

Saborea San Miguel de Abona



del 15 de octubre al 16 de noviembre de 2013

SAN MIGUEL DE ABONA

TENERIFE



Saborea
San Miguel
de Abona

Promueve:

Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

Co-Financia:

Cabildo de Tenerife

Colaboran:

Cooperativa Agrícola San Miguel (CASMI)

Asociación de Empresarios Zona Comercial Abierta San Miguel de Abona (AEZCASMA).

Asociación de Empresarios y Profesionales de San Miguel de Abona (AEYPSMA).

Maquetación y Diseño:

Atrax Soluciones Inteligentes, S.L.N.E.





San Miguel de Abona ha tenido grandes cambios en los últimos años. Hemos tenido que adaptarnos a los nuevos hábitos sociales puesto que nuestra actividad económica se ha visto modificada, así como la apariencia de nuestros pueblos y nuestros valores sociales. Es por ello que, desde el consistorio, hemos tenido que adaptarnos al ritmo que la sociedad nos ha ido marcando y trabajar concientemente para ofertar actividades y proyectos que den respuesta a esas demandas sociales y económicas que se nos presentan cada día.

La consecuencia a estas demandas y respuestas no es otra que la II Edición Saborea San Miguel de Abona, un proyecto que en sus inicios pretendía promocionar y potenciar la actividad de restauración del municipio, estimular y dar protagonismo a este sector empresarial entendiendo que, a día de hoy, es uno de los pilares fundamentales para el desarrollo económico del municipio. Y no sólo lo pretendía, sino que lo ha conseguido. Por tal motivo, y por segundo año consecutivo, se presenta un programa de actividades que tiene como protagonista principal nuestra gastronomía; restaurantes, tascas y bares se han unido para presentar, tanto a la comunidad sanmiguelera como a visitantes, un amplio abanico de posibilidades culinarias avaladas por la experiencia y la profesionalidad de quienes han apostado por los sabores y olores de nuestros productos. Invitamos así, a todas aquellas personas que estén interesadas en degustar las múltiples y variadas recetas que a día de hoy se ofrecen en San Miguel de Abona. Que se acerquen a cada uno de los locales que aparecen reflejados en nuestra guía y que participen en los cursos y jornadas de degustación previstos para la ocasión.

Nuestra cocina, al igual que cualquier otro elemento que forme parte de la oferta cultural y turística del municipio, es un elemento fundamental para la promoción del municipio como marca de calidad. Por tal motivo, debemos dar la importancia que merece y dar ese primer reconocimiento desde aquí.

Deseamos que esta II Edición Saborea San Miguel de Abona tenga igual o mejor acogida que el pasado año, así lo merece. Igualmente, esperamos la aceptación por parte de quienes nos visiten, así como de sanmigueleros y sanmigueleras, con el único objetivo de convertir este propósito en un proyecto que se consolide con el paso de los años.

Valentín E. González Évora
ALCALDE-PRESIDENTE



Octubre y noviembre vienen señalados en nuestro calendario por la celebración de “Saborea San Miguel de Abona”, que escribe, con la realización de esta segunda edición, una nueva página en su andadura. Tras la magnífica acogida que tuvo el proyecto el pasado año, nuestro municipio se convierte en uno de los principales destinos de encuentro entre los vecinos y vecinas, y entre quienes eligen estas fechas para visitarnos. Guiados por la indiscutible riqueza de nuestra gastronomía más tradicional, pero sin renunciar a la más innovadora, San Miguel de Abona se ha convertido en un destino predilecto de los amantes de la buena cocina.

En la labor de promoción del pequeño y mediano comercio, no pueden faltar acciones como esta, encaminadas a fomentar la gastronomía de nuestro municipio que supone diferentes beneficios para la sociedad receptora: genera empleo y economías derivadas que se sustenta en soportes de acciones de recuperación, conservación y valorización del patrimonio ligado a la cocina; invita a la conservación de fórmulas de agricultura tradicional y finalmente, supone un firme punto de apoyo al establecimiento de figuras de protección de los alimentos tradicionales más arraigados al territorio.

Así mismo en esta II edición, se ha querido profundizar en los aspectos formativos relacionados con la gastronomía y la ecología, diseñando una serie de acciones cuyo objetivo es dar a conocer tanto las diversas técnicas culinarias, como los beneficios de una cocina sana y ecológica.

Una buena manera de conocer un territorio y sus costumbres es degustar sus platos típicos, por ello, los establecimientos que conforman esta guía, nos ofrecen las mejores tapas, casi una invitación a organizar una comida o una cena con familiares y amigos, a base de las exquisiteces y el buen vino que nos brindan, que no hace más que reconocer el magnífico trabajo de cada uno de las personas que trabajan tras los fogones de una cocina, así como, el sacrificado y muy pocas veces reconocido trabajo que desarrolla cada uno de los agricultores y agricultoras de nuestro entorno, ofreciendo lo mejor de los productos de sus huertas y convirtiéndose, unos y otros, en los protagonistas de una fiesta que busca el impulso y el fomento de la cultura del tapeo en nuestro pueblo como una manifestación de tradición popular. ¡Ven y saborea!

