



Saborea San Miguel de Abona



XIV EDICIÓN | 17/OCTUBRE ► 8/NOVIEMBRE | 2025

PROMUEVE / PROMOTES

- Ilustre Ayuntamiento de San Miguel de Abona
- San Miguel de Abona "gastro"

CO-FINANCIA / CO-FINANCED BY

- Gobierno de Canarias
- Volcanic Xperience
- GMR Canarias
- Excmo. Cabildo Insular de Tenerife
- Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. Sector primario y bienestar animal
- Vinos de Tenerife
- Comercio de Tenerife

COLABORAN / COLLABORATE

- Clúster de Turismo de San Miguel de Abona (SAMIC)
- Asociación de Empresarios Zona Comercial Abierta San Miguel de Abona (AEZCASMA)
- Cooperativa Agrícola San Miguel (LACASMI)
- Bodega Altos de Trevejos
- Bodega Vento
- Garañaña Sociedad Cooperativa Agraria
- Cajasiete, S.C.C.

MAQUETACIÓN Y DISEÑO / LAYOUT & DESIGN

- Endémica Estudio



ALCALDE-PRESIDENTE / MAYOR-PRESIDENT

Arturo E. González Hernández

San Miguel de Abona siempre ha sido un referente gastronómico, y con la celebración de esta nueva edición de Saborea San Miguel de Abona, ya en su XIV edición, nos consolidamos aún más como un destino gastronómico de primer nivel.

La buena comida y el buen vino se dan cita durante este mes para que tanto nuestros vecinos y vecinas, como quienes nos visitan, puedan disfrutar de experiencias únicas. "Saborea" se ha convertido en una denominación que traspasa las fronteras de nuestro municipio, proyectando hacia otros rincones la pasión y el entusiasmo que se ponen en cada sabor, en cada plato y en cada textura.

Este evento, que ya es una cita ineludible en el calendario, se enriquece con talleres, catas, actuaciones musicales y un sinfín de actividades que lo convierten en uno de los encuentros gastronómicos por excelencia del año.

Seguiremos apostando por iniciativas que dinamicen nuestro pueblo, que fortalezcan nuestra identidad y que sigan haciendo de San Miguel un pueblo vivo.

Con todo mi afecto, Saborea San Miguel de Abona.

San Miguel de Abona has always been a renowned gastronomic destination, and with the celebration of this new edition of Saborea San Miguel de Abona, now in its 14th edition, we further consolidate our position as a top-level gastronomic destination.

Throughout this month, exquisite cuisine and fine wine come together, offering both residents and visitors the opportunity to enjoy unique experiences. "Saborea" has become a name that transcends the borders of our municipality, sharing far and wide the passion and enthusiasm poured into every flavour, every dish, and every texture.

This event, a must on the annual calendar, offers workshops, tastings, live performances, and a wide range of activities, making it one of the most celebrated gastronomic gatherings of the year.

We remain committed to supporting initiatives that bring vitality to our town, celebrate our identity, and keep San Miguel lively and vibrant.

With warmest regards, Saborea San Miguel de Abona.



CONCEJAL DE DESARROLLO LOCAL Y COMERCIO / COUNCILOR FOR LOCAL DEVELOPMENT AND COMMERCE

Sergio Martín Negrín

La pasión por nuestra tierra y la dedicación de quienes día a día levantan la persiana de sus negocios son parte esencial de la identidad de San Miguel de Abona. Nuestro comercio, nuestra gastronomía y nuestra hospitalidad son el mejor reflejo de un municipio acogedor y en constante crecimiento.

En esta nueva edición de Saborea San Miguel de Abona, queremos seguir apostando por la unión entre tradición e innovación, poniendo en valor el trabajo de nuestros establecimientos y la calidad de los productos locales.

Invitamos a todos a recorrer nuestros bares, restaurantes y comercios, a dejarse llevar por los sentidos y a descubrir, una vez más, que San Miguel de Abona es sinónimo de sabor, cercanía y calidad.

Desde este Ayuntamiento, agradecemos a todas las personas, bodegas, restaurantes y colaboradores que hacen posible esta iniciativa y animamos a todos a vivir intensamente este Saborea San Miguel de Abona, disfrutando de lo mejor de nuestra tierra.

Sigamos compartiendo juntos lo mejor de lo nuestro.

