



Cabildo de
Lanzarote

saboreaTASTING LANZAROTE

Del 26 al 28 de
enero de 2026



madridfusión
#alimentosdespaña



La Cocina
del Ingenio.

A fuego y Agua.



PROGRAMA

STAND SABOREA LANZAROTE

Del 26 al 28 de enero

Desayunos de 09:00 - 10:30 h

Churros de gofio y queso ahumado de quesería
El Faro a cargo de Churrería Pinocho

Cocina dulce de 10:30 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 Bernardo's
Pastelería artesanal por la pastelera - repostera Adelia Ramírez:
Las casitas del volcán
Pastelería artesanal de Arjery por Jessica Morales:
Delicia de batata
Licores de cactus, carajillo y leche de cabra de Bernardo's

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 Bernardo's
Frutos secos de Salinas de Janubio
Tomates de Tinajo con sal de Salinas de Janubio
y aceite virgen extra Vereda de Conil
Chorizo Chacón
Papas arrugadas con mojos de Mojos Fefo y Bernardo's
Batata de jable de Lanzarote
Batatas Roferas
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 de Soo
Mermeladas de Mermeladas Lala
Confituras de Bernardo's
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 artesanal por la pastelera - repostera Adelia Ramírez:
Las casitas del volcán
Pastelería artesanal de Arjery por Jessica Morales: Delicia de batata

Territorio Líquido de 18:00 a 19:30 h

Cervezas de Lanzarote - Asociación de Cervezas de Lanzarote
Licores de cactus, carajillo y leche de cabra de Bernardo's
Ginebras de Lanzarote: Sürest London Dry /Cactus Gin de
Bernardo's y Ave del Paraíso Premium Gin
Papas de Los Valles y mojos de Lanzarote de Mojos Fefo y Bernardo's
Quesos artesanos de Lanzarote - Asociación de Queserías
Artesanales de Lanzarote - AQUAL



PROGRAMA

STAND SABOREA LANZAROTE

Cocina y territorio



Lunes 26 de enero

14:00-15:30 h

Susanna Crepaldi - restaurante La Forgia -
"Bocados de Grano y Mar" - gluten / pescado / moluscos.

Jimmy Roldán - Forasteros - "Cabra de Fuego" -
Estofado de Cabra de Lanzarote, Pasta de Trigo Fresca
y Queso Curado - Gluten / huevos / lácteos / Sulfitos.

Martes 27 de enero

14:00-15:30 h

Rayco Arbelo - Raro Food Lab - "Calamar Sahariano,
Batata de Jable Almendrada y Mojo de Queso de Cabra"
moluscos / frutos de cáscara / sulfitos / lácteos / gluten.

Germán Blanco - restaurante Brisa Marina - "Sardinas de la Tiñosa,
Queso de Cabra y Manzana" - pescado / gluten / lácteos

Javier Hernández y Victor Betancort - Restaurante Tacande -
"Merluza de fondo en Mojo rojo Hervido con Batata Revolcona"
pescado / gluten

Miércoles 28 de enero

10.00 a 10.30 h

Taller Los bigotes si son rojos, mejor. Taller AAVV a cargo de Joao Faraco
del restaurante Coentro - Lanzarote y Mar Martorell - Vinarós.

14:00 – 15:30 h

Menú Gastro Saborea España a cargo del Joao Faraco - Centro. "Asadero de playa".
Jurel de la Reserva Chinija a la Brasa, Garum de Caballas
y Hervido de verduras verdes y Halófitas - Pescado

14:00 – 15:30 h

Cocina y Territorio Julieta Bicker- restaurante Zen Marincro -
"Sopa de Gofio y Mar, Mojo Verde y Bocado Crujiente de Pulpo" -
pescados / molusco / gluten / huevos / soja

