



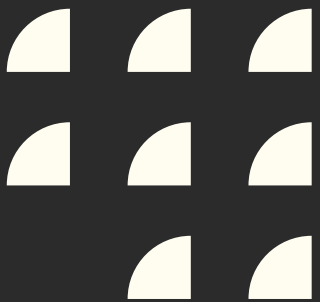
Cabildo de Lanzarote

saborea **TASTING**  
**LANZAROTE**



La Cocina  
del Ingenio.

A fuego y agua.



MADRIDFUSIÓN

# REVOLUCIONARIOS

Enero 27 → 29

30 años desde  
que España  
asombró al  
mundo

madridfusión  
#alimentosdeespaña

Pabellón 14.0  
Stand  
Saborea España

Pabellón 14.1  
Stand  
Saborea Lanzarote  
TÚNEL DEL VINO  
THE WINE EDITION

# PROGRAMA

## STAND SABOREA LANZAROTE

### Del 27 al 29 de enero

#### Cocina dulce de 10:00 a 12:00 h

- Mantecados de gofio de La Molina de José María Gil
- Bombones de Bombonería La Corona
- Mermeladas de frutas del volcán, Mermeladas Lala
- Confituras de Bernardos
- Pastelería Artesana de Adelia Canaria por la pastelera Adelia Ramírez:
  - Truchas de milhojas de batata de jable
  - Macarons de cabra trufada
  - Tarta de queso de Montaña de Haría
- Licores de cactus, carajillo y leche de cabra de Bernardos

#### Aperitivos y producto de 12:00 a 14:00 h

- Quesos de Lanzarote - Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote AQUAL
- Mermeladas de Mermeladas Lala
- Confituras de Bernardos
- Frutos secos de Salinas de Janubio
- Tomates de Tinajo con sal de Salinas de Janubio y vinagres de Malvasía Volcánica de Lanzarote - Lágrima de Malvasía Volcánica
- Papas arrugadas con mojos de Mojós Fefo y Bernardos
- Batata de jable de Lanzarote
- Vermut Primo de Lanzarote y vinos DO Lanzarote

Quesos artesanos de cabra - Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (AQUAL) de 15:30 a 16:30 h

Quesos artesanos de Lanzarote  
Bizcocho Los Valles  
Mermeladas de Mermeladas Lala  
Confituras de Bernardos  
Vinos DO Lanzarote

#### Tarde dulce de 16:30 a 18:00 h

Mantecados de gofio de La Molina de José María Gil  
Bombones de Bombonería La Corona  
Pastelería Artesana de Adelia Canaria por la pastelera Adelia Ramírez:

- Truchas de milhojas de batata de jable
- Macarons de cabra trufada
- Tarta de queso de Montaña de Haría

#### Territorio Líquido de 18:00 a 19:30 h

Ginebra Pitagin  
Cervezas Salinas de Janubio  
Licores de cactus, carajillo y leche de cabra de Bernardos  
Ginebras Sürest London Dry y Cactus Gin de Bernardos  
Papas de Los Valles y mojos de Lanzarote de Mojós Fefos y Bernardos  
Quesos artesanos de Lanzarote - Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote - AQUAL

# PROGRAMA

## STAND SABOREA LANZAROTE

### Del 27 al 29 de enero

Cocina y Territorio de 14:00 a 15:30 h

#### Lunes 27 de enero

- Fideos costeros con carabineros de La Santa a cargo del chef Orlando Ortega del restaurante Lilium.
- Caldo de millo marino “cherne y lapas” a cargo del chef Yeray Gil del restaurante Primario Gastrobar.

#### Martes 28 de enero

- Almogrote de Uga con Don Nicolás (mejor queso de España 2024) a cargo de Santi Falcón, chef del Hotel César Lanzarote.
- Crema marina con gamba de La Santa, batata de jable y lechuga del desierto a cargo de Jon Pérez, chef del restaurante Nakai.
- Pejines, una interpretación de un enyesque de antaño a cargo de Joao Faraco, chef del restaurante Coentro.

#### Miércoles 29 de enero

- Escabeche de verduras de la huerta de Lanzarote a cargo de Vicente Felix Rodríguez, chef del Hotel Seaside Los Jameos.
- “La cabra concjera” y batata de secano a cargo de Jimmy Roldán de Forasteros.