The passion for our land and the dedication of those who open the shutters of their businesses day after day lie at the heart of San Miguel de Abona's identity. Our shops, gastronomy, and hospitality are the finest reflection of a welcoming municipality that is constantly growing.

In this new edition of Saborea San Miguel de Abona, we aim to continue promoting the union of tradition and innovation, highlighting the hard work of our establishments and the exceptional quality of our local products.

We invite everyone to visit our bars, restaurants, and shops, to let their senses guide them, and to discover once again that San Miguel de Abona is synonymous with flavour, warmth, and excellence.

On behalf of the Town Hall, we extend our heartfelt thanks to all the people, wineries, restaurants, and collaborators who make this initiative possible, and we encourage everyone to immerse themselves in Saborea San Miguel de Abona, enjoying the very best that our land has to offer.

Let us continue to share and celebrate the treasures of our land.

Calendario y programa de actividades

Calendar and activity program

Octubre / October						
L /M	M /T	X /W	J /T	V /F	S /S	D /S
		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		

Tapas y Vinos Llano del Camello
Viernes, 10 de octubre

Tapas y Vinos Las Zocas
Viernes, 17 de octubre

Comienzo XIV Ruta de la Tapa
Viernes, 17 de octubre

Cata de vinos con jamón serrano y elaboración de queimada
Martes, 21 de octubre

GastroSentidos (charlas)
Jueves, 23 de octubre

GastroSentidos (cena)
Viernes, 24 de octubre

Noviembre / November						
L /M	M /T	X /W	J /T	V /F	S /S	D /S
					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

Tapas and wines Llano del Camello
Friday, 10th October

Tapas and wines Las Zocas
Friday, 17th October

Opening - XIV Tapas Route
Friday, 17th October

Wine & Serrano Ham Pairing with Traditional Queimada Experience
Tuesday, 21st October

GastroSentidos (Talks)
Thursday, 23rd October

GastroSentidos (Dinner)
Friday, 24th October

Taller la perfección de la simpleza ceviche
Sábado, 25 de octubre

Taller de pizzas
Miércoles, 29 de octubre

Peque Chef del Mar: Sabores con identidad, cultura y pesca responsable
Sábado, 1 de noviembre

Tradición y sabor del atlántico
Sábado, 1 de noviembre

Cata de vinos con maridaje
Martes, 4 de noviembre

Gastrocita Earth
Viernes, 7 de noviembre

IX Junior chef club
Sábado, 8 de noviembre

Tapas y Vinos (XII Jornada de degustación)
Sábado, 8 de noviembre

Workshop: The perfection of simplicity - ceviche
Saturday, 25th October

Pizza workshop
Wednesday, 29th October 2025

Sea Kitchen for Kids: Flavours with identity, culture & sustainable fishing
Saturday, 1st November

Tradition & Flavour of the Atlantic
Saturday, 1st November

Wine tasting with food pairing
Tuesday, 4th November

Gastrocita Earth
Friday, 7th November

IX Junior chef club
Saturday, 8th November

Tapas and wines (XII tasting day)
Saturday, 8th November

La organización se reserva el derecho de modificar, suspender o cancelar la programación de las actividades por motivos de organización interna de los lugares donde se desarrollen o por motivos meteorológicos.
The organization reserves the right to modify, suspend or cancel the schedule of activities due to internal organizational reasons at the venues or due to weather conditions.

PREMIADOS WINNERS

Ganadores XIII Ruta de la Tapa (2024) XIII Route top winners (2024)



M Qué Brutal!!
Tapa popular: "Bocapizza de cerdo".



1º El Náutico Terrace
Tapa gourmet: "Hola Invierno".



2º Casino San Miguel
Tapa gourmet: "Milhojas gomero".



3º El Mirador de La Marina
Tapa gourmet: "Pescado marinado de la marina".

M Premio a la mejor tapa popular.
Prize for the best popular tapa.

nº Premio a la mejor presentación, sabor, innovación y textura-técnica.
Prize for the best presentation, taste, innovation, and texture-technique.