Presentación del libro

Lunes 26 de enero | 18.00h

"Cocina Tradicional de Lanzarote" por
Fefo Nieves Carballo

En la Delegación del Gobierno de Canarias





PROGRAMA

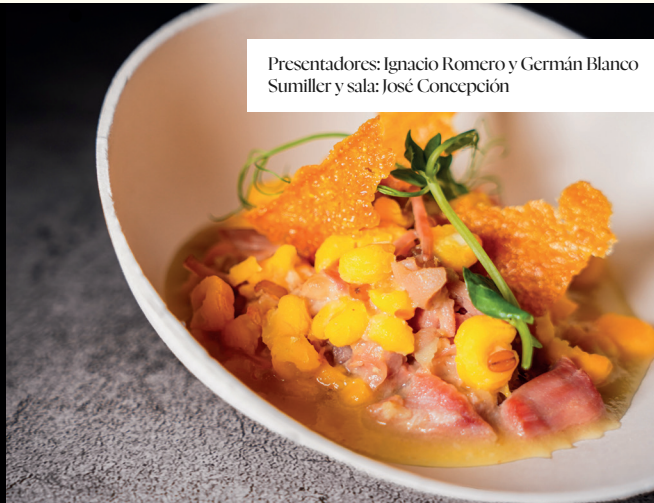
ESPACIO DRINKS & TALLERES - 360º HUB

Lunes 26

14:00 – 15:30h

El carácter culinario y vitivinícola de Lanzarote. La cocina del ingenio.

Explorando cómo un territorio extremo ha modelado la viticultura y la cocina de la isla a través de la cata de vinos volcánicos y su diálogo con una gastronomía esencial.



Presentadores: Ignacio Romero y Germán Blanco
Sumiller y sala: José Concepción

Martes 27

14:15 – 15:45h

Cuando el territorio se convierte en cocina.

COCINA CREATIVA CANARIA CON
IDENTIDAD, RESTAURANTE LA TEGALA,
LANZAROTE

Una mirada a la cocina canaria
contemporánea, basada en
territorio y producto local.



Presentador: Ignacio Romero y Sergio Mulas
Chef: Daniel Jiménez
Sumiller - Jefe de Sala: Sergio Mula

Menú y participantes

Quesos de cabra de Lanzarote, mermeladas del volcán y guarniciones

Maridados con vermut Primo de Lanzarote.
AQUAL - Asociación de Quesería Artesanales de
Lanzarote y Mermeladas Lala.

Papitas arrugadas de Los Valles y mojo de pimentas secas

Althay - Malvasía Volcánica y Listán blanco.

Chips de morena de La Graciosa

Dailos Perdomo - Restaurante Liken.
Althay - Malvasía Volcánica y Listán blanco.

Cebolla de Soo asada, suero de cabra,

Jose Nieves - Restaurante La Bodega de Santiago.
Maridado con vino de Bodega Volcán del Sol -
Althay - Malvasía Volcánica y Listán blanco.

Caldo de Mero y escaldón de gofio de la Molina

Fernando Guadalupe - Restaurante Lambra.
Maridado con vino de Bodegas El Grifo Lías -
Malvasía Volcánica 2023.

Batata de jable, medregal curado en sal de Janubio y mojo agripicante.

Rayco Arbelo - Raro Food Lab.
Maridado con vino de Bodegas El Grifo Lías -
Malvasía Volcánica 2023.

Garbanzas, pulpo y puta

Orlando Ortega - Restaurante Lilium.
Maridado con vino de Bodegas Erupción Milagro
de Magmasía Selección - 34 meses sobre lías,
Malvasía, Diego, y Moscatel.

Caldo de Millo

Pedro Santana - Restaurante Cocina del Puerto.
Maridado con vino de Bodegas Erupción Milagro de
Magmasía Selección - 34 meses sobre lías,
Malvasía, Diego, y Moscatel.

Baño frito y papita negra

Antonio Rodríguez - Hotel Costa Calero.
Maridado con vino de Bodega Rocanegra
Tinto Quintana 2023 - Listán.

Batata Trucha

Jessica Morales - Pastelería Arjery.
Maridado con bebidas espirituosas de Bernardo's.

Bombones

Enrique Martín - Bombonería La Corona.
Maridado con bebidas espirituosas de Bernardo's.