#### Lunes 27 de enero

14:00 a 15:30 h.

Menú Gastro Saborea España. Fideos costeros con carabineros de La Santa a cargo del chef Orlando Ortega del restaurante Lilium.

#### Martes 28 de enero

14:00 - 15:30 h.

Ruta de la tapa. Almogrote de Uga con Don Nicolás a cargo de Santi Falcón, chef del Hotel César Lanzarote y crema marina con gamba de La Santa, batata de jable y lechuga del desierto a cargo de Jon Pérez, chef del restaurante Nakai.

# PROGRAMA

## STAND SABOREA ESPAÑA

### TALLERES

#### AULA DEL VINO

Lunes 27 de enero  
18:00 a 18:30 h.

Los vinos DO Lanzarote a cargo del  
enólogo Tomás Mesa.

Martes 28 de enero  
17:00 a 17:30 h.

Bodegas El Grifo en su 250 aniversario  
a cargo de Víctor Haro de la Traba  
brand ambassador de Bodegas El Grifo.

Miércoles 29 de enero  
12:00 a 12:30 h.

Vinos volcánicos de Lanzarote, a cargo  
del enólogo Tomás Mesa.

### TALLERES

#### AULA GASTRONÓMICA

Lunes 27 de enero  
10:30 a 11:00 h.

Cata de quesos de cabra artesanos de  
Lanzarote y vinos Malvasía Volcánica de la  
DO Lanzarote. Asociación de Queserías  
Artesanales de Lanzarote y Consejo  
Regulador del Vino de Lanzarote.  
18:30 a 19:00 h.

Compota de fresas con vino moscatel de  
Lanzarote y chips de jamón de cabra a  
cargo de Susanna Crepaldi de La Forgia y  
Enrique Martín de Bombonería La  
Corona maridados con vino moscatel de  
Bodegas Stratvs.

Martes 28 de enero  
13:00 a 13:30 h.

La cuchara de Lanzarote “grano de  
secano” a cargo del chef Yeray Gil de  
Primario Gastrobar.

### TALLERES

#### AULA POLIVALENTE

Martes 28 de enero  
16:00 a 16:45 h.

Hotel César Lanzarote, sabores que  
conectan la naturaleza y el lujo. Caldo  
de nabo y anchoa, a cargo de Santi  
Falcón, chef del Hotel César Lanzarote.

Miércoles 29 de enero  
10:00 a 10:30 h.

Desde el Pisuerga al Mediterráneo.  
Lanzarote - Vinarós con los carabineros  
de La Santa y galeras de Vinarós. Un  
diálogo entre estos dos manjares  
procedentes del Atlántico y el  
Mediterráneo. A cargo del chef Vicente  
Felix Rodríguez, Hotel Seaside Los  
Jameos.

# PROGRAMA

## Espacio Dinks & Talleres - 360° HUB

### La cocina del ingenio: el paisaje de Lanzarote en el plato.

Lunes 27 de enero  
14:00 a 15:30 h.

-Tabla de quesos artesanos de Lanzarote y vermut Primo de Lanzarote, Omar Viñas- AQUAL, y Davide Musci - Primo de Lanzarote.  
-Papa Los Valles arrugadas. Jon Pérez, chef del restaurante Nakai.  
-Gamba de La Santa, Santi Falcón , chef del Hotel César Lanzarote.  
-Morena de roca "La merienda canaria", Daniel Jiménez , chef del restaurante La Tegala  
-Carabineros de La Santa, Vicente F. Rodríguez, chef del Hotel Seaside Los Jameos  
-Medregal canario y legumbres de secano, Jonay Perdomo, chef del restaurante Casa Carlos  
-La cabra en la cocina local , Gonzalo Calzadilla, chef del restaurante Isla de Lobos.

Postre:  
Cabrita Caldera Colorada: bombón de queso de cabra, higo y mojo rojo, Adelia Ramírez García, pastelería Adelia Canarias

Maridaje: Lágrima de Malvasía blanco seco de Bodegas Arráez Bravo, El Grifo Lías 18 y Listán Negro Luz de Obsidiana 22 de Bodegas Erupción a cargo del enólogo Tomás Mesa.

### La primera estrella Michelin de Lanzarote: Kamezí

Martes 28 de enero  
16:00 a 17:30 h.