Loí García Delgado

CONCEJAL DE EMPLEO Y DESARROLLO LOCAL

Programa de actividades

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

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	

II Ruta de la Eco-Tapa

Del 15 de octubre al 15 de noviembre de 2013

Curso de Nutrición y Dietética

Del 15 al 18 de octubre de 2013

Jornada Técnica sobre la Papa

24 de octubre de 2013

Charla “Gana salud con la cocina ecológica”

30 de octubre de 2013

Curso Cata de Vinos

31 de octubre de 2013

Taller de Técnicas Culinarias

Del 7 al 9 de noviembre de 2013

Taller Obradoiro de Pan

15 de noviembre de 2013

II Jornadas de Degustación

16 de noviembre de 2013

RUTA DE LA ECO-TAPA



2,50 €
PRECIO
MÁXIMO
TAPA + COPA
DE VINO



del 15 de Octubre al 15 de Noviembre de 2013 - San Miguel de Abona
TENERIFE

Ganadores I Ruta de la Eco-tapa

1º Premio a la mejor tapa

Tapa "Azamar" - Tasca Restaurante 4 Esquinas

2º Premio a la mejor tapa

Tapa "La de siempre" - Tasca Casa Teja

3º Premio a la mejor tapa

Tapa "Lasaña de mi Padre" - La Cafetería de mi Padre

1º Premio a la presentación, calidad, servicio

Tasca Casa Teja

2º Premio a la presentación, calidad, servicio

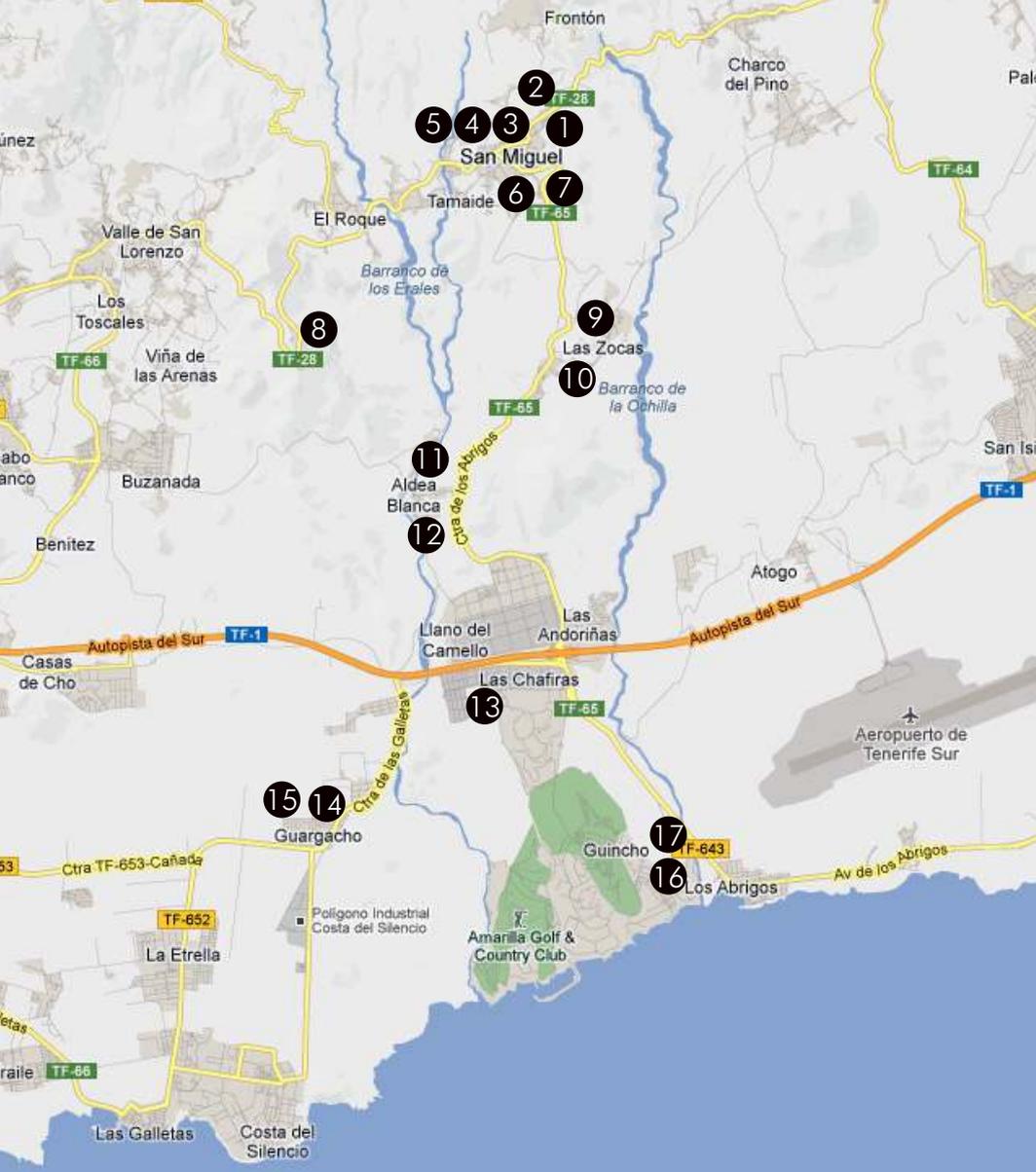
Restaurante La Tasquita de Nino

3º Premio a la presentación, calidad, servicio

Cafetería Delicias del Teide



1
2
3



Frontón

Charco del Pino

1 2 3 4 5

San Miguel

6 7

El Roque

Tamaide

Barranto de los Etales

Valle de San Lorenzo

Los Toscales

Viña de las Arenas

8

9

Las Zocas

10 Barranto de la Cehilla

Buzanada

Benítez

San Is

Atogo

Casas de Cho

Autopista del Sur TF-1

Llano del Camello Las Andorñías

Autopista del Sur

Aeropuerto de Tenerife Sur

13 Las Chafiras

14 15

Guargacho

Ctra de las Galletas

Guincho

17

16

Los Abrigos

Av de los Abrigos

Polígono Industrial Costa del Silencio

Amarilla Golf & Country Club

La Estrella

Las Galletas

Costa del Silencio

TF-66

TF-652

Ctra TF-653-Cañada

TF-65

TF-65

TF-64

TF-66

TF-28

TF-65

TF-1

TF-65

TF-643

TF-66

Participantes

- 1 El Tablero
- 2 El Guayoyo
- 3 Majuelo
- 4 Ka-Rosy
- 5 Machiatto
- 6 La Tasquita de Nino
- 7 4 Esquinas
- 8 La Centinela
- 9 El Rinconcito de Hilario
- 10 Rancho Texas Grill
- 11 Maro Café
- 12 Cueva El Campesino
- 13 Brisas del Sur
- 14 San Cristobal
- 15 Guargacho
- 16 Tabbo's
- 17 Pata de Oro



Popular

Sabores
en el