Mantecados

La Molina Jose Mº Gil.
Maridado con bebidas espirituosas de Bernardo's.

Menú y participantes

Pan Aircado

Mojo rojo - Alioli - Matalauva

Vermut artesanal La Tegala.

Pulpo

Berenjena "Finca Tres Peñas" - Colichoco - Bbq Japocanaria

Bodega La Vereja.

Texturas de la morena

Aire del Atlántico - Requesón casero con leche
"Finca de Uga" - Escaldón de gofio "La Molina"

Radler casera: Nuestro Clipper de fresa casero y cerveza
Despiste de "Cervecería Malpeis".

Cochino negro

Calamares carbonara - Tartar de lapas - Yema de huevo
"Finca Tres Peñas" curada.

Bodega Cohombrillo.

El despiece del conejo

Diferentes partes y formas de probar un conejo.
Bodega Erupción.

El despiece de la cabra

Diferentes partes y formas de probar nuestra cabra.
Bodega Erupción.

El bocado de Nutegala

Cacao - Avellana

Bodegas El Grifo.

PROGRAMA

TÚNEL DEL VINO THE WINE EDITION

Del 26 al 28 de enero

Sala de Catas MF The Wine Edition
TALLER WINE EXPERIENCE

Martes 27



PABELLÓN 14.1



16:00 – 16:55h

El volcán como límite: viña y cocina esencial

Explorando cómo un territorio extremo
ha modelado la viticultura y la cocina
de la isla a través de la cata de vinos
volcánicos y su diálogo con una
gastronomía esencial.

Presentador: Ferran Centelles - Drinks Manager
El Bulli Foundation



TÚNEL DEL VINO - THE WINE EDITION

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

Bodega Althay
Bodegas El Grifo
Bodega Erupción
Bodegas Martinón
Bodega Olivina
Bodega Vulcano de Lanzarote

Propuesta

PASE 1

Bodega Olivina - La Huella de Luis Ancestral y
Bodega Vulcano de Lanzarote - Liqueur Diego
Mojo verde

PASE 2

Bodegas Martinón - Afrutado y Bodega
Rocanegra - Malvasía Volcánica de Masdache
Queso de cabra con miel

PASE 3

Bodegas El Grifo - Malvasía de Fuego y Bodega
Althay - Caldera Tinassoria Single Vineyard -
Malvasía Volcánica
Cherme salado

PASE 4

Bodega Erupción - Luz de Obsidiana 2022 -
Listán Joven
Ropa vieja (garbanzas)

PASE 5

Bodega Vulcano de Lanzarote - Moscatel Dolce
- Moscatel de Alcandria
Tierra volcánica El Bulli

PROGRAMA STAND SABOREA ESPAÑA

TALLERES AULA DE COPAS

Lunes 26 de enero

12.30 a 13.00 h

Cata de cervezas artesanas de Lanzarote maridadas con propuesta gastronómica de Jimmy Roldán de Forasteros a cargo de Hernán Martín Fondado de ACLAN - Asociación de Cervezas de Lanzarote y Jimmy Roldán, chef de Forasteros.

13.30 a 14.00 h

Un aperitivo volcánico: vermut Primo de Lanzarote, mojos Fefo con batatas y papas arrugadas a cargo de Fefo Nieves de Mermeladas y Mojos Fefo y Davide Musci de Primo de Lanzarote.

17.30 a 18.00 h

Vinos DO Lanzarote, bombones y mariscos de La Graciosa a cargo de Enrique Martín de Bombonería La Corona y Julieta Bicker, chef de Zen Marinero en La Graciosa.

Miércoles 28 de enero

10.30 a 11.00 h

Vinos DO Lanzarote: del paisaje volcánico a la copa a cargo del enólogo Tomás Mesa.

TALLERES AULA GASTRONÓMICA

Lunes 26 de enero

18.00 a 18.30 h

Cata de quesos de cabra artesanos de Lanzarote y cerveza artesanas de la Isla. AQUAL - Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote y ACLAN - Asociación Cervezas de Lanzarote, a cargo de los queseros Omar Viña, Carlos Castro y Hernán Martín Fondado.