Ruta de la Tapa

Saborea
San Miguel
de Abona



XIV EDICIÓN | 17/OCTUBRE ► 7/NOVIEMBRE | 2025



Participantes / Participants

- 1 Chachi
- 2 La Bodega de San Miguel
- 3 Mi Deleite
- 4 Qué Brutal!!
- 5 Antiquarivm
- 6 Casino
- 7 Earth (Hotel EcoLife Tenerife)
- 8 Cueva El Campesino
- 9 Ola de Sabores
- 10 Coffee Canarias
- 11 Nuevo Tolcan
- 12 El Rincón de La Maestra
- 13 Yan
- 14 Kohinoor Indian Tandoori
- 15 The Reef Fish & Chip Shop
- 16 Volcanic Island
- 17 Mauri
- 18 Sunset Tapas
- 19 Ceviche N1
- 20 Bombay Dream Indian Tandoori
- 21 Plaza Breeze
- 22 Kiosco
- 23 La Tarantella
- 24 Encanto
- 25 19th Hole
- 26 La Mesa (Fairways Club)
- 27 Tony's Bar
- 28 El Mirador de La Marina

TASCA

Chachi



TAPA POPULAR

Albóndigas de la casa

Ternera, cerdo y fritura.

Beef, pork and fritura (Canarian sofrito, a traditional sautéed base of onion, garlic, tomato, pepper, olive oil and spices, used as the foundation for many Canarian dishes).



TAPA GOURMET

Carrillera Chachi

Carne de cochino ibérico y vino tinto.

Iberian pork and red wine.

🕒 Lunes a sábado
Monday to Saturday
09:00 - 22:00

📍 El Roque
Calle San Roque, 7

☎️ 662 916 333

🍷 Lunes a sábado
Monday to Saturday
15:00 - 20:00

💬 Facebook

RESTAURANTE

La Bodega de San Miguel



TAPA POPULAR

Hojaldre de cerdo con cebolla caramelizada

Hojaldre, solomillo de cerdo, cebolla caramelizada, compota de manzana, verdura y brotes.

Puff pastry, pork tenderloin, caramelized onion, apple sauce, vegetables and sprouts.



TAPA GOURMET

Sardinias en escabeche

Sardinias, escabeche, mayonesa de escabeche, cebolla encurtida y brotes.

Sardines, pickle, pickled-spice mayonnaise, pickled onions and sprouts.

🕒 Viernes a martes
Friday to Tuesday
13:00 - 23:00

📍 San Miguel
Calle José Hernández Alfonso, 4

☎️ 922 700 127

🍷 Lunes y martes
Monday and Tuesday
15:00 - 19:00

💬 Facebook - Instagram

PASTELERÍA ARTESANAL

Mi Deleite



TAPA POPULAR

Rosquete de batata con tarta de ferrero

Harina, huevos, manteca de cerdo, batata, bizcocho de chocolate, ferrero y nata.

Flour, eggs, lard, sweet potato, chocolate sponge cake, ferrero rocher and cream.



TAPA GOURMET

Tarta de calabaza con tarta de yema

Calabaza, nata, huevo, puré de calabaza, azúcar, bizcocho y yema.

Pumpkin, cream, egg, pumpkin purée, sugar, sponge cake and egg yolk.

🕒 Lunes a sábado / Monday to Sunday
9:00 - 20:00
Domingo / Sunday
9:00 - 14:00

🍷 Lunes a sábado / Monday to Saturday
10:00 - 19:00
Domingo / Sunday
10:00 - 13:30

📍 San Miguel
Carretera General del Sur, 146

☎ 627 646 603

📱 Facebook - Instagram

PIZZERÍA - HAMBURGUESERÍA

Qué Brutal!!



TAPA POPULAR

Sabrosura canaria

Masa frita de pizza, almogrote, pulled pork de carne cochino negro y queso fresco ahumado de cabra

Fried pizza dough, almogrote, pulled pork from Iberian black pig and smoked fresh goat cheese.



TAPA GOURMET

Verde tentación

Pizza con base de pesto, queso mozzarella, pistacho, rúcula, mortadela italiana, crema de pesto y tomate seco.

Pesto-based pizza, mozzarella cheese, pistachio, rocket, Italian mortadella, pesto cream and sun-dried tomatoes.

🕒 Lunes a sábado
Monday to Saturday
17:00 - 23:00

🍷 Lunes a sábado
Monday to Saturday
19:00 - 22:00

📍 San Miguel
Carretera General del Sur, 94

☎ 618 179 951

📱 Facebook - Instagram

RESTAURANTE

Antiqvarivm



TAPA POPULAR

Fabada de pulpo y almejas

Alubias de la granja, gamba pelada, almeja, pulpo, papas, zanahoria y cebolla del Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona.

