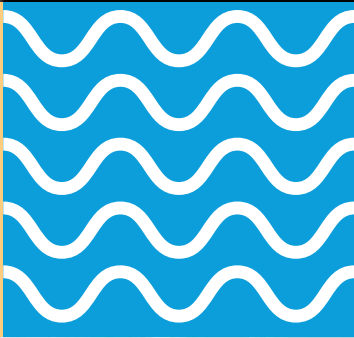
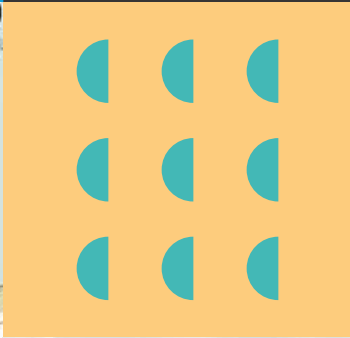
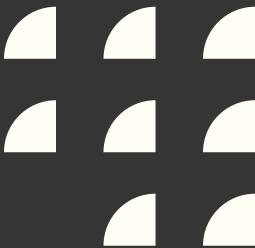
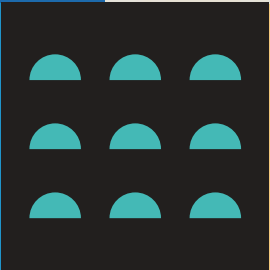
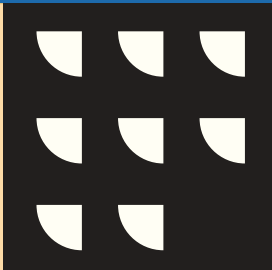
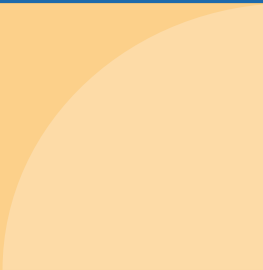
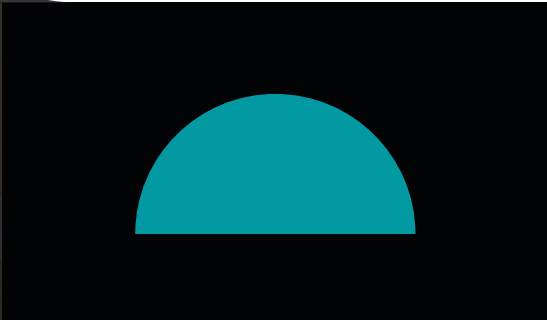
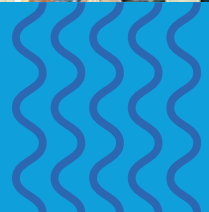




Cabildo de Lanzarote



Del 19 al 21 de mayo de 2026



Martes 19

11:00 a 11:45 h

Taller de quesos de cabra y cervezas artesanas de Lanzarote, de la mano de AQUAL y ACLAN.

12:00 a 12:30 h

Taller de gofio amasado tradicional de Lanzarote, realizado por "Los del Gofio".

13:00 a 13:45 h

La cabra de Lanzarote. Dailos Perdomo, restaurante Liken.

Yogurt de cabra cítrico, cabrilla frescal, guacamole de mojo verde y millo asado.

Caldero tradicional de cabra, orígenes e identidad.

Cocina dulce: Adelia Ramírez, Adelia Canarias.

Tarta de queso de cabra de quesería Rubicón y batata de jable.

Alfajor de leche de cabra.

Bodega Erupción.

14:15 a 15:00 h

Los granos de Lanzarote. Germán Blanco, restaurante Brisa Marina.

Terrina melosa de garbanzos en su jugo, pulpo y pil pil de carabineros de La Santa.

Cuatro elementos: lentejas, sardina de la Tiñosa, manzana y queso de cabra.

Cocina dulce: Jessica Morales, pastelería artesanal Arjery.

Homenaje al 50 aniversario del Castillo de San José: Gastronomía & Arte.

Bodega Olivina.

15:30 a 16:15 h

La cabra de Lanzarote. Dailos Perdomo, restaurante Liken.

Yogurt de cabra cítrico, cabrilla frescal, guacamole de mojo verde y millo asado.

Caldero tradicional de cabra, orígenes e identidad.

Cocina dulce: Adelia Ramírez, Adelia Canarias.

Tarta de queso de cabra de quesería Rubicón y batata de jable.

Alfajor de leche de cabra.

Bodega Vulcano de Lanzarote.

16:45 a 17:30 h

Los granos de Lanzarote. Germán Blanco, restaurante Brisa Marina.

Terrina melosa de garbanzos en su jugo, pulpo y pil pil de carabineros de La Santa.

Cuatro elementos: lentejas, sardina de la Tiñosa, manzana y queso de cabra.

Cocina dulce: Jessica Morales, pastelería artesanal Arjery.

Homenaje al 50 aniversario del Castillo de San José: Gastronomía & Arte.

Bodega El Grifo

18:00 a 18:45 h

Varietales de Lanzarote en 4 Vinos:

Bodega el Grifo Listán blanco crianza en Fudre.

Bodega Erupción, Blanco Selección, Malvasía seco.

Bodega La Geria Manto, Viliariego seco.

Vulcano Dolce, Moscatel.



Miércoles 20

10:30 a 11:15 h

Taller de quesos de cabra y cervezas artesanas de Lanzarote, de la mano de AQUAL y ACLAN.

