

**GUÍA DE
EXPOSITORES**

2 0 2 4

saborea
TASTING LANZAROTE
FESTIVAL





Bienvenidos a la XI edición del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote

Una cita que con el paso de los años se consolida como el mayor evento gastronómico de Canarias. En esta guía de expositores que tiene en sus manos, encontrará la información de cada una de las empresas que participan en este festival, así como el detalle de lo que presentarán ante todos los visitantes. Este evento cuenta con un completo programa de actividades que se reparten en las siguientes áreas que conforman el festival:

Aula del gusto

Donde podremos asistir a charlas magistrales de los grandes maestros de los fogones y de prestigio internacional como son Jordi Roca (*Celler de Can Roca*), Diego Guerrero (*DSTAgE*) y Eduard Xatruch, de *Disfrutar*, nombrado mejor restaurante del mundo, y otros grandes nombres de la cocina de España, Portugal, Islandia y, así como otros chefs de primer nivel.

Aula Saborea Lanzarote

Epicentro de los mejores talleres, charlas, concursos, degustaciones y showcookings, con la presencia de Chefs, maestros queseros y enólogos de la isla; muchos de ellos del colectivo Lanzarote Cocina, con el producto local como protagonista.

Aula Chinijo Chef

Es el espacio donde los más pequeños, niños entre 7 y 12 años, aprenden experimentando y aprendiendo en el mundo de la cocina. Este año volveremos a contar con la presencia de Víctor y Sofía, concursantes de Master Chef Junior España.

Mercado y Casa del Producto Canario

En el Museo del Timple, uno de los edificios más emblemáticos de Tegüise, se desarrollan actividades que fomentan el conocimiento y el consumo de los jugos gastronómicos de todo el Archipiélago Canario a través de diversas actividades.

Área Saboreando Canarias: Aquí están representadas las 8 islas (incluida La Graciosa) y a través de restaurantes conocidos de cada isla, presentarán platos creados expresamente para la ocasión y en los que el producto local es el protagonista. Realizarán showcookings y darán a conocer lo mejor de su gastronomía.

Área Saborea España: Un año más tenemos como invitados a otros destinos gastronómicos que pertenecen, como Lanzarote, a Saborea España. Cambriels, Valladolid y Segovia, entre otros, nos deleitan con lo mejor de su cocina y unos productos excelentes. No se pierda esta deliciosa manera de conocer nuestro país.

Desde Saborea Lanzarote nos sentimos orgullosos de organizar un evento de tal calibre y agradecemos sinceramente el apoyo de todos y cada uno de nuestros patrocinadores y colaboradores, porque sin ellos no hubiera sido posible. También te agradecemos a ti por haber venido y deseamos que quedes con buen sabor de boca.

¡Buen Provecho!

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



ÍNDICE

RESTAURANTES

Centros de Arte Cultura y Turismo

El Cangrejo Rojo

Primario Gastrobar

Alma Tapas & Más

La Cascada del Puerto

Chiringuito Tropical

Camarote NAO

Bar La Galería

Mumbai Masala

La Forgia

Citurna Casual Food

Rest. Sergio

Gourmet Catering Ampate

Nakai Bar

Bar Strava

La Honorable / Campo de Golf Tías

Kokoxili Sushi & Asiático

La Taberna de Nino

Santa Leña

El Puerto

Brisa Marina

Cataplasma

Palacio del Marqués

Teleclub La Tiñosa

Mojitos Lounge Bar

Carnival By Lolo Román

La Pesquera

El Maestro

La Cañada

La Carmencita del Puerto

Tacande

Lagomar, La Cueva

Palacio Ico

Shibumi Sushi Lab

Liken

Kalma Café & Brunch

Niño Salvaje (Lasaña digital)

La Múcura

HOTELES GASTRONÓMICOS

Arrecife Gran Hotel & Spa

Kentia Gourmet Club

Club Santa Rosa

Seaside Collection

Kamezí

Palacio Ico

Lani's Gourmet Restaurant

Rosa Group

GASTRONOMÍA VEGANA

Seaside Hotel Los Jameos Playa (Vegano)

Alquimia en tu plato

Limón

QUESERÍAS

Quesería El Faro

Quesería Artesanal Flor de Luz

Quesería Rubicón

Quesería Filo El Cuchillo

BODEGAS

Vega de Yuco
El Grifo
Lágrima de Malvasía Volcánica
Vulcano de Lanzarote
La Geria
Los Bermejos
Cohombrillo 4/24
Guíguan
La Grieta
Olivina
Titerok–Akaet
Althay
Jable de Tao
Rocanegra
Bodegas David Fernández
Erupción
Valle Malpaso (Vino D`Celso)

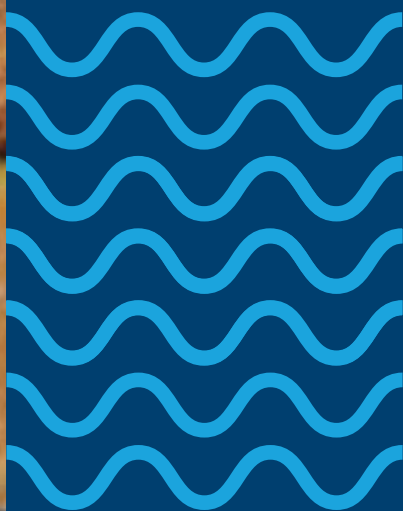
PRODUCTORES & COCINA DULCE

Bernardo's Mermeladas
Heladería Artesanal Lanzarote Helathlon
Bombonería La Corona
C'era una volta il gelato
Salinas de Janubio
Mermelada Lala y Mojos Fefo
Wine Shop / Wine Tours Lanzarote
2 Cabras (cervecería)
Ave del Paraíso Premium Gin
Cervezas NAO
Einar Premium Licor
Primo de Lanzarote Vermut
Cervecera Malpeis

Jimmy's Bar (Thüringer)
Lili's Café
Rosado y Valero Aguardientes y Destilados
Smokehouse Canarias
Pinocho Churrería
Pastelería Arjery
La Cocinera Saludable
Pita Gin
Burgao Experience
Chacón
Pescatrón
Puro Legado
Mura
Panadería – Pastelería Zulay
Estow Studio
Sabores Catering
Forasteros
Mamud Burger
Leo's Burgers
The Brunch break
Haría Miel
Salitre y Sal Catering y eventos
8 Burgers
Brutal Burger
K-mayan Gastrobar
Cochino Negro Canario – Granja Las Vegas Tinajo
Noi Coffee
Chacho Fresh Burger
Hostelmec
Rincón Simple Gastro Bar
Bliz



RESTAU RANTES





Centros de Arte Cultura y Turismo



Los Centros de Arte, Cultura y Turismo de Lanzarote participamos en el XI Festival Saborea Lanzarote con el objetivo de poner en valor la extraordinaria diversidad de sabores que Lanzarote tiene para ofrecer, con los productos locales frescos respetando nuestra herencia y nuestro entorno.

En nuestros restaurantes, ubicados en enclaves únicos como el Restaurante Casa-Museo del Campesino, el Restaurante el Diablo, el Restaurante de Jameos del Agua y el Restaurante Castillo de San José, ofrecemos una propuesta gastronómica que combina la cocina tradicional con un enfoque contemporáneo. Contamos además con otros espacios gastronómicos destacados como el Islote de Fermina y el Bar Picasso en El Almacén, siempre con el sello de calidad que caracteriza a nuestra cocina.

Porque el arte también se disfruta a través del paladar.



928 801 500



Carr. de San Bartolomé, 71, Arrecife



info@centrosturisticos.com



www.cactlanzarote.com



cact_lanzarote



CACTLanzarote



El Cangrejo Rojo



Ofrecemos lo más exquisito de nuestra gastronomía para tu paladar.

Tenemos un buen ambiente y un servicio impecable para que nuestros clientes vivan una experiencia única entre cocina y ocio.



928 512 191



C. Roque Nublo, 11 – Puerto del Carmen



cangrejerojo.lanzarote@gmail.com



www.restaurantecangrejerojo.com



restaurantecangrejerojo



Restaurante El Cangrejo Rojo



Primario Gastrobar



Su esencia tiene raíces en la tierra y en el mar de las Islas Canarias, su identidad se apoya en el respeto de la tradición, su imagen refleja la sencillez y belleza de los elementos de nuestro paisaje. En un entorno íntimo y discreto, tendrás la posibilidad de relajarte y disfrutar de un lugar que se adapta totalmente a nuestro entorno, porque los pequeños detalles hacen del momento algo totalmente único. Cercanía, cariño y espontaneidad son la marca de su servicio con el chef Yeray Gil que se ha proclamado vencedor del I Campeonato de Enyesques de Lanzarote.

Cuidando de ti desde el momento de tu llegada, para acompañarte en tu experiencia en Primario Gastrobar, en un ambiente relajado y acogedor.



636 291 309



Marina Rubicón – Playa Blanca



primariogastrobar@gmail.com



www.primariogastrobar.com



primario_gastrobar



Primario Gastrobar




Alma Tapas & Más



Cocina de mercado.

Lo mejor de nuestra huerta, tierra y mar con sugerencias diarias que se renuevan en función de los productos de temporada.



 828 180 504

 Av. el Marinero, 26. Tinajo

 almatapas

 almatapasymas



La Cascada del Puerto



La Cascada es un restaurante clásico con más de 20 años de experiencia que siempre ha destacado por su relación calidad - precio. Una casa rural de estilo Lanzaroteño, que cuenta con una bodega y un amplio salón rústico donde se pueden organizar eventos con proyecciones multimedia, actuaciones musicales. Ha sido galardonado como Mejor Asador 2018 de Canarias. Disponemos de una amplia oferta de posibilidades y diferentes niveles, desde platos tradicionales hasta novedosas creaciones culinarias de autor, productos de primera calidad y una excelente materia prima.



928 512 953



C\ Roque Nublo, 5 - Puerto del Carmen, Tías



restaurante@restaurante-lacascada.com



www.restaurante-lacascada.com



lacascadapuerto



lacascadapuerto



Chiringuito Tropical



El Chiringuito Tropical Lanzarote en Playa Blanca es sinónimo de primerísima línea de mar, panorámica apabullante hacia Lobos y Fuerteventura, sin sensación de saturación comparando esta zona con el centro de Playa Blanca.

Con lo mejor de un chiringuito de playa: muy buen ambiente, acceso a la marea para un baño, y un montón de cosas ricas para almorzar o cenar coincidiendo con el atardecer. Chiringuito Tropical Lanzarote es especialista en arroces y delicias atlánticas con sabor a la isla de los volcanes.



