar

Calamares, gambas, rúcula y panko.

Squids, prawns, rocket and panko.



TAPA GOURMET

Crujiente de Ibérico

Jamón Ibérico, guacamole, crujiente de ibérico con salsa, brotes y tomate cherry.

Iberico ham, guacamole, Iberian crispy with sauce, sprouts and cherry tomato.

🕒 Lunes a domingo
Monday to Sunday
11:00 - 23:00

🍴 Lunes a jueves
Monday to Thursday
14:00 - 18:00

📍 **Golf del Sur**
Avenida María de Los Ángeles
Ascanio Cullen, s/n

☎ 638 389 273

💬 Facebook / TripAdvisor





ACTIVIDADES
ACTIVITIES



Presentación - Cata de vinos

Presentation - Wine tasting

Miércoles, 11 de octubre de 2023 - Wednesday, 11st October 2023

18:30 - 21:00

Museo de la papa - Casa Don Gregorio
Calle El Tapado, 19 - **El Roque** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Seguimos apostando por fomentar y acercar la cultura del vino a todos los aficionados y amantes del vino interesados en aprender y disfrutar de este apasionante mundo. De una forma práctica, amena y sencilla, aprenderás las distintas fases de cata y los sentidos implicados.

IMPARTIDO POR:

D. Damián Díaz González (Licenciado en Enología)

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

PRESENTATION:

We continue promoting the wine culture to all enthusiasts and wine lovers interested in learning and enjoying more about this exciting world. In a practical, pleasant and simple way, you will learn about the different tasting phases and the senses involved during the wine tasting process.

GIVEN BY:

Mr. Damián Díaz (Degree in Enology)

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

Taller de la tierra a la mesa

From farm to table workshop

Lunes, 16 de octubre de 2023 - Monday, 16th October 2023

19:00 - 21:00

Tasca Casino San Miguel
Calle Casino, 8 - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Las flores del calabacín, dan mucho juego en la cocina, por lo que es un lujo para quienes disfrutan cocinando y creando platos nuevos. El calabacín se encuentra entre una de las hortalizas más versátiles en la cocina.

Aprenderemos como hacer dos recetas con estos ingredientes estrella, y por supuesto, saborear cada una de ellas.

- Degustación de Risotto de flor de calabacín.
- Elaboración de milhojas de calabacín.

IMPARTIDO POR:

D.^a Paola Faraci. / D. Iván Rodríguez.

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

PRESENTATION:

Courgette flowers offer many possibilities in the kitchen, making them a luxury for those who enjoy cooking and creating new dishes. The courgette is one of the most versatile vegetables in the kitchen.

We will learn how to make two authentic recipes with these star ingredients, and of course, taste each one of them.

- Tasting of Courgette Flower Risotto.
- Preparation of Courgette Mille-feuille

GIVEN BY:

Ms. Paola Faraci. / Mr. Iván Rodríguez.

Limited spots available - Registration at AEDL (Employment and Local Development Agency).

Jornadas técnicas y gastronómicas de la papa

Technical and gastronomic days of the potato

Viernes, 20 de octubre de 2023 - Friday, 20th October 2023 - 17:00 - 20:30

Sábado, 21 de octubre de 2023 - Saturday, 21st October 2023 - 10:00 - 13:45

Museo de la papa - Casa Don Gregorio
Calle El Tapado, 19 - **El Roque** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Según estudios históricos, hace unos 8000 años, en el altiplano andino se inició el cultivo de la papa. Actualmente, en el suroeste de Perú, se sigue cultivando como en tiempos ancestrales. De aquí, la papa pasó a Europa en el siglo XVI a través de Canarias, siendo el municipio de San Miguel de Abona de gran tradición histórica en el cultivo de la papa.

La papa forma parte de la identidad territorial, económica y social del sur de la isla, creando agro sistemas únicos en la isla, dándole forma al paisaje de esta zona.

La papa es uno de los tesoros gastronómicos de Canarias, principalmente las variedades antiguas, muy reconocida y valorada por la restauración como producto local de valor añadido.