Mundo
de
Arona



MAR Y TIERRA

FABADA EL TABLERO



Ecológica



Horario de Tapa:

Martes a Domingo 19:00
- 23:00

Horario de establecimiento:

Martes a Domingo 07:00
- 23:00

San Miguel

Carretera General
del Sur
15

El Tablero

Restaurante - Pizzería

Ingredientes de tapa popular:

Pescado fogonero y encebollado.

Ingredientes de tapa ecológica:

Fabada, chorizo, cebolla, pimiento y ajos.

Contacto:

 922 700 190



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



PASTELITO DE POLLO

CHURRO DE PESCADO



Ecológica



Horario de Tapa:

Miércoles a Lunes 18:00
- 22:00

Horario de establecimiento:

Miércoles a Lunes 8:00 -
22:00

San Miguel

Carretera General
del Sur
90

El Guayoyo

Bar - Arepera

Ingredientes de tapa popular:

Pollo guisado y harina de trigo.

Ingredientes de tapa ecológica:

Curvina rebozada.

Contacto:



922 701 445



Síguenos en facebook.



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



CALDERETA DE CONEJO

**CRUJIENTE DE BACALAO
CON BATATA**



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Viernes 17:00 -
22:00

Sábado 6:00 - 14:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Viernes 6:00 -
22:00

Sábado 6:00 - 14:00

San Miguel

Carretera General
del Sur
94

Majuelo

Bar

Ingredientes de tapa popular:

Carne de conejo, cebolla, papa, gofio y mojo picón.

Ingredientes de tapa ecológica:

Bacalao, batata, pasas, cebolla y pimienta.

Contacto:

 922 167 124 / 677 038 752

 barmajuelo@gmail.com

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



CARNE CABRA

FABADA



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Viernes 18:00 -
21:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Viernes 6:00 -
21:00

Sábado y Domingo 7:30
- 14:00

San Miguel

Carretera General
del Sur
148

Ka-Rosy

Bar - Restaurante

Ingredientes de tapa popular:

Carne cabra, cebolla, ajo, pimiento, aceite de oliva y vino.

Ingredientes de tapa ecológica:

Fabada, carne de cerdo, chorizo, cebolla, pimiento y ajo.

Contacto:



693 793 838



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



PINCHO TROPICAL

MONTADITO MACHIATTO



Ecológica



Horario de Tapa:
Lunes a Sábado
07:00 - 23:00

Horario de establecimiento:
Lunes a Sábado
7:00 - 23:00

San Miguel

Carretera General
del Sur
158

Machiatto

Cafetería

Ingredientes de tapa popular:

Carne de cerdo, piña y melocotón.