645 487 165



C/ Irlanda 1 Avenida Marítima,
Playa Blanca. Yaiza.



chiringuitotropicalplayablanca@gmail.com



www.chiringuito-tropical.eatbu.com



chiringuito_tropical



Chiringuito Tropical



Camarote NAO



Nuestro lugar solía ser un taller de redes de pesca a finales del siglo XIX. Ahora es un lugar lleno de vida de estilo "refugio marino", donde disfrutar de nuestras cervezas y maridarlas con deliciosas tapas. También organizamos, visitas a la fábrica con catas y maridajes. "El Camarote" y la fábrica de Cerveza NAO están separados tan sólo por un cristal.
¡Te esperamos en el Camarote de NAO!



656 676 397



C/ Foque, 5 - Arrecife



www.naobeer.com



hola@naobeer.com



[cervezanao](https://www.instagram.com/cervezanao)



[cervezanao](https://www.facebook.com/cervezanao)



Bar La Galería

Estamos en la villa de Teguiise, en una casa histórica, catalogada como patrimonio cultural y con una terraza con vistas a la Iglesia. Abrimos nuestras puertas hace 30 años y desde entonces, en la cocina se trabaja con productos locales. Por ejemplo: el queso de cabra en escabeche o nuestras albóndigas en salsa de tomate.



659 861 523



C/ Nueva, 8 -Teguiise



syke@atlantisfm.de



lagalería_tapasbar



lagalería.teguiise



Mumbai Masala



Descubre los Sabores de Mumbai Masala en Saborea Lanzarote

Desde 2016, Mumbai Masala lleva los auténticos tesoros culinarios de la India hasta Canarias, combinando la riqueza de las especias tradicionales con los mejores productos locales. De un humilde restaurante en Lanzarote, hemos crecido hasta cinco ubicaciones en todo el archipiélago, comprometidos siempre con la calidad, la frescura y la autenticidad.

Este año, en Saborea Lanzarote, te invitamos a probar una selección única de platos que fusionan el alma de la cocina india con los sabores de nuestras islas. Ven a disfrutar de una experiencia gastronómica que representa la esencia de Mumbai Masala: tradición y calidad en cada bocado.



722 606 604



Avenida Las Playas 15 local 7 y 8,
Puerto Del Carmen



info@mumbaimasalarestaurants.com



www.mumbaimasalarestaurants.com



mumbaimasala_restaurants



La Forgia



La Forgia es un rincón del Pueblo Marinero donde podrás encontrar una experiencia culinaria única creada con la pasión por los productos locales que se fusionan con la tradición italiana, la Forgia ha sido amueblada de forma sostenible con material reciclado y con inspiración en el arte que ha hizo única la isla de Lanzarote.



928 593 166



Pl. Pueblo Marinero, 7, 35508
Costa Teguise, Las Palmas



laforgiarestaurant@gmail.com



www.laforgiarestaurant.es



laforgiarestaurant



laforgiarestaurant



Citurna Casual Food



En Citurna nuestra alma viajera se combina con nuestras raíces latinoamericanas y con un entorno que genera productos de alta calidad como es Lanzarote. Dando como resultado una cocina fresca y diferente con una fuerte influencia Asiático-Latina y al mismo tiempo tradicional en cuanto a técnicas, adoptadas de diferentes culturas y reinterpretadas de una manera casual y moderna.

Nuestros platos están pensados para ser compartidos con el fin de brindar variedad para que todos disfruten. La experiencia gastronómica en Citurna transportará a su paladar a lugares conocidos así como también a lugares en los que nunca ha estado.



928 635 579



Calle el moral, 1. Las coloradas.
Playa blanca. Yaiza



citurnalanzarote@gmail.com



www.citurnacasualfood.com



citurnalanzarote



citurna_lanzarote



Rest. Sergio



Restaurante Sergio, ubicado en el centro de Playa Blanca, te hará disfrutar de un viaje de sabores alrededor del mundo, utilizando productos locales de temporada cómodamente sentado en su terraza con vista desde Papagayo hasta Lobos .



928 639 800



Calle Limones, 93 – Playa Blanca



shejatela@yahoo.it



Restaurante Sergio



Restaurante Sergio



Gourmet Catering Ampate



AMPATE

Lo que comenzó hace 39 años como una pequeña tienda familiar de comidas preparadas para llevar en Arrecife, se ha convertido hoy en un gran sueño hecho realidad que ha evolucionado y crecido gracias al trabajo duro de un gran equipo, pero también gracias a nuestro padre y fundador que desde pequeños nos inculcó el amor y la ilusión por este mundo y con el que hoy continuamos con orgullo. Un legado difícil de superar pero que supone un reto personal y profesional por el arraigo que sentimos por el mundo del catering y los eventos.

Gourmet Catering Ampate es tesón, es años de experiencia, es sabor, es sacrificio, es equipo humano, es organización, pero sobre todo es amor por lo que hacemos.

Este 2024 cumpliremos 40 años de historia y esperamos que sean, como mínimo 40 años más gestionando eventos con servicio integral en Lanzarote.



928 802 701 – 616 370 975



Calle Hermanos Álvarez Quintero, 19,
Arrecife.



administracion@ampate.com



www.ampate.com



gourmet.catering.ampate
comidaspreparadas_ampate



Gourmet Catering Ampate
Comidas Preparadas Ampate



Nakai Bar



Asian street food.

En Nakai nos gusta la comida asiática pero elaborada con mucho producto canario, porque #CanariasEsUmami



647 844 834



Calle Cruceta, 1 - Playa Honda



info@nakaibar.com



nakaibar



nakaibar



Bar Strava



STRAVA vive en un pequeño pero precioso local reconvertido en restaurante y bar de tapas en la calle Ginés de Castro y Álvarez, en el centro de Arrecife.

En STRAVA vivimos el vermut, siendo el eje motor de nuestro concepto, siendo vinoteca de bodegas pequeñas pero con alma y un concepto de cocina creativa, cercana y km0.

Sensaciones, es lo primero que te viene a la cabeza cuando estás sentado en nuestra terraza. Ambiente, sabores, risas y disfrute.



928 021 563 / 610 777 251



Calle Ginés de Castro y Álvarez, 9
- Arrecife



info@barstrava.es



www.barstrava.es



barstrava



Bar-Strava



La Honorable / Lanzarote Golf



La Honorable
RESTAURANTE

El restaurante La Honorable es un oasis culinario, ubicado en el campo Lanzarote Golf, que te invita a desconectar y deleitarte con vistas panorámicas del campo, el océano Atlántico y Fuerteventura. Nuestra propuesta fusiona la esencia de la cocina canaria y vasca con técnicas vanguardistas, rindiendo homenaje a recetas ancestrales reinterpretadas con creatividad. Cada plato es un viaje sensorial que enlaza tradición y modernidad, ofreciendo una experiencia gastronómica cálida y auténtica. La Honorable es únicamente para golfistas; es un destino gastronómico para los foofies que buscan sabores únicos en un entorno incomparable.



630 075 002 / 828 180 722



Cam. de la Cañada, SN, 35510,
Puerto del Carmen. Tías.



reservas@restaurantelahonorable.com



restaurantelahonorable.com



restaurantelahonorable



restaurantelahonorable



Kokoxili Sushi & Asiático



Con más de 25 años de experiencia en gastronomía asiática, Jaime Jiang después de su paso por Japón, Hongkong y China, aterrizó en Lanzarote, con el fin de aportar sus conocimientos a la gastronomía de la isla.

Durante estos años la empresa ha desarrollado su plan de trabajo basado en la filosofía de cuidar en detalle al cliente con productos de primera calidad.

La filosofía de Kokoxili Sushi es mantener ese mimo por el detalle, aportando originalidad y máxima calidad. Su especialidad es sushi y dimsum, que sirven tanto a otros restaurantes como su servicio de catering, pensado para eventos privados y hoteles de la isla. Además, suministran diariamente sushi fresco a una selección de supermercados.



928 817 135



C/ Rambla Medular, 75 - Arrecife



info@grupokokoxili.com



www.grupokokoxili.com



kokoxilisushi2



Kokoxili Sushi & Asiático



Taberna de Nino

Ofrecemos una cocina elaborada, respaldada sobre todo en la variedad de pinchos y tapas.

La Taberna de Nino está ubicada en pleno corazón del pueblo de pescadores de La Tiñosa. Resaltamos las elaboraciones de autor dentro de la gastronomía canaria y española.



609 447 490



C\ Timanfaya, 10 Tias



tabernadenino@gmail.com



tabernadeninopintxos



latabernadeninopintxos



Santa Leña



En Santa Leña trabajamos solo con fuego, nuestra cocina es intuitiva y ancestral, cualquiera de las elaboraciones incluido nuestro horno es con leña. Por ello siempre recomendamos disfrutar de la experiencia sin prisas.

En nuestra carta encontrarán una selección de carnes elegidas por nosotros con nuestros estándares de calidad, así como todas nuestras verduras siempre son de Lanzarote.



651 579 648



C\ Canalejas, 11 – Arrecife



santalena.lanzarote@gmail.com



santa-leña.makro.rest



restaurantesantalena



El Puerto



Ubicado en pleno Charco de San Ginés en una antigua casa canaria, sugiere una cocina de mercado, de Km 0 con productos de temporada, pescado fresco local.

Para abrir apetito, nos ofrece una barra de pintxos donde degustar sus más de 20 variedades.

Como guinda del pastel un cóctel relajado en su segunda planta con vistas al mar.

¡Buen Rollito!



928 472 504 / 682 377 513



C\ Juan de Quesada, 23
Arrecife



elpuertoarrecife@gmail.com



elpuertoarrecife



El Puerto Arrecife



Brisa Marina

BRISA MARINA
Juan El Majorero
FUNDADO EN 1980

Restaurante Brisa Marina de Juan el Majorero situado en el corazón de Playa Blanca. Comprometido con el producto de cercanía y siempre buscando la excelencia para sus comensales.



928 517 206



Av. Marítima, 97, 99 - Playa Blanca



brisamarinajuroarke@gmail.com



www.restaurantebrisamarina.es



Restaurante Brisa Marina



Brisa Marina



Cataplasma

Descubre la experiencia auténtica de la comida callejera en su máximo esplendor en Cataplasma Playa Blanca.

Nuestro local es un espacio que celebra la frescura y el sabor de los productos locales a través de una propuesta gastronómica totalmente casera, inspirada en los clásicos de la comida callejera. Desde los aromas hasta el último bocado, cada plato refleja el amor por las tradiciones y la creatividad en cada preparación.