PRESENTATION:

According to historical studies, about 8000 years ago, potato cultivation began in the Andean highlands. Currently, in the southwest of Peru, potatoes continue to be cultivated as they were in ancient times. Potatoes made their way to Europe in the 16th century through the Canary Islands, with the municipality of San Miguel de Abona having a rich historical tradition in potato cultivation.

Potatoes are part of the territorial, economic and social identity of the southern part of the island, shaping unique agro-systems in the area and contributing to the landscape of this region.

Potatoes are one of the gastronomic treasures of the Canary Islands, especially the ancient varieties, highly recognized and valued by the culinary scene as a locally added-value product.

PROGRAMA, VIERNES 20 DE OCTUBRE

17:00 - Apertura y palabras de las autoridades.

17:15 - Visita al Museo de la Papa.

17:30 - CHARLA. Papa nativa peruana: el legado andino al mundo. (D. Manuel Méndez, consultor de proyectos de cooperación internacional).

18:15 - CHARLA. Las papas. Introducción, variedades y cultivo. (D. Domingo Ríos. Jefe de Servicio de Desarrollo Rural del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife).

19:00 - SHOW COOKING. (D.ª Leydi Palacios, cocinera peruana. Regenta el restaurante Aroma y Sabor).

19:45 - SHOW COOKING. Puesta en valor de la papa en la cocina canaria. (D. Juan Miguel Cabrera, cocinero y asesor gastronómico y D Iván José González, cocinero y regente del restaurante Bodega San Miguel).

20:30 - CIERRE DE LA JORNADA.

PROGRAMA, SÁBADO 21 DE OCTUBRE

10:30 - Apertura y palabras de las autoridades.

10:45 - PONENCIA. La importancia de la comercialización de la papa. (D.ª Ángela Delgado. Presidenta de ASAGA).

11:30 - MESA REDONDA.

12:15 - MASTER CLASS. Visión del Perú. (D. Jhosef Arias. En sus 5 restaurantes en Madrid, Jhosef Arias propone una cocina innovadora y un estilo auténtico, donde están representados sus orígenes peruanos).

13:00 - MASTER CLASS. Visión de Canarias. (D. Pablo Pastor. Cocinero y Asesor Gastronómico).

13:30 - Conclusiones gastronómicas, degustación de la papa.

13:45 - CIERRE DE LA JORNADA.

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

PROGRAM, FRIDAY, 20th OCTOBER

17:00 - Opening and words from the authorities.

17:15 - Visit to the Potato Museum (Museo de la Papa)

17:30 - TALK. Native peruvian potatoes: the Andean legacy to the world. (Presented by Mr. Manuel Méndez, consultant for international cooperation projects).

18:15 - TALK. Potatoes. Introduction, varieties, and cultivation. (Presented by Mr. Domingo Ríos. Head of Rural Development Service of Insular Council of Tenerife).

19:00 - SHOW COOKING. (Ms. Leydi Palacios, Peruvian chef. Owner of Aroma y Sabor restaurant).

19:45 - SHOW COOKING. Highlighting the Potato in Canarian Cuisine. (Mr. Juan Miguel Cabrera, chef and culinary consultant, and Mr. Ivan José González, chef and manager of Bodega San Miguel restaurant).

20:30 - CLOSING OF THE EVENT.

PROGRAM, SATURDAY, 21st OCTOBER

10:30 - Opening and words of the authorities.

10:45 - PRESENTATION. The importance of potato marketing. (Presented by Ms. Ángela Delgado. President of ASAGA).

11:30 - ROUNDTABLE DISCUSSION.

12:15 - MASTERCLASS. Vision of Peru. (Presented by: Mr. Jhosef Arias. His five restaurants in Madrid offer innovative cuisine with an authentic Peruvian style, representing his Peruvian origins).

13:00 - MASTERCLASS. Vision of the Canary Islands. (Presented by Mr. Pablo Pastor. Chef and Culinary Consultant.).

13:30 - Culinary conclusions and potato tasting.

13:45 - CLOSING OF THE EVENT.

Limited spots available - Registration at AEDL (Employment and Local Development Agency).