Martes 27 de enero

13.00 a 13.30 h

Granos de Lanzarote, carabineros de La Santa y gofio, maridados con vinos volcánicos de Lanzarote, a cargo de la chef Susanna Crepaldi de La Forgia y Tomás Mesa enólogo.

TALLERES AULA POLIVALENTE

Lunes 26 de enero

17.00 a 17.30 h

Lanzarote en clave dulce: Del paisaje volcánico al maridaje con cactus a cargo de Adelia Ramírez de Adelia Canarias y David Hidalgo.

Martes 27 de enero

12.30 a 13.00 h

Haría, el lujo de lo auténtico, a cargo de Ignacio Romero, Jenny Broudin - JFB Canary Travel, Víctor Betancort y Javier Hernández - Restaurante Tacande.

15.30 a 16.00 h

Negroni de Lanzarote: El clásico cóctel italiano Negroni elaborado con ingredientes elaborados en Lanzarote: Sürest Cactus Gin y vermut Primo de Lanzarote, a cargo de Davide Musci de Primo de Lanzarote y David Hidalgo.



MINUTA

VINOS DE D.O. LANZAROTE

Bodega Althay

Casa Althay Blanco Seco
Althay Viticultores Blanco Seco
Caldera Tinasoria Blanco Seco
Rosado
Avelina Tinto Listán

Bodegas El Grifo

Blanco Malvasía Volcánica Lías 2023
Lías 250 aniversario
Malvasía de Fuego
Tinto Ariana 2024
Vijariego blanco
Canari

Bodega Erupción

Milagro de Magmasía Colección 2022
Luz de Obsidiana 2022 y 2024
Milagro de Magmasía Selección 2022
Chinija Salvaje 2024

Bodegas Martínón

Blanc de Noirs
Afrutado
Lágrima

Bodega Olivina

Respiro Malvasía Seco
Respiro Rosado
Danza Lías
Huella de Luis Ancestral

Bodega Rocanegra

Malvasía Seco
Malvasía Tinto Quintana

Bodega Vulcano de Lanzarote

Malvasía Volcánica Seco
Liquen Malvasía (Eco)
Liquen Diego
Vijariego
Moscatel dulce



Cabildo de
Lanzarote

MINUTA

PRODUCTOS ARTESANOS DE LANZAROTE

Mermeladas Lala

Malvasía Volcánica, brevas, batata con mojo, higo indio, tunera, papas cilantro, naranjas, maracuyá, guayaba, cactus gofio y calabaza con vainilla

Mojos Fefo

Mojo rojo hervido / Mojo de cilantro

Primo de Lanzarote

Vermut blanco/rojo
Vino Quinado

Ave del Paraíso Premium Gin

La Molina José María Gil

Gofios de millo, trigo, cebada
y garbanzos de Lanzarote
Mantecados de Gofio

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 /Anacardos
Vino Real Puerto Janubio seco

Bombonería La Corona

Bombones artesanales de Lanzarote

Bernardo's

Mojo Rojo Picón, de Almendra, suave
y rojo picón y verde deshidratado
Confituras: Mango/ Limón, Higo,
Papaya/Naranja, Mora y Plátano
Sürest London Dry Gin y Cactus Gin
Licor de Cactus
Licor Carajillo

Cerveza 2 cabras

Hells
Pikon

Cervezas Malpeis

Bermeja
La Fresca
Pelete

Cerveza Nao

Mucho
Marinera
Pantera Lager

Chorizo Chacón

Sweetba

Harina y chips de batata morada

Quesos AQUAL, 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 Lomo Blanco
Quesería Vega Machín
Quesería Abuelo Machín

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 de Soo



Cabildo de
Lanzarote



Cabildo de
Lanzarote



saborealanzarote

TASTING LANZAROTE



saboreaTASTING
LANZAROTE

madrid fusión
#alimentosdespaña