La oferta de bebidas se centra en la coctelería de calidad, con especial enfoque en tequilas y mezcales cuidadosamente seleccionados, ideales para quienes buscan una experiencia completa y genuina. Aquí, el ambiente es desenfadado pero profundamente profesional, donde cada detalle está pensado para que nuestros comensales se sientan a gusto, sin perder la esencia de lo auténtico.



649 958 624



Avenida papagayo 35 bajo izquierda.
Yaiza.



pichi0878@hotmail.com



www.cantinacataplasma.eatbu.com



[cataplasmaplayablanca](https://www.instagram.com/cataplasmaplayablanca)



Electrocantina-Cataplasma



Palacio del Marqués

Comida casera



610 454 294



C. Herrera y Rojas, 7, 35530 Tegui, Las Palmas



Palacio@palaciodelmarques.com



www.palaciodelmarques.com



[palaciodelmarques_lz](https://www.instagram.com/palaciodelmarques_lz)



Teleclub La Tiñosa

Pescado la Tiñosa ahora es Teleclub la Tiñosa, un negocio familia que ofrece cocina tradicional canaria y nuestro pescado fresco de siempre.



666 878 318 / 670 812 827



Lanzarote número 1, Tías.



eva_aroca@yahoo.es



teleclub_ptodelcarmen



Pescados la tiñosa



Mojitos Lounge Bar

Compuesto de un equipo alegre y amable, en pleno corazón de arrecife, gastronomía cocktelería y diversión en un ambiente único.



603 336 110



Avenida mancomunidad 3, Arrecife.



pacalus@gmail.com



Mojitos_lounge_bar



La Cañada

En La Cañada, te ofrecemos una experiencia gastronómica auténtica, con todas nuestras comidas hechas en casa. Donde nuestras carnes a la brasa se preparan al momento y a la vista de ti, brindándote todo el sabor y frescura que mereces. Además, contamos con pescados y mariscos frescos del día y deliciosos postres caseros. Cada día te sorprenderemos con sugerencias especiales, todo en un ambiente acogedor donde la calidad y el sabor casero son nuestra prioridad. Ven a la Cañada y saborea el verdadero placer de la cocina hecha con cariño.

Restaurante

La Cañada



928 510 415



C/César Manrique 3,
Puerto del Carmen. Tías



lacanada2024@gmail.com



la_canadagrill



Restaurante La Cañada



La Carmencita del Puerto

Un pequeño restaurante familiar en Matagorda donde el equipo trabajamos unidos y nos divertimos cada día intentando ofrecer una experiencia familiar y cercana con una comida sencilla y casera.



600 659 309



C/ Chabusquillo S/N CC Matagorda,
segundo piso. Tías.



carmencitadelpuerto@gmail.com



lacarmencitadelpuerto.proweb10.com



la_carmencita_del_puerto



carmencitadelpuerto



Tacande

Tacande, "tierra de volcanes" en guanche, es un restaurante que nace en el pleno corazón de Haría, con el propósito de rendir homenaje a la rica tradición culinaria canaria.

Ofrecemos una propuesta gastronómica elaborada con productos frescos de kilómetro cero. En nuestro restaurante, la innovación se fusiona con la tradición, creando una experiencia gastronómica única que honra los sabores auténticos de las Islas Canarias.

Cada plato es una mezcla perfecta entre lo antiguo y lo moderno, buscando hacer florecer los recuerdos de la cocina de toda la vida, mientras ofrecemos una propuesta fresca y contemporánea para nuestros comensales.



637 106 389



Plaza del Castillo, 5, 35520 Haría,
Las Palmas



restaurantetacande@gmail.com



www.restaurantetacande.com



tacande.restaurante



Tacande Restaurante



Lagomar, La Cueva

Después de varios años, vuelve a abrir sus puertas el icónico Restaurante LagOmar. Con una cocina de vanguardia, que junta platos tradicionales con técnicas de cocina moderna, y utilizando producto de km0, hace de cada bocado una explosión de sabores en boca y una experiencia para el recuerdo. Les daremos a probar algunas de nuestras mejores recetas para que disfruten de sus sabores dejando aún mucho más por descubrir...

LAGOMAR
RESTAURANTE



633 257 728



Calle Los Loros 6, Nazaret, Teguiše.



Info@lagomarlanzarote.com



www.lagomarlanzarote.com



lagomarrestaurante



Palacio Ico

Hotel gastronómico. Recomendado por la Guía MICHELIN 2024. Construido alrededor de 1690, e incluido por el artista César Manrique en su libro "Lanzarote, arquitectura inédita", es un ejemplo de la arquitectura señorial canaria. Hotel boutique con 9 exclusivas habitaciones. Un espacio para el arte y la cultura gastronómica.

HOTEL

Palacio ico



928 594 942



Calle el Rayo 2. Tegüise



info@hotelpalacioico.com



www.hotelpalacioico.com



restaurantepalacioico
hotelpalacioico



Shibumi Sushi Lab

Donde la sencillez encuentra su propia elegancia. Shibumi, en la esencia de su significado Japones, encapsula la belleza serena que yace en la simplicidad y la elegancia sutil. Es la poesía de lo simple, una danza tranquila entre lo modesto y lo hermoso, donde la autenticidad revela su encanto sin necesidad de adornos. Es la búsqueda de la perfección a través de la naturalidad.



928 478 032



Puerto deportivo Marina Rubicon,
Local 32B. Playa Blanca



direccion@shibumisushilab.com



www.shibumisushilab.com



Shibumi Sushi Lab



Shibumi Sushi Lab



Liken

Nuestro restaurante nace en el año 2019, fruto de la ilusión, la pasión por la cocina y un intenso trabajo.

Es un espacio único cuya decoración minuciosa está inspirada en los sentimientos de Lanzarote, capaz de ofrecer la nueva cocina canaria, partiendo de las bases y raíces tradicionales para crear platos de vanguardia.

La calidad del producto que se sirve, el entorno que nos rodea y la excelencia del servicio hacen que nuestros clientes disfruten de una experiencia inolvidable en el Restaurante Liken.

El Restaurante Liken está inspirado en la isla de Lanzarote, tierra de volcanes rodeados de la vegetación más simple y primitiva denominada Líquen, que son organismos que se crean por la simbiosis entre un hongo y un alga.



928 270 587



Puerto Marina Rubicón, Yaiza.



reservas@likenrestaurante.com



www.likenrestaurante.com



Likenrestaurante



Likenrestaurante



Kalma Café & Brunch

En KALMA CAFÉ & BRUNCH nos apasiona ofrecer una experiencia única a través de nuestros brunchs y café de especialidad. Empezamos con un encantador local en Puerto del Carmen, y hoy ya contamos con dos locales en este bonito pueblo costero, ¡y una próxima apertura sorpresa! Nuestro objetivo es ofrecer platos elaborados con el mayor cuidado, utilizando productos frescos y de calidad. Cada creación está pensada para sorprender tanto por su sabor como por su presentación, garantizando una experiencia gastronómica memorable. Visítanos en nuestro stand, donde podrás disfrutar de increíbles creaciones tanto dulces como saladas. ¡Te esperamos!



636 974 398



Calle Reina Sofía 42. Tias.



kalmacafelanzarote@gmail.com



www.kalmacafeandbrunch.com



kalmacafeandbrunch



kalmacafeandbrunch



Niño Salvaje Lasaña digital

Lasaña Digital es el nuevo proyecto de los hermanos Bruno y Sergio Morales, donde nos enfrentamos a un nuevo concepto de "SPEAKEASY". Este espacio está inspirado en un cuarto de revelado donde las luces rojas y el negro de sus paredes nos envuelve en lo que parece ser una cocktelería clandestina. Vinilos, Arcades, luces de Neón maridan audiovisualmente la propuesta. Una oferta Gastronómica de corte callejero acompaña nuestros tragos en este nuevo "Garito" que busca transportarnos a años pasados donde el ocio nocturno en la capital de la isla era una seña de identidad cultural para sus vecinos.



680 853 118



Luis morote 19, Arrecife.



rest.ninosalvaje@gmail.com



www.lasanadigital.com



Lasanadigital



LA MÚCURA

La Múcura

"La múcura" es un establecimiento pensando para el disfrute de las conservas, llevando a sacar el máximo partido de ellas, integrándolas en recetas rápidas y casándolas en algún caso con productos de la isla. Nuestro principal anhelo ,es el disfrute del comensal , y que este se vaya con la idea de realizar esas recetas en casa.



606 575 504



Comercial playa blanca, Puerto del Carme, local 12. Tías.



lamucuratapas@gmail.com



Lamucura_





HOTELES GASTRO





Arrecife Gran Hotel & Spa

Vista, oído, olfato, gusto... y tacto. Su historia y la nuestra cobran vida en Arrecife Gran Hotel and SPA 5*. Donde lo exclusivo es posible.

El Arrecife Gran Hotel & Spa se alza imponente sobre la bahía de Arrecife, con la Playa de El Reducto a sus pies. Las mejores vistas de Lanzarote a tan solo 5 minutos del aeropuerto de la isla.

Sobre la cálida playa de El Reducto, acariciado por la suave brisa del mar, Arrecife Gran Hotel and SPA le ofrece 4 Sky Suites, 104 Suites divididas en Ocean, Essential e Infinity, y 56 Habitaciones dobles divididas en Océano y Avenida. Con una variada selección de restaurantes y bares, Arrecife Gran Hotel & SPA pone a tu disposición desde un lujoso restaurante buffet, donde poder empezar el día con un desayuno internacional en primera línea de playa, hasta su restaurante La Buena Vida con terraza y piscina cubierta, donde refrescarse con un calmante y fresco cóctel.



928 800 000



Parque Islas Canarias, S/N
Arrecife



info@arrecifehoteles.com



www.aghotelspa.com



arrecifegranspa



aghotelspa



Kentia Gourmet Club



En Kentia Gourmet Club, la gastronomía se convierte en arte. Nuestra cocina fusiona la esencia canaria con vibrantes matices africanos, utilizando ingredientes frescos y locales bajo la filosofía KMO. Cada plato es una experiencia sensorial que deleita el paladar y celebra la riqueza cultural de Canarias. Acompañe su cena con cócteles de autor en un ambiente sofisticado, donde la música en vivo completa una velada inolvidable.

Descubra un viaje culinario único que combina tradición e innovación en cada bocado.



928 596 290



C/Reina Sofía, 23, 35510,
(Puerto del Carmen) Tías



reservas@kentiagourmetclub.com



www.kentiagourmetclub.com



kentiagourmetclub



kentiagourmetclub



Club Santa Rosa



Situado en Costa Teguiise tanto para el residente como para el turista encuentran una oferta única para la familia con un centro de ocio de 1500 m², unas instalaciones deportivas de primer nivel y gastronomía de productos de KMO, ya que sus verduras, plátanos y papayas son de producción propia de las fincas situados en Soo y en La Vega de Teguiise.