Farmhouse beans, peeled prawn, clam, octopus, potatoes, carrot and grated onion from San Miguel de Abona Farmers' Market.



Miércoles a sábado / Thursday to Saturday
 13:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
 Domingo / Sunday
 13:00 - 16:00



Miércoles a domingo / Thursday to Sunday
 13:00 - 16:00



TAPA GOURMET

Setas shiitake en escabeche de perdiz

Setas shiitake (Km0) de Charco del Pino, zanahorias y cebolla roja del Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona y vinagre de manzana.

Shiitake mushrooms (Km 0) from Charco del Pino, carrots and red onion from the San Miguel de Abona Farmers' Market and apple cider vinegar.



San Miguel
 Carretera General del Sur, 39, Local 2



822 700 019



Facebook - Instagram

TASCA

Casino



TAPA POPULAR

Burrata rellena

Burrata frita, relleno de pesto, virutas de jamón y cherry confitado.

Fried burrata, pesto filling, ham shavings and candied cherry tomatoes.



TAPA GOURMET

Tartar de langostino

Tartar de langostino y gazpacho de mango.

Shrimp tartare and mango gazpacho.



Martes a sábado / Tuesday to Saturday
 13:00 - 22:00
 Domingo / Sunday
 13:00 - 18:00



Martes a sábado / Tuesday to Saturday
 14:00 - 21:30
 Domingo / Sunday
 14:00 - 17:30



San Miguel
 Calle Casino, 8



922 700 004



Facebook

RESTAURANTE
Earth



TAPA POPULAR

Croqueta de pollo ecológico al curry con alioli de cilantro

Pollo ecológico, curry con chile y citronela Km0, alioli de cilantro, leche, harina, pan y huevo.

Organic chicken, curry with chili and lemongrass (locally sourced), coriander mayonnaise, milk, flour, bread and egg.



TAPA GOURMET

Morcillo de ternera sobre risotto de azafrán canario

Morcillo cocinado lentamente con vino canario ecológico, arroz cremoso especiado con azafrán canario y queso canario curado de cabra.

Slow-cooked beef shank with organic Canarian wine, creamy spiced rice with Canarian saffron and aged Canarian goat cheese.

🕒 **Lunes a sábado**
 Monday to Saturday
 18:30 - 22:30

🍷 **Lunes a sábado**
 Monday to Saturday
 18:30 - 22:00

📍 **San Miguel**
 Calle Garañaña, 43
 Hotel Ecolife Tenerife

☎️ 682 479 168

💬 Facebook - Instagram - TikTok



RESTAURANTE
Cueva El Campesino



TAPA POPULAR

Cabra "La Cueva"

Carne de cabra, receta casera.

Goat meat, homemade style.



TAPA GOURMET

Costilla El Campesino

Costilla de cerdo a la brasa, mojo cachero, sal de escama.

Grilled pork rib, "cachero sauce" and flaky salt.

🕒 **Viernes y sábado / Friday and Saturday**
 13:00 - 00:00
Domingo / Sunday
 13:00 - 17:00

🍷 **Viernes, sábado y domingo**
 Friday, Saturday and Sunday
 13:00 - 16:00

📍 **Aldea Blanca**
 Calle Hermano Pedro, 43

☎️ 822 241 622

💬 Facebook - Instagram



PASTELERÍA Y COMIDA PARA LLEVAR

Ola de Sabores



TAPA POPULAR

Focaccia nuestra

Pechuga de pollo empanada, mostaza, tomate y lechuga.

Breaded chicken breast, mustard, tomato and lettuce.



TAPA GOURMET

Tapa romántica

Tira de pollo, champiñón y salsa romántica.

Chicken strip, mushroom and "romantic" sauce.

 Lunes a viernes / Monday to Friday
 08:00 - 20:30
 Sábado y domingo / Saturday and Sunday
 09:00 - 15:00

 Miércoles y viernes / Thursday and Friday
 18:00 - 20:30

 Llano del Camello
 Avenida Lucio Díaz Flores, 20, local G

 611 649 055

 Facebook - Instagram

CAFETERÍA - CREPERÍA

Coffee Canarias



TAPA POPULAR

Crêpe mixto

Crema de queso, jamón serrano, 4 quesos y eneldo.

cream cheese, serrano ham, four-cheese mix and dill.



TAPA GOURMET

Crêpe Canario

Nutella, plátano canario, polvo de pistacho y topping de chocolate.