Taller de cocina tradicional

Traditional cooking workshop

Martes 24 y miércoles 25 de octubre de 2023 - Tuesday, 24th October and Wednesday, 25th October, 2023 / 17:00 - 20:00

Centro Cultural de Tamaide - Trasería Polideportivo - Back of the sports complex
Tamaide - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Pocas cosas generan tanta sensación de identidad en Canarias como la gastronomía y los productos de la tierra. Rememora los mejores momentos de tu vida de la mano de las cocineras y los cocineros de nuestro pueblo, que se han esmerado en elaborar un amplio recetario, respetando las tradiciones de nuestros antepasados y las recetas heredadas.

Y al finalizar el taller, se degustarán todas las recetas elaboradas.

IMPARTIDO POR:

Cocineras y cocineros de nuestro pueblo.

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

PRESENTATION:

Few things create as a strong sense of identity in the Canary Islands as our gastronomy and locally sourced products. Relive the best moments of your life in the company of the skilled chefs and cooks from our community, who have crafted with great care an extensive recipe book, preserving the traditions of our ancestors and inherited recipes.

At the end of the workshop, you will have the opportunity to taste all the dishes prepared.

GIVEN BY:

Local Chefs.

Limited places available - Registration with AEDL (Employment and Local Development Agency).

Taller de la papa y su aprovechamiento

Potato and its utilisation

**Jueves 26 de octubre de 2023 - Thursday, 26th October, 2023
17:00 - 19:00**

Restaurante Bodega San Miguel - Bodega San Miguel Restaurant
Calle José Hernández Alfonso, 4 - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

La papa, tesoro gastronómico que nos da la tierra, que nos brinda multitud de beneficios para nuestro organismo. Alimento nutritivo y versátil que cuenta con variedades para todo tipo de usos culinarios.

En este taller aprenderemos a utilizarla en multitud de recetas y a cómo debemos sacarle el máximo aprovechamiento.

IMPARTIDO POR:

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

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

PRESENTATION:

The potato is a gastronomic treasure that provides many benefits for our body. The potato is a very nutritious and versatile food that has multiple varieties for all types of culinary uses.

In this workshop we will learn how to incorporate potatoes into a wide range of recipes and make the most of their potential.

GIVEN BY:

Mr. Iván José González Morales (The owner of "Bodega de San Miguel Restaurant")

Limited places available - For information and registration, please contact "Bodega de San Miguel Restaurant".

Degustación gourmet mojos LabuelaFlora

Gourmet tasting of mojos LabuelaFlora

Viernes, 27 de octubre de 2023 - Friday, 27th October 2023

19:00 - 21:00

Innova Multitienda

Carretera General del Sur, 106 - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Mojos LabuelaFlora, es una marca gourmet de mojos originaria de la isla de La Palma, estas salsas son uno de nuestros secretos mejor guardados. Nos dimos cuenta de que era difícil encontrar un buen mojo envasado, así que decidimos llevar al tarro la receta del auténtico mojo, una salsa natural, casera y sabrosa.

Fabricamos en nuestro obrador de San Miguel de Abona, libre de gluten, usando ingredientes de cercanía, sin añadir conservantes, ni colorantes a nuestros productos, y elaboramos nuestras salsas de manera tradicional.

Si eres amante del mojo, no puedes perderte esta degustación.

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

PRESENTATION:

Mojos LabuelaFlora, is a gourmet brand of mojos original from the island of La Palma, these sauces are one of our best-kept secrets. We realized that finding a good bottled mojo was challenging, so we decided to capture the authentic mojo recipe in a jar - a natural, homemade and tasty sauce.

We manufacture in our workshop in San Miguel de Abona, gluten-free, using local ingredients. We never add preservatives or artificial colours to our products, and we prepare our sauces in a traditional way.

If you love mojo, you can't miss this tasting event.

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

Taller de cocina infantil: VII Junior Chef Club

Cooking workshop for children: 7th. Junior Chef Club

Sábado, 4 de noviembre de 2023 - Saturday, 4th November, 2023

16:00 - 20:00

Polideportivo Óscar González Rodríguez

Calle Constitución, s/n - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Cocinar es un acto de amor, una forma de jugar y aprender, además de ser una forma exquisita de educar. Hemos organizado una actividad muy completa, atractiva y divertida para los niños y las niñas.