928 346 038



Avenida del Mar 19 – Costa Teguiise



eventos@clubsantarosa.com



www.clubsantarosa.com



clubsantarosalanzarote



clubsantarosalanzarote



Seaside Collection



Vive el arte y la esencia de Lanzarote como nunca antes. En el corazón de Lanzarote, nuestro hotel inspirado en la arquitectura de César Manrique ofrece un refugio ideal para toda la familia. Disfruta de amplios jardines, piscinas rodeadas de naturaleza y una gastronomía que sorprende cada noche con su variedad temática.



924 511 717



Calle Marte, 2 -
Puerto del Carmen, Tías



rec@los-jameos-playa.es



www.los-jameos.com



seasidelosjameos



Seaside Los Jameos



Kamezí



Kamezí Deli & Bistró es mucho más que un restaurante. Un templo de la gastronomía en el que disfrutarás de una sofisticada cocina de mercado basada en productos kilómetro cero.

El mejor lugar en el que degustar los manjares de Lanzarote, diseñado para el deleite de tu paladar y atendido por un equipo de personas que te ofrecerán un servicio excelente. Los productos frescos y de temporada, fruto de la labor de los agricultores locales, son los protagonistas de los platos propuestos por nuestro equipo de cocina, siempre dispuesto a innovar.



633 942 949



Calle Mónaco, 2 Yaiza



inigo.eguren@grupokamezi.com



www.kamezidelibistro.com



kamezidelibistro



kamezidelibistro



Palacio Ico

Hotel gastronómico. Recomendado por la Guía MICHELIN 2024. Construido alrededor de 1690, e incluido por el artista César Manrique en su libro "Lanzarote, arquitectura inédita", es un ejemplo de la arquitectura señorial canaria. Hotel boutique con 9 exclusivas habitaciones. Un espacio para el arte y la cultura gastronómica.

HOTEL

Palacio
ico



928 594 942



Calle el Rayo 2. Tegüise



info@hotelpalacioico.com



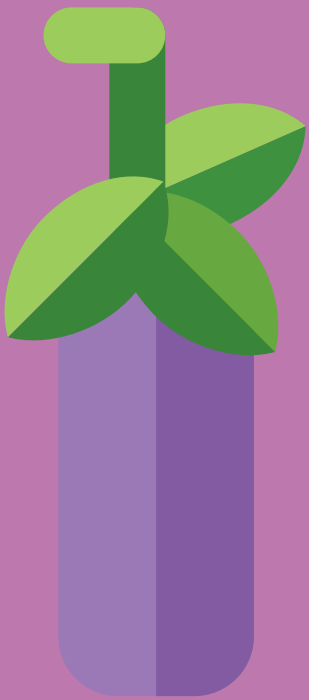
www.hotelpalacioico.com



restaurantepalacioico
hotelpalacioico



GASTRONOMÍA VEGANA





Seaside Hotel Los Jameos Playa (Vegano)



La belleza de Lanzarote está plasmada en este hotel de 4 estrellas, que se ha servido de su arquitectura, tradiciones y respeto al medio ambiente para crear un fabuloso entorno de piscinas, jardines y restaurantes.

La oferta culinaria del Seaside Los Jameos **** destaca por su elaboración y la selección de sus ingredientes frescos y de gran calidad. Siguen la máxima de que una buena cocina es fundamental para que los huéspedes queden complacidos con el servicio global y cuentan, por ello, con excelentes cocineros dirigidos por Vicente Rodríguez, chef que sabe de las raíces de la cocina autóctona y la fusiona con maestría al ámbito internacional.



620 719 198



Calle Marte, 2 – Puerto. del Carmen
Tías



b.sekula@los-jameos-playa.es



www.los-jameos.com



seasidelosjameos



seasidelosjameos



Alquimia en tu plato



"Alquimia en tu plato by Viki Frau" convierte cada comida en una experiencia gastronómica única, donde la cocina de autor cobra vida con ingredientes locales, frescos, naturales y vegetales. Como chef privado, Viki Frau crea platos que destacan por su sabor y creatividad, pensados para brindar bienestar y nutrición. Cada menú es una invitación a sorprenderse, disfrutar y nutrirse, aprovechando lo mejor de la naturaleza en cada bocado.

Además, en nuestra Escuela de Alimentación Saludable, ofrecemos talleres de cocina vegana y clases particulares para quienes buscan un estilo de vida más consciente priorizando la alimentación.



657 371 453



C/ La luchada 47 - Tías



info@alquimiaentuplato.es



www.alquimiaentuplato.es



alquimiaentuplato



AlquimiaEnTuPlato



Limóné

Un Pop Up Restaurant alternativo que crea experiencias en torno a la comida vegana. Las artistas y chefs, Ruth Merino y Noemi Diamantini, fusionan el sabor, el origen, la cultura y el arte a través de un itinerante viaje por el paladar en diferentes escenarios. Déjate sorprender.



602 123 143



Calle Montaña del Mojón, 23.
Charco del Palo. Haría



limonefood@gmail.com



limonefood





The background features a complex geometric design. The top left is a dark blue triangle pointing down, meeting a light blue triangle pointing up. Below this is a horizontal band of orange containing two large semi-circles and a vertical column of a grid of small semi-circles. The bottom left consists of dark blue triangles pointing up and light blue triangles pointing down. The right side of the image is a large yellow area with a white banner-like shape at the top containing the text.

QUESE RÍAS



Quesería El Faro



Empresa Familiar de Tegui-se-Lanzarote, lleva mas de 45 años elaborando Quesos con Leche de Cabra, procedentes de su propia ganaderia y de otros ganaderos de la Isla.

Nuestras Instalaciones estan dotadas con moderna maquinaria aunque el Queso se sigue elaborando de manera tradicional. Quesos elaborados 100% Leche de Cabra Pasteurizada.



928 521 408



Ctra. Tegui-se - Mozaga, Km 4,2
Tegui-se



info@queseriaelfaro.es



www.queseriaelfaro.es



queseriaelfaro



queseriaelfaro



Quesería Artesanal Flor de Luz



Nuestros quesos recuerdan a los de antes. Somos una empresa familiar con apenas tres años de existencia pero con más de quince años dedicados a la producción de leche.

Cada integrante tiene un papel imprescindible en este proyecto, desde el cuidado del ganado hasta la comercialización del producto. Buscamos siempre la mejor calidad para nuestros clientes, respetando lo tradicional e innovando con colores y sabores.

Algunos de nuestros premios son: Medalla de oro en queso semicurado con leche cruda en FEAGA 2016 y primer premio en queso fresco con leche cruda en Uga 2016 y 2019.

Mención honorífica por el Gobierno de Canarias a la Mujer Rural de Canarias. Finalista entre los 6 mejores quesos de España en semi curado con orégano en 2017.



681 643 544



Camino Barranco S/N
San Bartolomé



queseriaflordeluz@hotmail.com



queseriaflordeluz



Quesería-Flor-De-Luz



Quesería Rubicón



La Quesería Rubicón no sólo es una quesería donde comprar quesos, es un espacio familiar donde se continúa la tradición ganadera y quesera que se inició hace ya casi un siglo en el pequeño pueblo de Femés.

A día de hoy es la tercera generación la que está al frente del negocio familiar.

Dos mujeres dedicadas al cuidado de su rebaño de aproximadamente 400 cabezas caprinas y así mismo, a la elaboración artesanal de quesos con la leche fresca y cruda que cada mañana obtienen de su propia ganadería.



689 456 646



C/La Plaza de San Marcial 22,
Femés-Yaiza



info@queseriarubicon.com



queseriarubicon



queseriarubicon



Quesería Filo El Cuchillo

Quesería Filo El Cuchillo es una quesería artesanal fundada en Tinajo en el año 2012, formada por dos hermanos que junto a su madre han revalorizado la ganadería y quesería que su padre puso en marcha hace ya doce años. Esta quesería elabora queso con leche cruda de cabra. En 2024 hemos recibido el galardón al Mejor Queso de Canarias del XX Concurso de quesos de Leche de Cabra – Premios Tabefe por el semicurado de leche cruda, al igual que en 2022 en el I Concurso Insular de Quesos de Lanzarote. Disponemos también de queso fresco de la mejor calidad.



680 887 706



El Cuchillo, Las Palmas



miguelarbelo22@gmail.com



queseria-filo-el-cuchillo



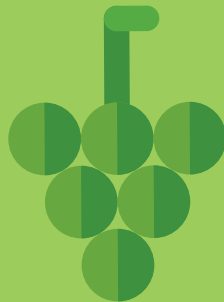
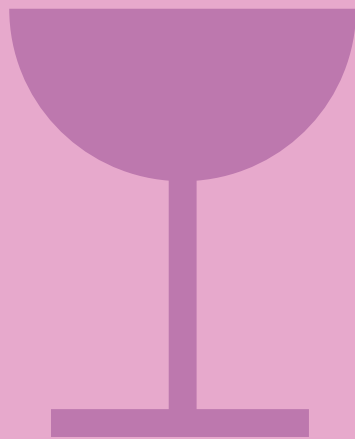
Queseria filo el cuchillo







BODEGAS





Vega de Yuco



Bodegas Vega de Yuco se fundó a finales de la década de los noventa y forma parte de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote y el Clúster de Enoturismo de Canarias. Actualmente produce y elabora más de veinte referencias de vinos diferentes, reconocidos todos por su extraordinaria calidad. Son una caricia de sensaciones con marcada personalidad. Volcánicos, complejos, untuosos, equilibrados, frescos y llenos de matices aromáticos. Sus uvas proceden de fincas propias de la bodega y de más de doscientos cincuenta viticultores de distintas zonas de cultivo de la isla.

Esta bodega tradicional canaria destila también innovación y sostenibilidad en todos sus procesos productivos. Su actividad enoturística la lleva a cabo en pleno paisaje protegido de La Geria, en los viñedos y casa señorial de Finca Testeina (S.XVI).



928 524 316 – 722 681 606



Camino del Cabezo, s/n
Masdache



bodega@vegadeyuco.es



www.vegadeyuco.com
www.fincatesteina.com



vegadeyuco



Bodegas Vega de Yuco



El Grifo



EL GRIFO

En El Grifo cada botella que sale de nuestra bodega es el resultado de siglos de perfección artesanal. Embotellamos historia, tradición y el trabajo dedicado de generaciones. En Lanzarote, las viñas crecen entre cenizas volcánicas, creando paisajes únicos. Nuestra bodega cuida cada viña con técnicas sostenibles, respetando tanto la naturaleza como la tradición vitivinícola de la isla.