Nutella, Canarian banana, pistachio powder and chocolate topping.

 Lunes a domingo
 Monday to Sunday
 08:00 - 13:00 / 15:00 - 22:00

 Lunes a domingo
 Monday to Sunday
 08:00 - 13:00 / 15:00 - 22:00

 Llano del Camello
 Calle Mencey Güimar, Residencial Moncayo,
 local 35A

 664 281 841

 Facebook - Instagram

RESTAURANTE

Nuevo Tolcan



TAPA POPULAR

Montadito cacatua

Pan, pollo desmenuado de la casa, queso, tomate y salsa de la casa.

Bread, house-style shredded chicken and house sauce.



TAPA GOURMET

Tapa Tolcan

Pan, carne de cochino, cebolla roja, pimiento asado, queso y mojo de la casa.

Bread, pork, red onion, roasted pepper, cheese and house mojo sauce.

 Lunes a viernes
Monday to Friday
07:00 -21:00

 Llano del Camello
Avenida 7 Islas Canarias, 100

 656 269 616

 Instagram

 Lunes a viernes
Monday to Friday
12:00 -20:00

GASTROBAR

El Rincón de La Maestra



TAPA POPULAR

El paseo por El Rincón

Carrilera de cerdo confitada, puré de papa y crema de champán.

Confit pork cheek, mashed potato and champagne cream.



TAPA GOURMET

El Rincón de pensar de La Maestra

Taco de langostino crujiente, guacamole casero, pico de gallo y crema de Sriracha.

Crispy prawn taco, homemade guacamole and Sriracha cream.

 Martes a sábado
Tuesday to Saturday
13:00 - 22:00

 Las Chafiras
Carretera a Los Abrigos, 155

 922 002 036

 Facebook - Instagram

 Martes a sábado
Tuesday to Saturday
13:00 - 21:30

RESTAURANTE ORIENTAL

Yan



TAPA POPULAR

Rollito de pato

Pato, verduras y masa frita.

Duck, vegetables and fried dough.



TAPA GOURMET

Sushi de frutas

Plátano Canario, aguacate, galleta, toque de mermelada de fresa.

Canarian banana, avocado, biscuit and a hint of strawberry jam.

⌚ Martes a domingo
Monday to Sunday
13:00 -23:00

📍 Guargacho
Calle Antonio Machado, 1

☎ 922 966 960

💬 Facebook - Instagram - TripAdvisor

🍷 Lunes a domingo
Monday to Sunday
13:00 -22:30

RESTAURANTE HINDÚ

Kohinoor Indian Tandoori



TAPA POPULAR

Rollito de Primavera

Masa de harina de trigo y verduras.

Wheat flour dough and vegetables.



TAPA GOURMET

Pollo Pakora

Harina de garbanzo, chat masala, pollo, ajo, jengibre y sal.

Chickpea flour, chat masala, chicken, garlic, ginger and salt.

⌚ Lunes a domingo
Monday to Sunday
14:00 -00:00

📍 Golf del Sur
Avenida Galván Bello, Ocean Golf, Bloque K, Local E

☎ 922 73 86 36 - 618 244 876

💬 Facebook - Instagram

🍷 Lunes a domingo
Monday to Sunday
14:30 -23:00

RESTAURANTE

The Reef Fish & Chip Shop



TAPA POPULAR

Pastelito de salmón

Mousse de salmón ahumado, pepino encurtido y mayonesa de limón.

Salmon fishcake, smoked salmon mousse, pickled cucumber and lemon mayo.



TAPA GOURMET

Bacalao, chorizo, aguacate

Lomo de bacalao, ragú de chorizo, crema de aguacates, tomates cherry macerados y aceite de perejil.

Cod loin, chorizo ragú, avocado crema, macerated cherry tomatoes and parsley oil.

⌚ Miércoles a viernes / Wednesday to Friday
 17:00 -22:00
 Sábado / Saturday
 15:00 - 22:00
 Domingo / Sunday
 13:00 - 17:00

📍 **Golf del Sur**
 Avenida Galván Bello, 167

☎ 922 691 599 (WhatsApp)

🍷 Jueves, viernes y sábado
 Thursday, Friday and Saturday
 18:00 -21:00

💬 Facebook - Instagram - TripAdvisor

RESTAURANTE

Volcanic Island



TAPA POPULAR

Escalope gitano

Escalope de cerdo, papas, pimiento, pepinillo y cebolla.