Ingredientes de tapa ecológica:

Pan, ajo, tomate, aguacate y gamba.

Contacto:

 922 701 487

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



**CARAJACA
ENCEBOLLADA**

MONTADITO DE PULPO



Ecológica



Horario de Tapa:

Miércoles a Lunes 13:00 -
15:30 / 19:00 - 23:00

Horario de establecimiento:

Miércoles a Lunes 13:00 -
15:30 / 19:00 - 23:00

San Miguel

Calle Estanco
3

La Tasquita de Nino

Restaurante Canario

Ingredientes de tapa popular:

Higado, cebolla, ajos, condimentos y rebanas de pan.

Ingredientes de tapa ecológica:

Pulpo, aceite de cilantro, ajo y rebanas de pan

Contacto:

 922 700 463 / 628 567 213

 www.latasquitadenino.net

 latasquitadenino@hotmail.es

 Síguenos en facebook



Popular

Saborear
San Miguel
de Abona



PIBAR



SOL ALBA



Ecológica



Horario de Tapa:
Lunes a Domingo 13:00 -
15:30 / 18:00 - 22.30

**Horario de
establecimiento:**
Lunes a Domingo 13:00 -
15:30 / 18:00 - 22.30

San Miguel

Carretera a
Los Abrigos
1

4 Esquinas

Hotel Emblemático - Tasca - Restaurante

Ingredientes de tapa popular:

Pata asada de cerdo, papa arrugada, confitura fruta del bosque y tosta de pan.

Ingredientes de tapa ecológica:

Huevo, queso fresco de cabra, pimiento de piquillo, bonito en escabeche, cogollo de tudela, aceituna negra, perejil y tosta de pan.

Contacto:

 922 701 187

 www.hotel4esquinas.com

 info@4esquinas.net

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



MONTAÑA LA
CENTINELA

CABRILLA



Ecológica



Horario de Tapa:

Miércoles, Jueves y
Viernes 13:00 - 23:00

Horario de establecimiento:

Martes a Sábado 13:00
- 23:00 Domingo 12:00
- 17:00

El Roque

Mirador
La Centinela

La Centinela

Cafetería - Restaurante - Mirador

Ingredientes de tapa popular:

Morcilla, pimiento y huevo.

Ingredientes de tapa ecológica:

Queso, tomate, gofio, azúcar y aceite ecológico.

Contacto:

 678 509 435

 miradorlacentinela@hotmail.com

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



DULCE TENTACIÓN

SECRETO DEL MAR



Ecológica



Horario de Tapa:

Martes a Sábado 12:00 -
16:00 / 19:00 - 23:00

Horario de establecimiento:

Martes a Sábado 12:00 -
16:00 / 19:00 - 23:00
Domingo 12:00 - 16:00

Las Zocas

C/ El Pílon
86

El Rinconcito de Hilario

Tasca

Ingredientes de tapa popular:

Bacon, verduras, manzana caramelizada, pimiento y germinado.

Ingredientes de tapa ecológica:

Caballa, arroz, tomate cherry y salsa de mejillones.

Contacto:

 670 834 086 // 678 849 198

 www.elrinconcitodehilario.com

 hilario@elrinconcitodehilario.com

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Azueta



**MEDALLA DE SOLOMILLO
A LA MIEL**

BARQUITO DE ENDIVIA



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Domingo 16:00 -
21:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Domingo 12:00
- 1:00

Las Zocas

Carretera a
Los Abrigos
176

Rancho Texas Grill

Restaurante

Ingredientes de tapa popular:

Solomillo de cerdo, bacon, pimiento de piquillo y salsa de sésamo.

Ingredientes de tapa ecológica:

Endivia, bacalao ahumado, queso fresco y salsa de anchoa.

Contacto:

 664 013 506 // 679 768 766

 madaedna_tet@hotmail.com

 Síguenos en facebook



Popular

*Sabor
del Mar
de España*



TENTACIÓN DEL MARO

MONTADITO MARO



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Viernes 10:30 -
13:00 / 15:00 - 17:30
Sábado 9:00 - 14:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Viernes 7:30
- 19:00 Sábado 9:00 -
14:00

Aldea Blanca

C/ Hermano
Pedro
32

Maro Café

Cafetería

Ingredientes de tapa popular:

Papas, calabaza, salsa barbacoa y especias.

Ingredientes de tapa ecológica:

Jamón, pepinillo, perejil, ajo, mostaza y mahonesa.

Contacto:

 922 090 050 / 656 812 589

 marocafe.aldea@gmail.com

 Síguenos en facebook



CHASNERO NEGRAMOLL 2012: (100% Negramoll)

Vino blanco ecológico procedente de uva tinta de la variedad Negramoll cultivado a más de 1200 metros de altitud. Es un vino limpio y brillante con tonos rosados derivados de la variedad. Presenta aromas a frambuesa, ciruela, cítricos, ligeros toques de rosa e intensas notas anisadas con algo de hierbabuena; la nariz es sutil y envolvente. En boca es fresco, con estructura y buena acidez, donde destacan los cítricos y anisados.