En el corazón de Lanzarote, nuestra bodega es más que un lugar donde se elabora vino. Es un espacio de conexión entre naturaleza, sostenibilidad y tradición. Aquí, cada rincón está diseñado para honrar nuestra historia y respetar el medio ambiente.



630 150 792



Lugar de El Grifo, LZ 30, Km 11
San Bartolomé



comercialcanarias@elgrifo.com



www.elgrifo.com



elgrifolanzarote



elgrifo



Lágrima de Malvasía Volcánica

LÁGRIMA
DE MALVASÍA
VOLCÁNICA

Producciones Arráez Bravo nace en Arrecife para crear productos de la tierra canaria. Lanzarote siempre nos ha fascinado con su tierra volcánica. Y como los viticultores canarios trabajan y cultivan su tierra. Nuestra empresa pertenece a una estirpe de viticultores manchegos sabedores del buen hacer de sus vinos y que han anclado su corazón en tierras volcánicas.



609 133 256



Carretera los Mármoles, 86 –
Arrecife



produccion@eab.es



www.lagrimademalvasia.es



[lagrimademalvasia](https://www.instagram.com/lagrimademalvasia)



[lagrimademalvasia](https://www.facebook.com/lagrimademalvasia)



Vulcano de Lanzarote



Bodega Vulcano de Lanzarote, nace como una empresa familiar, a través del tesón y absoluta entrega al cuidado y cultivo de la vid, herencia de nuestros antepasados.

La marca Vulcano propone el concepto de «Boutique Bodega»; pequeñas ediciones de vinos jóvenes de Lanzarote elaborados con una exquisita calidad.

Nos especializamos en la producción de vinos jóvenes, que para mantener su frescura y espíritu, entregamos en varias fermentaciones a lo largo del año.



639 204 633



C\ Victor Fernández, 5 - Tías



direccion@bodegavulcano.es



www.bodegavulcano.es



bodegavulcano



BodegaVulcanodeLanzarote



La Geria



Bodega La Geria, una de las bodegas más antiguas de Lanzarote, construida en 1896 se encuentra ubicada en pleno corazón del Paraje Natural y protegido de La Geria. En este espectacular entorno se utiliza un sistema de cultivo único en el mundo, realizado en hoyos excavados en la ceniza volcánica.

Durante muchos años, Bodega La Geria ha mantenido fielmente la tradición vitivinícola de Lanzarote, y en 1993 fue adquirida por los actuales propietarios, la familia Melián, quienes ha aportado tecnología y modernidad en la elaboración de nuestros vinos. La variedad por excelencia que encontramos en este paraje es la Malvasía Volcánica pero, además, encontraremos otras variedades como Listán Negro y Moscatel de Alejandría, sin restar importancia a variedades como la Diego y la Listán Blanco.

Con estas variedades Bodega La Geria produce diferentes tipos de vinos en su marca La Geria, y vinos exclusivos en su marca, premium Manto. Actualmente, Bodega La Geria es una de las bodegas más visitadas de toda España, donde puedes venir a realizar visitas guiadas, o disfrutar de nuestros vinos con vistas y atardeceres, en un enclave único.



928 173 178



Carretera de La Geria, Km.19.
Yaiza



bodega@lageria.com



www.lageria.com



bodega.la.geria



bodega.lageria



Los Bermejos



Durante varios siglos perteneció a una de las familias más importantes de Lanzarote.

Ya casi sin actividad en el año 2001, con el nuevo siglo, se le dio un nuevo impulso, ocupando en pocos años la cabeza enológica de la isla.



928 522 463



Camino a Los Bermejos, 7 -
San Bartolomé



bodega@losbermejos.com



www.losbermejos.com



bodegabermejo



bodegabermejo



Cohombrillo 4/24



Somos una bodega de garaje, salvaje, tradicional y familiar. Toda nuestra vida hemos estado rodeados de volcanes que nos llenan de energía e inspiran. Estamos en la Lanzarote profunda, en Tinajo.

Vinos Naturales. Solo Uva.



619 622 410



Camino Las Quemadas 26 -
Tinajo



vinoajul@gmail.com



cohombrillo



Guiguan



Guiguan

Guiguan nace en Tinajo, donde la Bodega elabora sus vinos con una lluvia escasa, un suelo volcánico y un clima excelente.

Dando calidad y carácter, permitiendo unos vinos tintos de gran expresión y unos blancos amplios y potentes.

Esta bodega familiar les ofrece una elaboración artesanal, dando de las uvas del municipio unos de los mejores vinos de la isla.



616 686 564



Av. de los Volcanes, 116 – Tajaste



info@bodegasguiguan.com



www.bodegasguiguan.com



bodegabermejo



Bodegas-Guiguan



La Grieta



Tras muchos años de tradición agrícola y en especial de tradición al viñedo, fue en 2007 cuando presentamos por primera vez el vino "La Grieta". Nuestros viñedos son de pie franco, constituidos por cepas centenarias, con bajos rendimientos y maduraciones suaves y largas, lo que contribuye al aumento de la calidad de los vinos que producimos.



616 908 484



C/ Aulaga, 14 – Punta Mujeres,
Huelva



bodegamalpais@gmail.com



bodega_malpais_de_maguez



bodegamalpaismaguez



BODEGA OLIVINA
G U A T I Z A

Olivina

Con producciones muy limitadas, Bodega Olivina convierte cada botella en una joya, cuidada con esmero y pensada para quienes aprecian la singularidad. Cada cosecha es el resultado de un profundo respeto por el tiempo, la tierra y las tradiciones, dando como fruto vinos que no solo se beben, sino que se viven.

Estos vinos enamoran a cada sorbo, transmitiendo la historia de un paisaje forjado por la lava y pulido por el viento, y el amor por la isla que ha acompañado a la familia desde hace generaciones.



636 630 200



Belladama 38, Guatiza.
Teguiise.



tierravivaasesores@gmail.com



olvinabodega



Titerok-Akaet

Bodega de vinos de finca. Cuidado y recuperación de viñedos históricos cuidados en ecológico. Vinos de mínima intervención con dosis muy bajas de sulfuroso.



686 993 937



35570 Yaiza, Las Palmas



titerok.akaet@gmail.com



www.titerok-akaet.com



titerok_akaet



titerok_akaet



Althay

Creemos que la excepcional envergadura de las fuerzas de la naturaleza sobrecoge por su poder pero también por su belleza. Un mundo de oportunidades únicas aparece detrás de cada devastación.

Bajo la mirada poderosa del Timanfaya, se escucha el rumor del viento sobre la piedra quemada. El mismo que mece las hojas de vides que asoman tímidamente en el rofo excavado, frutos de la sabiduría de los mayores que dieron una nueva vida a esta tierra. En el límite de la piedra que brotó del volcán se mantienen firmes las raíces de nuestra casa, silenciosa espectadora del universo alrededor.

Valerosa es la determinación que tenemos de cuidar este precioso espacio, conservar su esencia, capturar sus momentos. Expresiva es la tierra bajo las cenizas. Mostramos su carácter mas auténtico, alzamos su voz.

Esto es Althay.

Althay



616 107 252



Carretera Yaiza, Las Palmas
35570 - Lanzarote



info@casaalthay.com



www.casaalthay.com



casa althay



Jable de Tao

El proyecto Jable de Tao bodega y viñedos, nace en un momento convulso a nivel vitivinícola, no solo en la isla de Lanzarote, si no más allá de la región de Canarias. Nuestro compromiso es la lucha y el esfuerzo por elaborar vinos que hablen del territorio en el que nacen, sin dejar en el camino a los actores principales que hacen posible su crecimiento; Los viticultores.

Jable de Tao, no es más que la persecución de un sueño, creer que se pueden elaborar vinos responsables, buenos vinos, vinos que en cada copa se reconozca su procedencia, su arraigo y apego a un suelo y a una viña cuidada por familias, personas con corazón, que han querido mantener por generaciones, ese trocito de tierra que su abuelo con afán labró y que con orgullo e ilusión cedió a una nueva generación.

Nuestro proyecto ve la luz después de mucho esfuerzo en los últimos años, y lo hace cargado de ilusión y felicidad por sentirnos acompañados en la pasión por la viticultura, la enología y la conservación de nuestro paisaje.

JABLE DE TAO

BODEGA Y VIÑEDOS



652 187 848



Camino san pedro 28, Mácher.
Tías.



info@jabledetao.com



www.jabledetao.com



jable_de_tao

BODEGA ROCA NEGRA

Rocanegra

Con producciones muy limitadas, Bodega Olivina convierte cada botella en una joya, cuidada con esmero y pensada para quienes aprecian la singularidad. Cada cosecha es el resultado de un profundo respeto por el tiempo, la tierra y las tradiciones, dando como fruto vinos que no solo se beben, sino que se viven.

Estos vinos enamoran a cada sorbo, transmitiendo la historia de un paisaje forjado por la lava y pulido por el viento, y el amor por la isla que ha acompañado a la familia desde hace generaciones.

ROCA NEGRA
B O D E G A



606 351 307



Camino del Oratorio 8 Bis. Tías.