Pork escalope, potatoes, pepper, pickle and onion.



TAPA GOURMET

Mini Pizza con pulled pork

Masa de pizza casera, mozzarella, pulled pork y tomate.

Homemade pizza dough, mozzarella, pulled pork and tomato.

⌚ Martes a domingo
 Tuesday to Sunday
 12:00 - 22:00

📍 **Golf del Sur**
 Avenida Marítima, Apartamentos Aguamarina 21,
 local 2

☎ 922 72 79 05

🍷 Miércoles a domingo
 Tuesday to Saturday
 14:00 - 19:00

💬 Facebook - TripAdvisor



BODEGAS
WINERIES

altos de
TRZVEJOS

vento
BODEGA



LACASMI

HELADERÍA CAFETERÍA BAR

Mauri



TAPA POPULAR

Mousse de café

Café, azúcar, huevo y nata.
 coffee, sugar, egg and cream.



TAPA GOURMET

Crêpe tradicional italiano

Salmón, espinaca, papa americana, salsa philadelphia, verdura, berenjena, tomate a la plancha, calabacín, queso taleggio, huevo, harina y leche.
 Salmon, spinach, sweet potato, philadelphia cream cheese sauce, vegetables, aubergine, grilled tomato, corgette, "Taleggio" italian cheese, egg, flour and milk.

🕒

Lunes a domingo
 Monday to Sunday
 12:00 - 15:00 / 18:00 - 20:30

📍

Golf del Sur
 Avenida Marítima, Alua Atlántico Golf Resort,
 local 6

☎️

600 699 591

🍷

Lunes a domingo
 Monday to Sunday
 12:00 - 15:00 / 18:00 - 20:30

RESTAURANTE

Sunset Tapas



TAPA POPULAR

Empanadilla Sunset

Carne de cabra, harina, verdura y sal.
 Goat meat, flour, vegetables and salt.

🕒

Martes a sábado / Tuesday to Saturday
 8:30 - 22:00
 Domingoo y Lunes / Sunday and Monday
 10:30 - 18:00

🍷

Martes a sábado / Tuesday to Saturday
 12:00 - 19:00



TAPA GOURMET

Cremosa de pulpo

Pulpo, puré de batata, caviar y alioli de ojo negro picante.
 Octopus, sweet potato mash, caviar and spicy black garlic mayonnaise.

📍

Golf del Sur
 Calle San Blas, s/n, Susent view club

☎️

673 032 202 - 673 627 844

📱

Facebook - Instagram

RESTAURANTE

Ceviche N1



TAPA POPULAR

Ceviche

Pescado blanco fresco, maíz tostado, cebolla, limón y plátano frito canario.

Fresh white fish, roasted corn, onion, lemon and fried Canarian banana.



TAPA GOURMET

Croquetas deluxe

Ajo, jengibre, langostino, panko y cebollino.

Garlic, ginger, prawn, "panko" (Japanese-style breadcrumb) and chives.

 Lunes a sábado
Monday to Saturday
18:30 - 22:00

 **Golf del Sur**
Centro Comercial San Blas, local 25

 922 738 270

 Facebook - Instagram

 Lunes a sábado
Monday to Saturday
18:30 - 22:00

RESTAURANTE HINDÚ

Bombay Dream Indian Tandoori



TAPA POPULAR

Pollo Tikka

Pollo, yogurt y especias hindúes.

Chicken, yogurt and indian spices.



TAPA GOURMET

Cebolla Baghi

Cebolla, harina de garbanzo y especias hindúes.

Onion, chickpeaflour and indian spices.

 Lunes a domingo
Monday to Sunday
14:00 - 00:00

 **Golf del Sur**
Centro Comercial San Blas, local 55 y 60

 922 738 828 - 618 244 876

 Facebook

 Lunes a domingo
Monday to Sunday
14:30 - 22:30

RESTAURANTE

Plaza Breeze



TAPA POPULAR

Pastel de cherne

Batata yema de huevo, cherne encebollado, alioli de cilantro, teja de gofio, pimienta rojo asado y pimienta verde.

Sweet potato with egg yolk, onion-braised wreckfish, coriander aioli, gofio slice, roasted red pepper and green pepper.



TAPA GOURMET

Albóndigas de la abuela

Carne cochino negro, huevos de codorniz, tomate en rama, vinagre macho, almendra amarga y pan de arvejas.