CHASNERO ACACIA 2012: (100% Listán Blanco)

Vino blanco ecológico elaborado con Listán Blanco cultivado a más de 1200 metros de altitud y fermentado en barrica de acacia.

Color amarillo dorado, limpio y brillante. En nariz resulta un vino muy interesante debido a la complejidad aromática y a las peculiaridades de esta madera; presenta aromas a eucalipto e hinojo, fruta fresca como cítricos, pera compotada y toques a piña madura y mango, la madera está plenamente integrada. En boca es equilibrado con una buena acidez, elegante y fino pero con cuerpo; vino redondo y estructurado.

CHASNERO PRIETO 2012: (100% Listán Prieto)

Vino tinto ecológico elaborado con Listán Prieto cultivado a más de 1200 metros de altitud. Color rojo frambuesa con ribetes violáceos, limpio y brillante. En nariz resulta extremadamente floral, con aromas a fresas, frambuesa, regaliz rojo y notas minerales propias de la tierra negra volcánica. La boca es fresca y equilibrada, pero con mucha personalidad; destacan las frutas rojas y las violetas, potenciadas con una sutil mineralidad.

CHASNERO TINTO 2012: (75% Listán Negro, 20% Listán Prieto y 5% Castellana)

Vino tinto ecológico elaborado con Listán Negro, Listán Prieto y Castellana cultivadas a más de 1200 metros de altitud.

Vino de color rojo picota con ribete azulado, de capa alta, limpio y brillante. En nariz es intenso, con aromas a frutos rojos, cerezas maduras, ligeros toques a regaliz negro, violetas, yogur de fresa y una componente mineral importante. En boca es un vino equilibrado y con cuerpo, presenta una buena acidez y un largo postgusto a frutos rojos.

MARQUES DE FUENTE BLANCO AFRUTADO 2012: Elaborado con Listán Blanco de altura (65%), Moscatel (22%) y Albillo (13%).

Vino blanco afrutado, de color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz tiene aromas a melocotón, mazapán, almendra, tonos cítricos como mandarina, flores blancas, hierba recién cortada, níspero y pera madura. En boca es un vino equilibrado, goloso y ácido, destacando la mandarina y el albaricoque en el retrogusto.

MARQUES DE FUENTE BLANCO SECO 2012: Elaborado con Albillo (35%), Malvasía aromática (35%), Gual (25%) y Marmajuelo (5%).

Vino blanco seco, limpio, brillante y de color amarillo dorado. La nariz es envolvente y perfumada, con aromas a fruta tropical, guayabo, fruta de la pasión, jazmín, mandarina, pera en compota y flor de vainilla. La boca es ácida con un postgusto dulce y persistente; destacando la fruta de la pasión y la piña madura, el limón y las flores blancas.

MARQUES DE FUENTE TINTO 2012: Elaborado con Baboso Negro (60%) y Vijariego Tinto (40%). Estancia en barrica de roble durante 5 meses.

Vino tinto de capa media-alta y color rojo guinda con ribete violáceo. En nariz se aprecian aromas especiados y a frutos rojos maduros. Aparecen también toques de kassis, membrillo, regaliz, yogurt de frutos del bosque, lavanda, vainilla y anís estrellado. La boca tiene buena acidez y un tanino envolvente, destacan la ciruela madura, la mora de zarza, orejones y una marcada mineralidad que se ve envuelta con los toques lácteos; en el postgusto aparecen los toques de cacao, pimienta y regaliz negro.

MARQUES DE FUENTE CASTELLANA NEGRA 2011: Edición limitada de 440 botellas. Elaborado únicamente con Castellana Negra y estancia en barricas de roble durante 15 meses.

Es un vino limpio y brillante, de color rojo picota y con una capa media. En nariz resulta picante y tostado, con aromas a frutas rojas, moras, cereza madura e intensas notas a cacao y tabaco. La boca es potente, redonda y calida, destacando la pimienta negra, el regaliz y el cacao.

MARQUES DE FUENTE BABOSO NEGRO 2010: Edición limitada de 890 botellas. Vino tinto semidulce, elaborado con Baboso Negro y estancia en barrica de roble durante 28 meses.

Vino de color rojo granate, limpio y brillante. En nariz es un vino dulce con intensas notas a orejones, fruta pasada, toques cítricos y de dulce de membrillo. La boca resulta elegante y equilibrado, sabores a chocolate, café, y mermelada de arándanos.

MARQUES DE FUENTE TINTO CRIANZA BARRICA 2011: Elaborado con Merlot (100%).

Disponible a partir de Septiembre 2013.