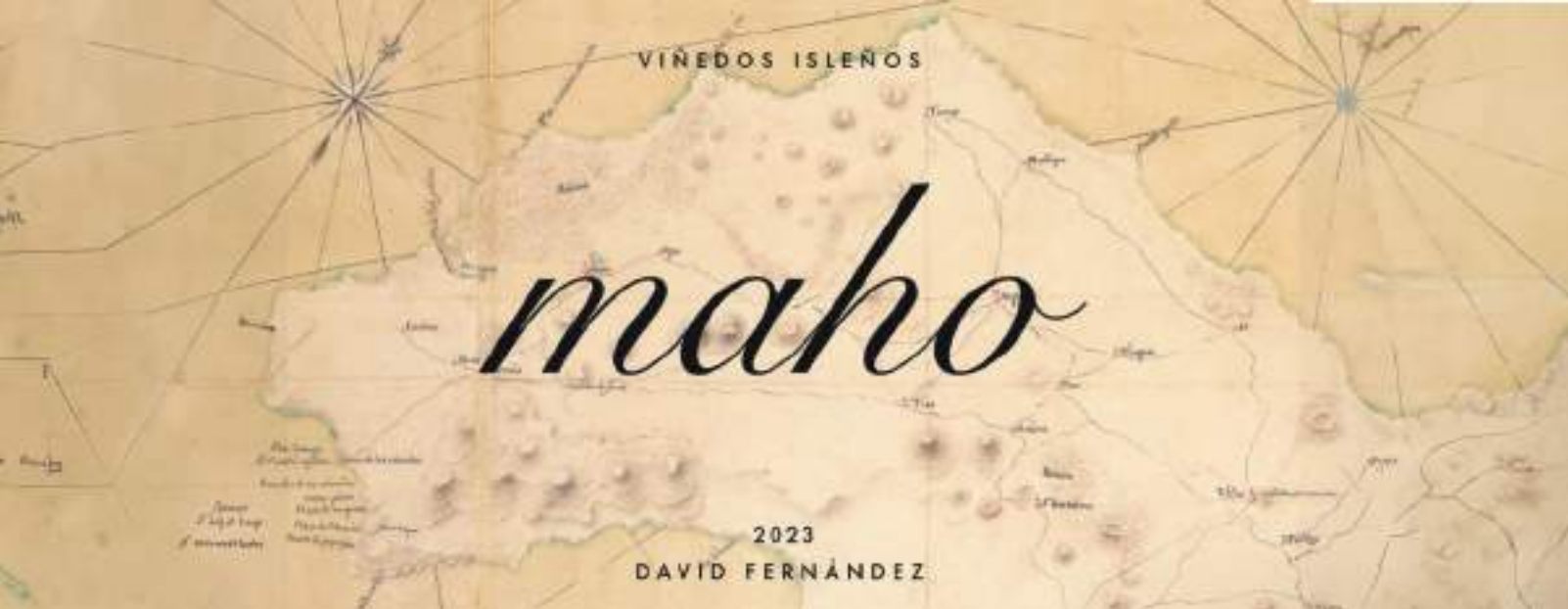
pedidos@bodegarocanegra.com



bodega_rocanegra



Bodega Roca Negra



Bodegas David Fernández

Bodega de pequeño productor de la isla de Lanzarote. David Fernández es un pequeño viticultor y elaborador de la isla que lleva desde el 2021 haciendo vinos de algunas de las diferentes zonas de la isla, apostando por las particularidades de cada pueblo o parcela y elaborando vinos que muestren dicha identidad.



619 481 683



Guatiza, Tegüise



davidfernandezbodega@gmail.com



davidfernandez_wine



Erupción

Se dedica al mantenimiento y conservación del paisaje vitivinícola de su patrimonio familiar ubicado en diferentes minifundios dentro de la Denominación de Origen de Lanzarote, preservando así la tradición, la cultura del vino y el legado familiar, hasta llevarlo a la elaboración y comercialización de sus vinos premium de autora de producciones limitadas y altísima calidad.



669 065 445



Tao, Teguiise.



Info@bodegaerupcion.com



www.bodegaerupcion.com



bodegaerupcion



Valle Malpaso (Vino D`Celso)

Desde el corazón de Haría, en la finca Valle de Malpaso, llega el vino Celso Tinto y Blanco, una auténtica joya elaborada con esmero en este entorno único. La finca, conocida por su compromiso con la viticultura tradicional, ofrece en cada botella una representación fiel de su terreno.

El Celso Tinto se distingue por su intensidad y complejidad, con una expresión frutal madura y una suave estructura que lo convierte en un vino elegante y envolvente. El Celso Blanco, por su parte, es fresco y vibrante, con aromas afrutados que equilibran perfectamente la acidez y la suavidad, creando una experiencia deliciosa al paladar.

Ambos vinos reflejan la dedicación a la calidad, donde la tradición y el respeto por el viñedo se manifiestan en cada copa. Perfectos para cualquier ocasión, los vinos Celso son ideales para acompañar momentos especiales o disfrutar de un buen vino en buena compañía.

Descubre la esencia del Valle de Malpaso y deja que su historia se despliegue en cada sorbo. ¡Salud!



637 106 389



Haría



restaurantetacande@gmail.com





The background is a complex geometric composition. On the left, there are vertical columns of patterns: a yellow column with orange quarter-circles, a purple column with light purple triangles, a purple column with light purple semi-circles, a purple column with light purple semi-circles, an orange column with yellow circles, and a yellow column. The right side features a white banner with a purple border and a purple background below it.

PRODUCTORES Y DULCES

B:
Bernardo's
mermeladas



Bernardo's Mermeladas



Elaboramos nuestras confituras extra con frutas de las Islas Canarias, en una cocción lenta para preservar las cualidades, calidades y sabor de las frutas. Desde 1995 elaboramos nuestra confitura de cactus (tuno indio), la cual sigue teniendo, entonces y ahora, una gran aceptación entre los consumidores.



609 264 325



Calle Varenga, 32 Playa Honda



p@bernardos.org



www.bernardos.org



bernardosmermeladas



BernardosMermeladas



Heladería Artesanal Lanzarote Helathlon

Heladería artesanal Lanzarote Helathlon ofrece una experiencia única de sabores inspirados en la riqueza de la isla de Lanzarote. Nos enorgullecemos de elaborar helados artesanales utilizando ingredientes frescos y autóctonos, como maracuyá, pitaya, higos indios, fresas, papaya, plátano y sandía, capturando la esencia de la isla en cada bocado. También contamos con una deliciosa selección de helados de crema, destacando especialidades como gofio, vainilla, turrón y el siempre irresistible chocolate. Nuestra pasión por la calidad y la autenticidad se refleja en cada creación, invitando a todos a disfrutar de un viaje sensorial único.



676 921 987



Avda de las Playas ,Cc Costa Mar,
Playa Pocillos, 75 Pto del Carmen.



pedromontelongoperez64@gmail.com



heladeria-helathlon.ueniweb.com



heladeria_helathlon



heladeria_helathlon



Bombonería La Corona



Bombonería La Corona fue fundada en 2019 por el bombonero lanzaroteño Enrique Martín, convirtiéndose en la primera bombonería de la isla de Lanzarote y en una de las pocas existentes en Canarias.

En su corta andadura, Bombonería La Corona se ha convertido en un referente del mundo del chocolate tanto en Lanzarote como en Canarias, importando las técnicas más vanguardistas junto a sabores clásicos, de la gastronomía canaria y sus vinos, así como otros más exóticos y sorprendentes.



648 019 381



Avda. Olof Palme, s/n CC Marina
Lanzarote B16 35500 Arrecife



admin@bombonerialacorona.com



www.bombonerialacorona.com



lacorona_lzt



La Corona Bombonería



C'era una volta il gelato

Davide Frontera y su pareja, Verónica Maspero, combinan sus raíces italianas con la gastronomía de la comunidad autónoma que han escogido para su heladería, las Islas Canarias.

Ambos dejaron su establecimiento en Italia para continuar trabajando en el sector en la localidad de Puerto Calero, en la isla de Lanzarote.

Aquí ofrecen una vitrina con dos líneas de productos muy marcadas, desde los clásicos italianos como el Pistacho de Sicilia y la Avellana del Piemonte, a propuestas que toman como punto de partida las Canarias, como los sorbetes de Pitaya, Sandía de Soo o fresa de Tinajo, y el Helado de Queso de Cabra Canario.



602 375 263



Calle plaza del arte loc 9,
Puerto Calero.



cucina2012@gmail.com



cera_una_volta_il_gelato



ceraunavoltailgelato



Salinas de Janubio

El sol, el atlántico y el conocimiento de nuestros maestros salineros son los ingredientes básicos de la Sal Marina de Janubio, es natural, sin aditivos ni conservantes, siendo obtenido mediante métodos tradicionales, de manera manual, artesanal y la utilización de rastrillos, palas y carretillas.

La época de recolección se sitúa entre los meses de mayo y octubre, coincidiendo con los meses más soleados.

Es muy apreciada en los círculos gastronómicos por su calidad, sabor y propiedades, a esto se le suma su brillantez y limpieza en su obtención, sin mezcla de tierras. La Sal Marina de Janubio está libre de microplásticos, gracias a la barrera natural que bordea el lago, que sirve de filtro, además por su situación geográfica, zona suroeste de la Isla de Lanzarote.



928 804 398



Camino de los Hervideros S/N, Yaiza.



salmarina@salinasdejanubio.com



www.salinasdejanubio.com



salinas de janubio



salinas.janubio



Mermelada Lala y Mojos Fefo

El proyecto nace en 2015 en el municipio Tinajo, Lanzarote. Cuando comenzamos a aprovechar la fruta de temporada de la isla que se quedaba sin recoger, transformándola en mermelada.

Desde entonces Mermeladas Lala ha crecido en demanda, sin perder de vista que continuamos siendo un proyecto familiar y pequeño, donde el principal objetivo es ofrecer un producto de calidad, elaborado en nuestro pequeño obrador de forma completamente artesanal.



686 522 073



Calle Cuervo,1 Tinajo



mermeladalala@gmail.com



www.mermeladaslala.com



mermeladaslala2015



MermeladasLala



Wine Tours
LANZAROTE



Wine Shop / Wine Tours Lanzarote



Wine Shop Lanzarote tiene su sede en Belfast pero está gestionada por nuestro equipo en Lanzarote. Vendemos una gama de los mejores vinos, cervezas artesanales y otros productos de la isla en el Reino Unido, Irlanda y toda la UE. También ofrecemos visitas virtuales y degustaciones

Wine Tours Lanzarote ofrece una gama de experiencias muy personales de los mejores viñedos volcánicos de la isla y cervecerías artesanales. Nuestros tours diarios de vino, incluyen un paseo por los viñedos, en un grupo máximo de 8 personas, dirigidos por un profesional cualificado WSET (Wine & Spirit Education Trust). Nos sumergiremos en el proceso y la experiencia del cuidado de una vid, a lo largo del ciclo anual, experimentando de primera mano algunos de los equipos y técnicas utilizados.



631 789 200



info@wineshoplanzarote.com
info@winetourslanzarote.com



www.wineshoplanzarote.com
www.winetourslanzarote.com



wineshoplanzarote
winetourslanz



Wine Shop Lanzarote
Wine Tours Lanzarote



2 Cabras (cervecería)



Es una cervecería artesanal fundada por dos cabras locas en 2015.

Les encanta la cerveza y les apasiona elaborar buena cerveza artesanal honesta de la manera tradicional en la hermosa isla de Lanzarote.

Cambiamos de marca debido a la pandemia de 2020. Las cabras se trasladaron a una nave industrial en el centro de Arrecife, frente al hospital general, para poder comercializar nuestros productos y empezar a enlatar.

¿Entonces te escucho preguntar...?

¿Puede la cabra...? Sí... Podemos!



610 454 294



Calle Doctor Negrín, 223 Arrecife



2cabrasbrewing@gmail.com



www.2cabrasbrewing.com



2cabrasbrewing



"El Gin con más personalidad"

- Premium Gin de autor -



www.avedelparaisocanarias.com

Ave del Paraíso Premium Gin



Antigua bodega familiar, reconvertida en una microdestilería donde se ha creado un gin estrella, con medallas de plata y bronce a nivel mundial. El prestigio de la organización que ha otorgado los premios, la organización londinense IWSC y su seriedad en la realización de este concurso, sitúan a nuestro gin conejero en la cúpula de las ginebras premium.