11:45 a 12:30 h

Taller de vinos Malvasía Volcánica de Lanzarote, diferentes expresiones de una misma variedad.

Bodega Vulcano, Malvasía Seco.

Bodega El Grifo, Malvasía Seco 250 aniversario.

Bodega Bermejo, Espumoso Malvasía.

13:00 a 13:45 h

Tomate de costa y Jurel. David Brito, restaurante Dunas de Famara.

Gazpacho de tomate verde de Tinajo y jurel curado en sal de Janubio.

Jurel en escabeche templado sobre tartar de tomate y manzana.

Cocina dulce: Begoña Frahija, Fifi by Neni Frahija Pastelería Artesanal.

Secreto dulce de Tinajo: Tomate de Tinajo, mermeladas de volcán y limón de la isla.

Bodega La Geria.

14:15 a 15:00 h

Gambas y Carabineros de la Santa. Susanna Crepaldi , restaurante La Forgia.

Gamba de La Santa y sal marina de Janubio.

Carabineros de La Santa, lentejas, tomates y gofio.

Cocina dulce: Ayose Luis, pastelero.

Moscatel y millo, esencia "conejera".

Bodega Althay.

15:30 a 16:15 h

Tomate de costa y jurel. David Brito, restaurante Dunas de Famara.

Gazpacho de tomate verde de Tinajo y jurel curado en sal de Janubio.

Jurel en escabeche templado sobre tartar de tomate y manzana.

Cocina dulce: Begoña Frahija, Fifi by Neni Frahija Pastelería Artesanal.

Secreto dulce de Tinajo: tomate de la costa, mermeladas de volcán y limón de la isla.

Bodega Martínón.

16:45 a 17:30 h

Gambas y Carabineros de la Santa. Susanna Crepaldi , restaurante La Forgia.

Gamba de La Santa y sal marina de Janubio.

Carabineros de La Santa, lentejas, tomates y gofio.

Cocina dulce: Ayose Luis, pastelero.

Moscatel y millo, esencia "conejera".

Bodega Erupción.

18:00 a 18:45 h

Varietales de Lanzarote en 4 Vinos:

Bodega el Grifo Listán blanco crianza en Fudre.

Bodega Erupción, Blanco Selección, Malvasía seco.

Bodega La Geria Manto, Vijariego seco.

Vulcano Dolce, Moscatel.



Jueves 21

10:30 a 11:15 h

Taller de quesos de cabra y cervezas artesanas de Lanzarote, de la mano de AQUAL y ACLAN.

11:45 a 12:30 h

Cebolla de Lanzarote y Patudo Canario. Orlando Ortega, Restaurante Liliun.

Cebollas de Lanzarote y mojo marino.

Bocadillo de "Pescado": Patudo canario.

Cocina Dulce: Enrique Martín, Bombonería La Corona.

Bombón de batata de jable.

Bombón de queso de cabra ahumado de El Faro.

Bodega Guiguan.

13:00 a 13:45 h

Batata de Jable: Jon Pérez, restaurante Nakai.

Textura de batatas de Jable.

Batata de jable crujiente, chorizo Chacón y encurtidos.

Cocina Dulce: Julieta Bicker, restaurante Zen Marinero.

Batata asada al jable.

Bodega Vulcano.

14:15 a 15:00 h

Cebolla de Lanzarote y Patudo Canario. Orlando Ortega, Restaurante Liliun.

Cebollas de Lanzarote y mojo marino.

Bocadillo de "Pescado": Patudo canario.

Cocina Dulce: Enrique Martín, Bombonería La Corona.

Bombón de batata de jable.

Bombón de queso de cabra ahumado de El Faro.

Bodega Rocanegra.

15:30 a 16:15 h

Batata de Jable: Jon Pérez, restaurante Nakai.

Textura de batatas de Jable.

Batata de jable crujiente, chorizo Chacón y encurtidos.

Cocina Dulce: Julieta Bicker, restaurante Zen Marinero.

Batata asada al jable

Bodega Jable de Tao.

16:45 a 17:30 h

Vinos dulces y pastelería artesana con identidad:

Bodegas el Grifo, Malvasía semidulce Colección.

Bodega los Bermejós, Malvasía Dulce.

Bodegas Vulcano de Lanzarote, Vulcano Dolce Moscatel.

Cocina dulce: bombones, mantecados, mermeladas y snacks de batata.

18:00 a 18:45 h

Vinos y Productos de Lanzarote:

Bodega La Geria, Manto blanco seco, Malvasía Volcánica.

Bodega Los Bermejo, Tinto maceración carbónica, Listán negro.

Bodega Olivina, Rosado, Listán negro.



Todos los días

10:00 a 11:30 h

Cocina dulce: bombones, mermeladas, mantecados La Molina de Lanzarote y licores.

11:30 a 12:30 h

Snacks de Lanzarote: chips de batata, chorizo Chacón, tomate y aceites de Lanzarote, vermut y quesos.

12:30 a 13:00 h

Los del Gofio Arráez.

13:00 a 15:00 h

Productos de Lanzarote: papa de Los Valles, batata de jable, tomates de Lanzarote y mojos.

15:00 a 15:30 h

Los del Gofio Arráez.

15:30 a 17:30 h

Productos de Lanzarote: papa de Los Valles, batata de jable, tomates de Lanzarote y mojos.

17:30 a 19:30 h

Cocina dulce: bombones, mermeladas, mantecados La Molina de Lanzarote y licores.