Los peques de la casa se divertirán a tope, elaborando ricas recetas: mezclando ingredientes, amasando y moldeando, conociendo los ingredientes y todo el material que vamos a necesitar.

¡Te esperamos!

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

PRESENTATION:

Cooking is an act of love, a way to play and learning, as well as an exquisite way to educate. We have organized a very complete, engaging and enjoyable activity for children.

The young ones will have a blast creating delicious recipes: mixing ingredients, kneading and shaping, learning about the ingredients, and gathering all the materials we will need.

We look forward to seeing you!

Limited spots available - Register at AEDL (Employment and Local Development Agency).

Tapas y Vinos (X Jornada de degustación)

Tapas and Wines (X Tasting day)

Sábado, 4 de noviembre de 2023 - Saturday, 4th November, 2023

17:00 - 02:00

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

PRESENTACIÓN:

Ven a disfrutar una noche única. Hemos organizado una velada para degustar las bondades de nuestra tierra a través de la gastronomía y el vino. Y por supuesto, los encargados de amenizar esta gran fiesta serán los grupos Asociación Cultural Guargazal, Kim Simmons, Aparrandados, Los Vándalos, Fernandito Martín que pondrán la diversión para que solo tengas que preocuparte por disfrutar...

¡Te esperamos!

PRESENTATION:

Come and enjoy a unique night. We have organized an evening to taste the best of our gastronomy and wines. The groups Asociación Cultural Guargazal, Kim Simmons, Aparrandados, Los Vándalos, Fernandito Martín will be responsible for enlivening this great party, so you only have to worry about enjoying.

We look forward to seeing you!



NOTAS / NOTES:

NOTAS / NOTES:

BASES DE PARTICIPACIÓN

Del 13 de octubre al 3 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 máximo de 4,00 € (tapa + copa de vino), I.G.I.C. incluido. Luego pide que 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 (SAC), en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local antes del día 10 de noviembre a las 14:00 horas, en el stand de la organización en la Jornada de Tapas y Vinos / 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 muchos 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 agradecidas en dicho sorteo. Las papeletas que no cumplan con lo solicitado quedarán excluidas.

El sorteo se realizará el jueves 30 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 agradecidas deberán realizarse en un plazo de un mes a partir de la fecha del sorteo en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

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

PARTICIPATION RULES

From the 13th of October to the 3rd of November, visit at least five of the establishments listed in the guide and taste the tapas they offer, at the maximum price of 4.00€ (tapa + a glass of wine), including I.G.I.C. Then, ask them to stamp the corresponding box in this brochure. Deposit this ticket with as many stamps as possible at any of the Citizen Attention Offices (SAC), at the Employment and Local Development Agency before the 10th of November at 14:00, at the organization's stand during the Tasting Day or at any of the establishments participating on the route. Those tickets with the largest number of stamps will enter a draw for numerous prizes such as dinners, thermal circuits, hotel nights, and more.

You can vote for your favorite tapa using this brochure. You can check a maximum of 5 boxes and the one that receives the most votes will be the winner.

The deposited tickets must be filled out correctly with the requested information, and the information will only be used to identify and notify the winners of the draw. Tickets that do not fulfil the requirements will be excluded.

The draw will be held on Wednesday, 30th of November at the Employment and Local Development Agency (AEDL) of the San Miguel de Abona City Council. Also, the deadline for the collection of prizes must be completed within one month from the date of the draw at the Employment and Local Development Agency (AEDL) of the city council of San Miguel de Abona.

Participation in the draw entails the acceptance of these rules.



AYUNTAMIENTO
DE SAN MIGUEL
DE ABONA



 **GMR**
Canarias

 **cajasiete**



LACASMI

 **GARAÑAÑA**
Sdad. Coop. Agraria

vento
BODEGA

altos de
Trovejos

 **Cash & Carry**
Jesuman



EC  **LIFE**