691 843 664



Calle Manolo Millares, 80 - 1H Yaiza



info@avedelparaisocanarias.com



www.avedelparaisocanarias.com



[avedelparaisodrygin](https://www.instagram.com/avedelparaisodrygin)



[avedelparaisocanarias](https://www.facebook.com/avedelparaisocanarias)



Cervezas NAO



"Somos una cervecera artesanal canaria, orgullosamente libre e independiente. Elaboramos cervezas especiales, con pasión y un punto de locura en una pequeña y maravillosa isla que está muy lejos de casi todo."

En Cerveza NAO elaboramos cerveza desde el 2015 de manera artesanal y lo hacemos en un antiguo taller de redes de pesca de finales del siglo XIX.



660 553 882



Calle Foque 5 Arrecife



hola@naobeer.com



www.naobeer.com



[cervezanao](https://www.instagram.com/cervezanao)



[cervezadelanzarote](https://www.facebook.com/cervezadelanzarote)



EINAR
PREMIUM LICOR



EINAR
PREMIUM LICOR

Einar Premium Licor



Somos una pequeña empresa familiar, que trata de recrear aquellos licores que hacían nuestros abuelos con paciencia y esmero, por medio de una maceración artesanal de una cuidadosa selección de la materia prima.



680 388 996



Calle Montaña Tremesana 38 Yaiza



destileriaeinar@gmail.com



destileriaeinar



Primo de Lanzarote Vermut

Primo de Lanzarote fue el primer y original vermut elaborado en las Islas Canarias. Su originalidad procede en parte de su base, la singular variedad prefiloxérica Malvasía Volcánica (D.O. Lanzarote) típica de la isla donde el cultivo de la vid ha dado forma al paisaje creando escenarios únicos. Tanto el vermut blanco como el rojo proceden de la misma Malvasía Volcánica de primera calidad (Bodega Los Bermejos) y cada uno se elabora utilizando diferentes maceraciones de hierbas y especias, incluyendo productos autoctonos.

En el blanco predomina la aromaticidad de la Malvasía, combinada con las notas cítricas de las naranjas canarias, notas florales de cilantro, salvia, sauco y especiadas de canela y nuez moscada El Rojo, mas intenso de ajeno, con notas más amargas de genciana, quina y ruibarbo. Su original color rubí se debe a la infusión de tuno indio y «miel» de palma.

Primo se considera un producto «gastronómico» gracias a su versatilidad en maridajes y uso en coctelería clásica y moderna. ¡Déjate sorprender por un Vermut Volcánico!



660 300 545



Camino a Los Bermejos 7,
San Bartolomé.



vermut@primodelanzarote.com



www.primodelanzarote.com



primo_de_lanzarote_vermut



primodelanzarote



Cervecería Malpeis



Malpeis es una fábrica independiente de elaboración de cerveza artesanal en Lanzarote. Se trata de un proyecto familiar que nace de la afición por la cerveza y la curiosidad, así comenzaron las primeras elaboraciones: en casa y entre amigos.

En 2015 se funda la fábrica de Malpeis constituyéndose como una de las primeras cervezas artesanales de la isla.

Actualmente, cuenta con unas 10 referencias en el mercado y comercializa sus cervezas en la mayor parte del archipiélago canario.



690 958 420



Calle Malagueña s/n 35560 Tinajo



comercial@malpeis.com



www.malpeis.com



cervezasmalpeis



malpeis



Jimmy's Bar (Thüringer)



Alle Fussballspiele – Live Music



630 622 224 – 679 102 799



Centro Fariones – Puerto del Carmen



thueringerjuergen@gmail.com



Der-Thüringer-Jimmys-Bar



Lili's Café



Helados, Crepes dulces caseras, Crepes salados, Gofre de Azúcar



609 252 727



Avenida de las Playas Los Dragos
N°22 Puerto del Carmen



lilicafelanzarote@gmail.com



Rosado y Valero Aguardientes y Destilados

Primera destilería artesanal de Lanzarote ubicada no muy lejos del barrio capitalino de La Destila, donde antes se encontraba una fábrica de aguardientes.

Su producción no es muy elevada ya que se han propuesto concentrar sus esfuerzos en la calidad de estos productos al realizar la destilación muy lentamente y, de una forma tradicional, tal y como lo hacían sus antecesores en antiguos alambiques de cobre.



635 542 242



Pasaje Julio Blancas, 2, Arrecife



franciscorosado@telefonica.net



Smokehouse Canarias

Smokehouse Canarias es una ahumadería ubicada en Canarias, especializada en la elaboración artesanal de productos ahumados, con una propuesta gastronómica basada en ingredientes de alta calidad y de origen local. Entre sus productos destacados se encuentra el peto ahumado, un pescado de sabor delicado, cuidadosamente ahumado para realzar su frescura y aroma, ideal para degustar en aperitivos o como componente versátil en diversas elaboraciones.

El pastrami de Smokehouse Canarias es otro de sus productos destacados, elaborado con carne de primera calidad, sazonada con una mezcla exclusiva de especias y ahumada lentamente para obtener un sabor profundo. Asimismo, ofrecemos un bacon ahumado que se distingue por su sabor intenso y su textura crujiente, perfecto para acompañar desayunos o añadir un toque especial a una amplia variedad de recetas.

La oferta de Smokehouse Canarias también incluye conservas de peto en aceite sin ahumar, con una opción ligeramente ahumada que permite disfrutar de esta experiencia artesanal en cualquier lugar. Cada uno de sus productos refleja el compromiso de la empresa con la autenticidad y la calidad, ofreciendo una experiencia de sabor que combina tradición, creatividad e identidad canaria en cada bocado.



629 022 271



C\ Virgen de Guadalupe, 11, 38800
San Sebastián de La Gomera,



info@petoahumado.com



www.smokehouselagomera.com



smokehousecanarias



Smokehousecanarias



Pinocho Churrería

una receta de más de 100 años elaboramos churros tradicionales con Agua, Harina especial y Sal de Janubio, churros pintados a mano y rellenos de chocolate de alta gama de repostería (Valrhona) y nuestros Pinochitos rellenos de chorizo Chacón o de mermelada de Batata (Bernardo's)

Además podrás probar nuestra batata Frita de (Sat el Jable) con Sal de Janubio pimentón y Mojonesa casera.



666 251 8215



C/ la sangre 3, Villa de Teguise.



marialuzperezmosquera@gmail.com



churropinocho



Pastelería Arjery

Somos un pequeño obrador familiar, nacido del sueño de unas hermanas emprendedoras apasionadas por la repostería y los sabores de nuestra tierra. Seguimos, un año más, ofreciendo una selección de nuestros dulces artesanales, trabajados con productos "km 0" como la batata, huevos, gofio y quesos de la tierra, entre otros.

Cada bocado refleja el cariño y la dedicación con los que trabajamos, destacando la importancia de los ingredientes locales y el carácter familiar que nos define.

Ven a saborear una explosión de sabores tradicionales que te harán sentir la auténtica esencia de nuestra tierra en el paladar.



650 423 565



Góngora, 29 - local 3 Arrecife



arjerypasteleria@gmail.com



arjerypasteleria



Arjery Pastelería



La Cocinera Saludable

Servicio de catering nutritivo, sabroso e inclusivo para eventos privados, retiros de bienestar o particulares que desean comer bien en su día a día. Platos explosivos salados y dulces veganos y sin gluten.



623 309 491



C/ Garajonay, 34, Teguiise.



info@lacocinerasaludable@gmail.com



www.lacocinerasaludable.com



lacocinerasaludable



La Cocinera Saludable

#greenaloejin

La ginebra de Aloe Vera de la isla de *Lanzarote*

Evocamos paisaje

Pita Gin



Pita Gin responde al concepto de "pot-distilled gin", donde la base alcohólica, previamente macerada con la materia vegetal, es destilada en unidades de cobre mediante la técnica de arrastre de vapor, buscando exaltar virtudes y minimizando alteraciones sensoriales debidas a la aplicación de fuego, aunando así tradición e innovación.

La fórmula magistral de Pita Gin, atesora como parte troncal la conjunción de bayas de enebro con la aloe vera, compartiendo escenario con un cuidadoso y seleccionado plantel botánico (cilantro y hojas de hierba luisa, piel seca de cítricos, cardamomo, jengibre,...), buscando una composición original y armoniosa, que sorprenda organolépticamente, dejando un recuerdo agradable.



673 137 656



Calle el Rafael, 23 - Arrecife



info@pitagin.com



www.pitagin.com



pitagin.aloe



ginaloeveralanzarotev



Burgao Experience

Servicio de chef privado a domicilio. El Burgao representa la materialización del sueño loco del Chef Antonio Chicon, Chef español formado en el Instituto Paul Bocuse de Lyon y viajero culinario inagotable. El Burgao, cómo su nombre indica, es un Chef que lleva su cocina a todos lados. Y su cocina, Antonio la llevó a la India, Tailandia, Marruecos y Brasil entre muchos otros, siempre compartiendo conocimiento y aprendiendo de cocineros locales.

Porque la cocina, para nuestro Chef, es una herramienta que aporta salud y felicidad a los que la saborean. Le permite despertar emociones a la vez de poder compartir estos pequeños pedazos de vida que le hicieron vibrar a él en su día.

Para Burgao Experience, Antonio Chicon creó una amplia variedad de platos, fruto de toda su experiencia culinaria, ya fuesen recuerdos de la cocina de su abuela, de la cocina en una reserva de elefantes en Kerala (India), de la del grandísimo Paul Bocuse en Lyon (Francia), de la de Nakai (Lanzarote) o de cualquiera de las cocinas dónde se divirtió cocinando por el mundo.



BURGAO EXPERIENCE
Desserts & More



633 167 170



Ctra Tias-Macher 47C. Macher, Tias



chef@burgaoexperience.com



www.burgaoexperience.com



[burgaoexperience](https://www.instagram.com/burgaoexperience)



Chacón



Carnes y Embutidos Chacón es un empresa centenaria de Lanzarote que se dedica a la elaboración de embutidos, distribución mayorista y minorista de alimentos con una visión muy dedicada al producto local.