Popular

Saborea
San Miguel
de Azuaga



MILHOJA DE SALMÓN

TARTAR DE ATÚN



Ecológica



Horario de Tapa:

Martes a Viernes de 19:00
- 23:00

Horario de establecimiento:

Martes a Viernes 13:00 -
17:00 / 19:00 - 23:00
Sábado 13:00 - 17:00 /
19:00 - 23:30 y Domingo
13:00 - 17:00

Aldea Blanca

C/ Hermano
Pedro
43

Cueva El Campesino

Restaurante

Ingredientes de tapa popular:

Salmón, aguacate y salsa holandesa.

Ingredientes de tapa ecológica:

Atún y vinagreta campesina.

Contacto:

 922 701 055

 www.cuevaelcampesino.com

 chicharrogallego@hotmail.com

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



BATATA RELLENA

**MONTADITO DE
ENSALADILLA RUSA**



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Viernes 11:00 -
21:00 Sábado 11:00
- 17:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Viernes 8:30 -
21:30 Sábado 10:00
- 17:00

Las Chafiras

C/ Daniel Feo Feo
33

Brisas del Sur

Bar - Restaurante

Ingredientes de tapa popular:

Batata, bacalao, cebolla, pimiento, tomate y queso.

Ingredientes de tapa ecológica:

Papa, atún, cebolla, pimiento, perejil y mahonesa.

Contacto:

 922 703 352

 marililia_cho@hotmail.com

 Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



BROCHETA DE POLLO



MONTADITO SAN CRISTÓBAL



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Domingo 06:00 -
24:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Domingo 06:00 -
24:00

Guargacho

Carretera a
Las Galletas
Edif. San
Miguel

San Cristobal

Cafetería

Ingredientes de tapa popular:

Pollo, papas, pimiento y cebolla

Ingredientes de tapa ecológica:

Carne de cerdo, pimiento y cebolla.

Contacto:

 602 403 691



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



EL SEÑOR GUARGACHO



**EL PATACONCITO
GUARGACHO**



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Domingo 07:30 -
23:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Domingo 07:30 -
23:00

Guargacho

Carretera a
Las Galletas
98

Guargacho

Bar - Restaurante

Ingredientes de tapa popular:

Papas, huevos, cebolla, aceitunas negras, y palitos de cangrejo.

Ingredientes de tapa ecológica:

Carne mechada, queso, mostaza, mahonesa y salsa de tomate.

Contacto:



922 730 055



Síguenos en facebook



Popular

Sabores
San Miguel
de Abona



MEJILLONES

ALBÓNDIGAS



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Domingo 18:00 -
23:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Domingo 18:00 -
3:00 Horario de cocina
18:00 - 23:00

Golf del Sur

Centro Comercial
San Blas
Bungalow 9

Taboo's

Restaurante & Lounge Bar

Ingredientes de tapa popular:

Mejillones, ajo y perejil.

Ingredientes de tapa ecológica:

Carne molida, queso de cabra y tomate.

Contacto:

 922 738 913

 www.taboos.golf-del-sur.com

 h.m.diners@hotmail.com



Popular

Sabores
San Miguel
de Azuara



TIMBAL DE ATÚN

PINCHO JACK



Ecológica



Horario de Tapa:

Lunes a Viernes 13:00 -
23:00 Sábado y Domingo
18:00 - 23:00

Horario de establecimiento:

Lunes a Viernes 13:00 -
23:00 Sábado y Domingo
18:00 - 23:00

Golf del Sur

Centro Comercial
San Blas
Bungalow 1

Pata de Oro

Tapería

Ingredientes de tapa popular:

Atún y tomate.

Ingredientes de tapa ecológica:

Ternera, ensalada, arroz, Jack Daniels y cola.

Contacto:

 922 738 482

 www.tapas.golf-del-sur.com

 h.m.diners@hotmail.com



Acciones
Formativas



Curso de Nutrición y Dietética

Martes 15 al Viernes 18 de octubre de 2013
17:00 – 20:00 horas.
Museo Casa de El Capitán
Calle El Calvario, s/n, San Miguel de Abona

Programa del Curso:

- Tema 1. Alimentación y Nutrición.
- Tema 2. Grupos de Alimentos.
- Tema 3. Elaboración de Dietas.
- Tema 4. Propiedades de las Plantas Medicinales.
- Tema 5. Necesidades Nutritivas en las diferentes etapas.
- Tema 6. Nutrición en la enfermedad.
- Tema 7. Complementos dietéticos y alimentos funcionales.
- Tema 8. Sanidad alimentaria.

Impartido por:
Ángel Suárez
Nutricionista

Plazas limitadas, inscripción en AEDL (Agencia de empleo y desarrollo local)

Jornada Técnica sobre la Papa

Jueves, 24 de octubre de 2013, 9:00 - 17:00 horas
Hotel San Blas Nature Resort & Golf
C/ Greñamora nº 1, San Miguel de Abona
Inscripción 7 euros

Programa de la Jornada:

Moderador: Carlos Díaz González. Jefe de Oficina de Extensión Agraria de Granadilla.