Una oportunidad para descubrir la historia y el concepto del restaurante a través de cinco pases del menú. Un viaje a través de los sabores a la tierra volcánica de Lanzarote.

-Tartaleta de vieja | Salmón de Uga  
-Buñuelo de morena ! Bocado de pata  
-Calamar  
-Cabrito embarrado |Frangollo

PROGRAMA

# TÚNEL DEL VINO - THE WINE EDITION

## Vinos volcánicos

Se realizarán degustaciones y catas de varias referencias de vinos de las siguiente bodegas de la DO Lanzarote presentes:

Althay  
El Griño  
Erupción  
Martinón  
Lágrima de Malvasía  
Los Bermejos  
Vulcano de Lanzarote

# Minuta

## Vinos de D.O. Lanzarote

### Bodegas El Grifo

Blanco Malvasía Volcánica Lías 2018 y 2022

Tinto Ariana

Malvasía Seco 2024

Malvasía Seco Colección

Malvasía Semidulce Colección

Malvasía Brut

Vijariego

Rosado de Lágrima

Moscatel de Ana

### Bodega Vulcano de Lanzarote

Malvasía Volcánica Seco

Vino Tinto

Vijariego

Moscatel dulce

### Bodegas Los Bermejós

Malvasía Volcánica Seco

Diego Seco

Bodegas Martínón

Malvasía Volcánica Seco

Afrutado

Lágrima

### Bodegas Olivina

Volcánica Seco

Rosado

### Bodega Althay

Casa Althay Blanco Seco

Althay Viticultores Blanco Seco

Caldera Tinasoria Blanco Seco

Rosado

Tinto Listán

### Producciones Arráez Bravo "Lágrima de Malvasía"

Lágrima Malvasía Volcánica seco 2023

Lágrima Listán negro 2023

Lágrima Rosado 2023

Lágrima Semidulce 2023

Lágrima Listán Negro

### Bodegas Erupción

Milagro de Magmasía Colección 2022

Luz de Obsidiana 2022

Milagro de Magmasía Colección 2021

Milagro de Magmasía Selección 2022

# Minuta

## Productos artesanos de Lanzarote

### Mermeladas Lala

Malvasía volcánica, brevas, batata con mojo, higo indio, naranjas, higo blanco, cactus gofio, fresas y calabaza con vainilla

Mojos Fefo

Mojo rojo hervido / Mojo de cilantro

### Primo de Lanzarote

Vermut blanco y rojo

### Pitagin

Ginebra de Aloe Vera

### Vinagre Lágrima de Malvasía Volcánica

Joven, barrica y balsámico

### Sal de Janubio

Sal marina de Lanzarote

sales condimentadas con: chocolate, flores comestibles, carbón, Frutos secos

Cerveza La Sal

Cerveza La Mar

Cerveza La Piedra

Cerveza La Artemia

Pistachos

Vino Real Puerto Janubio

### Bombonería La Corona

Bombones artesanales de Lanzarote

### La Molina José María Gil

Gofios de millo, trigo, cebada y garbanzos de Lanzarote

Mantecados de Gofio

### Bernardo's Mermeladas

Mojo Rojo Picón, de Almendra y Verde

Mojo seco Rojo Picón y Rojo Suave

Confituras: Tuno Indio, Higo, Papaya/Naranja, Mora y Plátano

Crema de Higo, Plátano, Cactus y Tuno Indio con Aloe Vera

Sürest London Dry Gin y Cactus Gin

Licor de Cactus

Licor Leche Cabra

Papa de Los Valles - Asociación de Agricultores Montaña de los Valles

Tomates de Tinajo - Agricultor Alex Fernández

Batata de Jable de SAT El Jable

Bizcocho Los Valles

### Quesos

AQUA, Asociación Queserías

Artesanales de Lanzarote

Quesería El Faro

Quesería Flor de Luz

Quesería Rubicón

Quesería Señal Felisa

Quesería Filo El Cuchillo

Quesería Montaña Blanca

Quesería Finca de Uga

Quesería Montaña de Haría

Quesería Pastor de Tahiche





Cabildo de  
Lanzarote

saborea **TASTING**  
**LANZAROTE**



La Cocina  
del Ingenio.

A fuego y agua.