928 814 016



Velacho, 23 - Arrecife



info@grupochacon.com



www.grupochacon.com



grupochacon



Grupo chacón

Lo más fresco del mar



Pescatrón



Le ofrecemos lo mejor

Desde 2012, el equipo de profesionales de Inver Pescatron, Lanzarote S.L. se ha esmerado por ofrecer los mejores pescados y mariscos a nuestros clientes. Puede contar con que entregaremos su pedido sin problemas y a un precio competitivo y justo, garantizando la calidad del mismo.

Ponemos a su disposición una amplia variedad para que usted elija aquello que mejor se adapte a sus preferencias.



928 110 005



C/Alemania N°11 Playa Blanca
(Polg. Industrial, Montaña Roja)



pescatron_lanzarote@hotmail.com



www.pescatron.com



heladeria_helathlon



heladeria_helathlon



Puro Legado

Les presentamos la primera y original crema de gofio hecha con millo de la única molina activa de la isla, "La Molina de José María Gil"



657 082 429



Caracas 24, bajo derecha, Arrecife.



eclecsios@yahoo.es



www.purolegado.com



[purolegadooficial](https://www.instagram.com/purolegadooficial)



[Purolegado oficial](https://www.facebook.com/Purolegadooficial)



Mura

Mura es un rincón de delicias ubicado en el casco histórico De la Villa de Teguiise, donde la fundadora Georgia se crió. Se ha ganado su popularidad por sus sándwiches indulgentes de pan de masa madre y por su repostería casera ... en particular las cookies de doble chocolate con un toque de sal. Mura es un negocio donde todo se elabora con producto de calidad y con mucha consideración y cariño.



638 588 310



Plaza Clavijo y Fajardo, Teguiise



georgiacoles@me.com



muralanzarote



Panadería – Pastelería Zulay

Todo se remonta a 1937, en Fuencaliente (La Palma) cuando Eladio Santos, nuestro bisabuelo, emprende lo que iba a ser su pasión y ahora la nuestra: elaborar productos 100% artesanales. En un primer momento, fue "pan de codo" amasado a mano y horneado en un horno casi centenario de leña que hoy en día seguimos conservando como nuestro mayor tesoro. Al cabo de los años, su hijo Andrés Santos tomaba el relevo. Esta vez con alguna modificación pues ya disponía de amasadora eléctrica aunque el resto del proceso era prácticamente idéntico. Se formaba a mano y se horneaba en horno de leña.

En la actualidad, aunque los tiempos son diferentes, seguimos sin alterar esa esencia y ese cariño hacia nuestro oficio, respetando cada ingrediente y cada proceso. Elaboramos no sólo productos de panadería sino también pastelería y bollería artesana.



628 981 057



Carretera General, 82 Los Canarios.
Fuencaliente de la Palma.



bryan@zulayline.com



www.panaderiazulay.com



zulayline



zulayline



Estow Studio

Creación de tablas de Corte y servir de Maderas Exóticas hechas a mano en Lanzarote



668 895 950



Garajonay 36 local B, Teguiise



estowstudio@gmail.com



www.estowstudio.com



estowstudio



estowstudio



Mamud Burger

Mamud Gastro Burger. Somos un restaurante donde primamos productos artesanales y caseros. Picamos y boleamos nuestra carne a diario en nuestro restaurante. Así siempre podremos saber que le estamos dando a cada uno de nuestros clientes. Tenemos un pan brioche artesanal y preparamos nuestras salsas y guisos para cada hamburguesa todos los días. Queremos estar en el camino de no ser una hamburguesería más, queremos ser creadores de experiencias y buenos momentos.



625 795 505



Avda central, 103. Tías.



Administración@mamudgastroburger.com



mamudgastroburger

Street Food NOMADAS

8 Burgers

Nuestro proyecto se basa en crear burgers inspiradas en países, partiendo siempre de productos km0, la calidad y creatividad es lo que más nos define, no dudes en pasar y probar lo que hemos creado para tu disfrute.



601 090 602



Calle Ginés Díaz, Arrecife.



streetfoodnomadas8@gmail.com

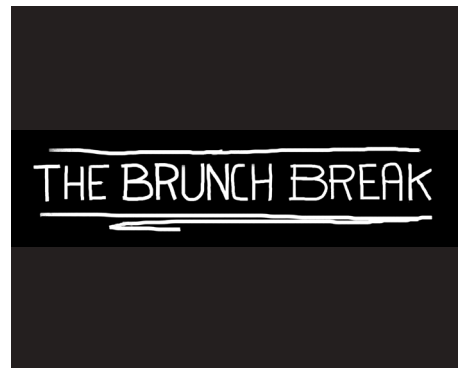


8_burgers_



The Brunch break

The Brunch Break es una cafetería única que combina el placer de los cafés especiales con la frescura de los dulces caseros adaptados a todas las necesidades, sin alérgenos. Además de nuestras deliciosas opciones de repostería, ofrecemos bocadillos gourmet, almuerzos saludables y un servicio de envíos de desayunos a domicilio. También contamos con servicio de recogida y catering para eventos como cumpleaños, reuniones y celebraciones. En The Brunch Break, nos apasiona crear experiencias que cuiden tu bienestar, sin sacrificar el sabor. ¡Ven a disfrutar de un brunch diferente y personalizado!



662 294 785



Calle Canalejas 55 local 1, Arrecife.



thebrunchbreak.lnz@gmail.com



www.thebrunchbreak.es



The_brunch_break



The brunch break arrecife



Haría Miel

Miel natural de Lanzarote



630 401 047



Santiago noda, Haría.



hariamielnatural@gmail.com



hariamiel_



Salitre y Sal

Catering y eventos

SALITRE & SAL
CATERING Y EVENTOS

"Dándole valor a lo nuestro"

Somos un equipo creativo a la vanguardia de la gastronomía. Nuestra cocina está dirigida por los chef Fran Vilela e Isabel García, y nos ponemos al frente de este proyecto para crear momentos especiales a vuestro lado en cualquier boda o evento.

Trabajamos con producto de km cero y ponemos en relieve la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. El futuro de la gastronomía pasa por ser capaces de cocinar con pocos elementos, platos que transportan, que despiertan sentimientos y que evocan recuerdos.

En nuestra gastronomía, el respeto por el producto es la base. A partir de aquí, elaboramos y creamos menús personalizados para vuestros eventos. Siempre primando la excelencia.



696 814 093



Arrecife.



hola@salitreysal.com



www.salitreysalcatering.com



[salitreysalcatering](https://www.instagram.com/salitreysalcatering)

Do you find it
familiar?

**Rollitos
Filipinos**



K-mayan Gastrobar

¿Buscas una experiencia gastronómica única?

En "K-mayan Gastrobar – Filipino Food" te ofrecemos un viaje sensorial por las Filipinas. Degusta nuestros platos elaborados con ingredientes frescos y de la mejor calidad, siguiendo recetas ancestrales transmitidas de generación en generación. Desde el lechón crujiente hasta el kare-kare, nuestra cocina te sorprenderá con su variedad y autenticidad.

¡Ven y descubre por qué la comida filipina es una de las más ricas y variadas del mundo!



698 951 339



C/ Guanarame, nº37, local 5,
Playa Honda. San Bartolomé.



kmayan.gastrobar.lnz@gmail.com



kmayan.gastrobar



K-mayan



Brutal Burger

Brutal Burger by Lolo Román: Alta Burgersía en su máxima expresión. En Brutal Burger creemos que "menos es más". Por eso, nuestro concepto de "Alta Burgersía" eleva el mundo de las hamburguesas a niveles que solo se logran con un profundo conocimiento de la alta cocina, manteniendo precios súper competitivos. Aquí no encontrarás una carta extensa ni complicaciones innecesarias, solo una hamburguesa única y espectacular: La p.ta F.cking Brutal Burger.

Nuestra hamburguesa es el resultado de la mejor selección de ingredientes. Usamos carne de primera, madurada y cocinada con la técnica smash para un sabor y textura incomparables. El doble queso cheddar fundido se combina con nuestra salsa secreta "Cheddar Brutal", cebolla caramelizada y crujiente bacon, todo perfectamente ensamblado en un pan artesano de calidad superior. Las salsas hechas para acompañar solomillos más que hamburguesas o la selección minuciosa de las papas terminan de redondear la experiencia Brutal.

Detrás de esta creación está el chef Lolo Román, galardonado como el mejor chef canario por el mundo en 2018. Su experiencia, que abarca asesorías en MasterChef y docencia en el Basque Culinary Center, garantiza que cada bocado sea una auténtica obra de arte culinaria.

Brutal Burger: cuando la alta cocina se encuentra con la simplicidad de lo urbano.

BRUTAL BURGER



614 347 531



C/ alicante 7 , Arrecife.



brutalburgerbar@gmail.com



www.brutalburgerclub.com



brutalburger



Chacho Fresh Burger

En Chacho Fresh Burger llevamos ya 10 años de pasión y amor por las hamburguesas. Nuestra hamburguesería destaca por su compromiso con la calidad y la frescura de sus ingredientes. Ubicada en un ambiente moderno y acogedor, ofrece una experiencia culinaria única para los amantes de las hamburguesas.

Su menú incluye una variedad de opciones que van desde las clásicas hamburguesas de carne de res hasta alternativas vegetarianas y veganas, permitiendo que cada cliente encuentre su opción ideal. La carne es seleccionada cuidadosamente y cocinada al momento, mientras que el pan se hornea diariamente, garantizando una textura perfecta. Además, Chacho Fresh Burger se preocupa por la sostenibilidad, utilizando ingredientes de origen local. Su ambiente informal y el servicio atento del personal hacen que sea el lugar ideal para disfrutar de una comida en familia o con amigos. Sin duda, es un lugar imperdible para quienes buscan saborear hamburguesas frescas y deliciosas.



696 103 254



La Corriquia 5, Playa Blanca.



chachofreshburger@gmail.com



www.chachofreshburger.com



chachofreshburger



lanzarotechachofreshburger



Noi Coffee

Somos un coffee truck que combina café de especialidad con repostería SIN GLUTEN e inclusiva.

Fresas de Tinajo, queso El faro, limones de Lanzarote y el famoso plátano son algunos de los productos km0 que utilizamos en la elaboración de nuestra repostería.

Nos vemos Donde Sea.



687 486 324



Camino Hoya limpia, 11, Tías



noicoffeejourney@gmail.com



noicoffeejourney

Hostelmec

Hostelmec

Productos para hostelería en Lanzarote y Fuerteventura. Almacenaje, buffet, cafetería, cristalería, cubertería, cuchillería profesional, productos de limpieza, maquinaria, mobiliario, vajilla, o vestuario.



928 802 015



C/ San sebastian, 27, Arrecife.



hostelmec@guerrayfernandez.es



www.hostelmec.es



hostelmec



Hostelmec





Organiza



Marca oficial



Patrocinadores



Colaboradores