09:00 - 09:30 Inauguración

A cargo del Excmo. Sr. D. Carlos Alonso Rodríguez.
Presidente del Cabildo Insular de Tenerife

09:30 - 10:30 El Plan Insular de la Papa de Tenerife

Ponente: D. Domingo Ríos Mesa. Jefe de Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife

10:30 - 11:00 ¿Cuánto cuesta producir un kg. de papa?

Ponentes: D. Lorenzo Rodríguez Hernández. Jefe de Agencia Extensión Agraria Zona Norte. Cabildo de Tenerife

11:00 - 11:30 Descanso



11:30 -12:00 Mejora de las técnicas de producción de semilla papa de segunda multiplicación

Ponente: D. Domingo Ríos Mesa. Jefe de Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife

12:00 -12:30 Las polillas de la papa

Ponente: D^{ra}. Eugenia Trujillo García. Agente de Extensión Agraria. Cabildo de Tenerife

12:30 -13:15 Canales comerciales tradicionales. Nuevos escenarios

Ponentes: D. Lorenzo Rodríguez Hernández y D^{ra} Ángela Delgado
(Presidenta de CASMI)

13:15-13:45 Ayudas económicas al subsector

Ponente: D. Fernando Segura Cebada. Jefe de Servicio de Estudios, Análisis sectorial y Coordinación. Viceconsejería de Agricultura y Ganadería

13:45-14:00 Microcréditos. CAJASIETE

Ponente: D. Fernando de Miguel

14:00-16:00 Almuerzo

16:00-17:00 Mesa Redonda

17:00 Clausura

Gana Salud con la Cocina Ecológica



Miércoles, 30 de octubre de 2013, 18:00 - 19:30 horas
Espacio Cultural El Puente
Ctra. a Los Abrigos nº 2, San Miguel de Abona

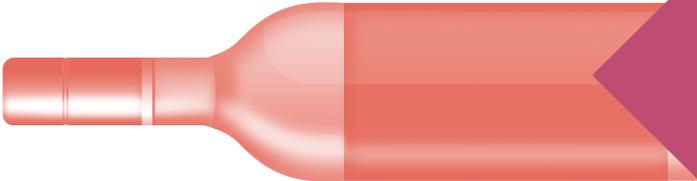
Programa de la Charla:

- Definición de producto Ecológico.
- Cómo distinguir un producto ecológico de uno convencional.
- Puntos de venta de productos ecológicos en Tenerife.
- Alimentos más y menos contaminados.
- Beneficios de una dieta ecológica y efectos sobre nuestra salud.
- Planificación semanal y recetario ecológico: la dieta ideal.

Impartido por:

Nuria Rodríguez Delgado.

Licenciada en Ciencias Ambientales.



Taller Cata de Vinos

Jueves, 31 de octubre de 2013, 17:00 - 20:00 horas
Museo Casa de El Capitán
Calle El Calvario, s/n, San Miguel de Abona

Programa del Taller:

- Introducción
- Principios básicos de Viticultura
- Principios básicos de Elaboración de Vinos
- Cata

Impartido por:

Loreto Pancorbo Aldazábal

Licenciada enología por la Universidad de La Rioja
Enóloga CASMI (Bodegas San Miguel)

Plazas limitadas, inscripción en AEDL (Agencia de empleo y desarrollo local)

Taller de Técnicas Culinarias



Jueves 7, viernes 8 y sábado 9 de noviembre de 2013
16:30 - 20:30 h (jueves y viernes); 10:30 -13:30 h (sábado)
Centro Cultural Tamaide, Calle Capellanía nº 42, Tamaide

Programa del Taller:

Tema 1. Introducción a la seguridad en la cocina.

Tema 2. Preelaboración y conservación de alimentos.

Tema 3. Elaboración de tapas e ideas (diferentes salsas, vinagretas, reducciones, etc.), diferentes elaboraciones y técnicas de cocción en frío.

Tema 4. Repostería

Impartido por:

Juan Miguel Cabrera Pedrero

Chef Ejecutivo Gran Hotel Bahía del Duque

Salvador Vera Santos

Jefe de cocina

Plazas limitadas, inscripción en AEDL (Agencia de empleo y desarrollo local)



Taller Obradoiro de Pan

Viernes, 15 de noviembre de 2013

10:00 -13:00 h

Nave de Ingapan Canarias S.L.

Polígono Industrial Llano del Camello, Las Chafiras

Programa del Taller:

Tema 1. Tipos de harinas. Cualidades y requerimientos.

Tema 2. Características de los diferentes tipos de levaduras.

Tema 3. Proceso de fermentación incluyendo el proceso a partir de la masa madre.

Tema 4. Tipos de Pan. Procesos de amasado. Fermentado.

Tema 5. Horno Profesional. Cuestiones más importantes en su uso.

Impartido por:

Ingapan Canarias S.L.

Plazas limitadas, inscripción en AEDL (Agencia de empleo y desarrollo local)





**Jornada de
Degustación**





Jornada de Degustación

Sábado, 16 de noviembre de 2013, 17:00 - 23:00 h
Plaza del Agricultor - Frente Casino San Miguel
C/ Constitución S/N
San Miguel de Abona

Tras el éxito cosechado en la edición de 2012, se vuelve a presentar la Jornada de Degustación en su segunda edición, donde los participantes de esta II Ruta de la Eco-Tapa, mostrarán y darán a degustar todo su buen hacer en la cocina, no sólo de los platos y tapas presentados en esta guía sino cualquier otro que represente fielmente la variada gastronomía de este municipio. Así mismo tendremos la oportunidad de saborear nuestros maravillosos vinos de la mano de la Cooperativa CASMI, mientras conversas con nuestros paisanos o foráneos.

Disfruta de una tarde en familia con música, animación, castillos hinchables para los más pequeños y como no, de buena comida y buen vino.

¡Saborea San Miguel de Abona!



Bases de participación

Del 15 de octubre al 15 de noviembre visita los establecimientos que aparecen recogidos en esta guía y degusta al menos una de las tapas que cada uno de ellos ofrecen, al precio máximo de 2.50 euros (tapa + copa de vino). Luego pide que selle la casilla del folleto "Participa y Gana" en el lugar que le corresponda, dicho folleto lo podrás encontrar tanto dentro de esta guía como en los propios establecimientos participantes. Deposita dicha papeleta con el mayor número de sellos posibles en cualquier oficina del Servicio de Atención Ciudadana (SAC), en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local antes del día 18 de noviembre a las 15:00 horas, o en el stand de la organización en la jornada de degustación. Aquellas papeletas con el mayor número de sellos entrarán en el sorteo de numerosos regalos, como cenas, circuito termal, noches de hotel y muchos más.

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

Los 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 miércoles día 20 de noviembre en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local de San Miguel de Abona.

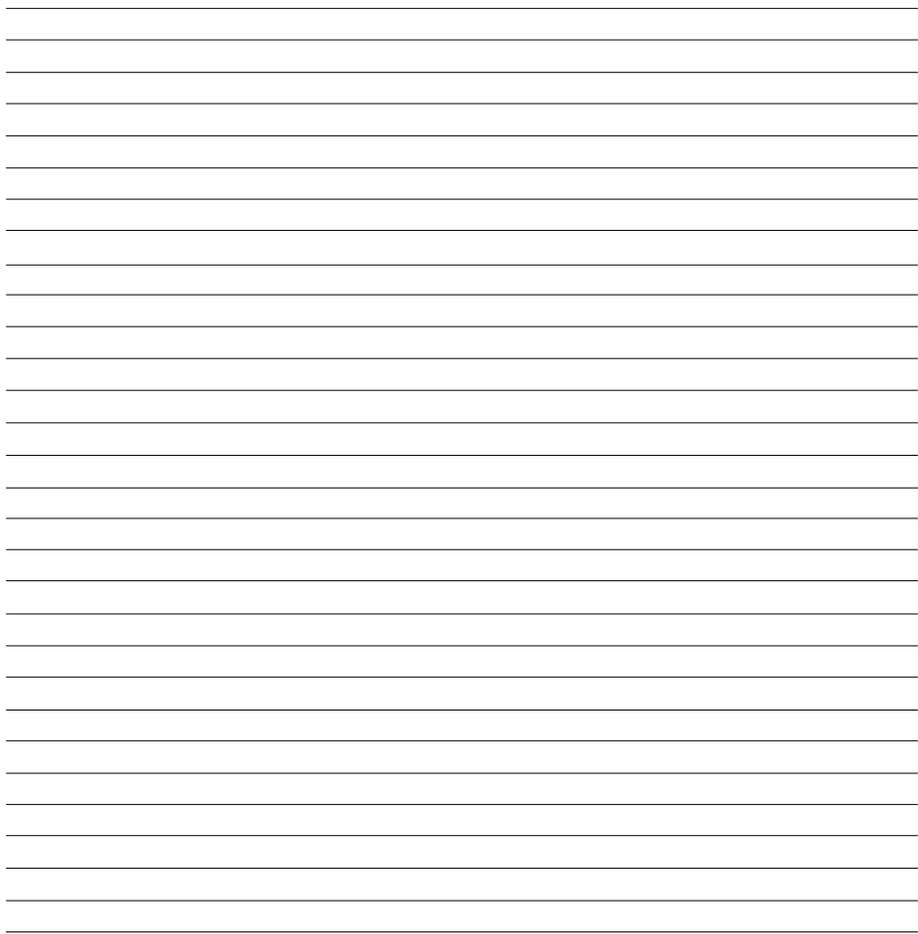
La participación en el sorteo conlleva la aceptación de estas bases.

Saborea San Miguel de Abona

del 1 al 24 de Noviembre de 2012
San Miguel de Abona
TENERIFE



EDICIÓN 2012





A E D L