Black pork, quail eggs, vine tomatoes, "macho" vinegar (intense Spanish aged wine vinegar), bitter almond and pea bread.

⌚ Lunes a domingo
Monday to Sunday
11:00 - 23:00

📍 **Golf del Sur**
Centro Comercial San Blas, local 54 y 61

☎ 922 737 853

💬 Facebook - Instagram

🍷 Miércoles a sábado
Wednesday to Saturday
11:30 - 18:30

RESTAURANTE / ARROCEÍA

Kiosco



TAPA POPULAR

Tempura de verdura

Calabacín, cebolla, maíz, zanahoria, col, harina y salsa de piquillo.

Courgette, onion, corn, carrot, cabbage, flour and piquillo peppers sauce.



TAPA GOURMET

Paella Marisco

Arroz, salsa alioli, pescado, calamar y gamba.

Rice, garlic mayonnaise, fish, squid and prawn.

⌚ Miércoles a lunes
Wednesday to Monday
12:00 - 22:00

📍 **Golf del Sur**
Centro Comercial San Blas, local 53

☎ 822 667 860

💬 Facebook - TripAdvisor

🍷 Miércoles a lunes
Wednesday to Monday
12:00 - 18:00

PIZZERIA ITALIANA

La Tarantella



TAPA POPULAR

Mini pizza atún

Tomate, queso, atún y cebolla roja.

Tomato, cheese, tuna and red onion.



TAPA GOURMET

Foccacia clásica

Masa de pizza, jamón y queso.

Pizza dough, ham and cheese.

Martes a sábado / Tuesday to Saturday
08:00 - 23:00
Domingo / Sunday
08:00 - 16:00

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
08:00 - 18:00

Golf del Sur
Centro Comercial San Blas, local 19B

618 385 562

Facebook - Instagram

CAFETERÍA - PIZZERÍA

Encanto



TAPA POPULAR

Tarta salada

Hojaldre, huevo, espinacas, mortadela, maíz y queso.

Puff pastry, egg, spinachs, mortadella, corn and cheese.



TAPA GOURMET

Champiñon tricolor

Champiñones, salchicha butifarra fresca, queso, pimienta roja, perejil, pesto y mozzarella.

Mushrooms, fresh butifarra sausage (Catalan-style pork sausage) and cheese, red pepper, parsley, pesto and mozzarella.

Lunes a viernes / Monday to Friday
12:00 - 22:00
Sábado / Saturday
17:30 - 22:00

Lunes a sábado
Monday to Saturday
18:00 - 21:00

Golf del Sur
Calle Fairway Village, local 112 A

699 378 230

Facebook - Instagram - TripAdvisor

RESTAURANTE

19th Hole



TAPA POPULAR

Tapa contraste

Crujiente de hojaldre, mermelada de fresa, queso de cabra y jamón serrano.

Puff pastry crisp, strawberry jam, goat cheese and serrano ham.



TAPA GOURMET

Bocado fresco del huerto y el mar

Tartár de salmón, papa canaria, guacamole y tomate cherry.

Salmon tartare, Canarian potato, guacamole and cherry tomato.

 Lunes a domingo
Monday to Sunday
11:00 - 22:00

 Lunes a jueves
Monday to Thursday
12:00 - 18:00

 **Amarilla Golf**
Avenida María Ángeles Ascanio Cullen, s/n

 638 389 273

 Facebook - TripAdvisor

RESTAURANTE

La Mesa



TAPA POPULAR

Brocheta de langostino en tempura con salsa Bloody Mary

Langostinos, tomate, apio y vodka.

Prawn, tomato, celery and vodka.



TAPA GOURMET

Bocado mariner

Churro de pescado de cherne, tortillade maíz, guacamole y ensalada de col.

Fried grouper fish strips, corn "tortilla", guacamole and cabbage salad.

 Martes a sábado
Tuesday to Saturday
18:00 - 23:30

 Martes a sábado
Tuesday to Saturday
18:00 - 20:00

 **Amarilla Golf**
Avenida María Ángeles Ascanio Cullen, s/n
Hotel Fairways Club

 922 737 090

 Facebook - Instagram - TripAdvisor

RESTAURANTE

Tony's Bar



TAPA POPULAR

Bacalao con papas fritas

Bacalao, patatas fritas, salsa tártara y limón.

Cod, chips, tartar sauce and lemon.



TAPA GOURMET

Pastel de carne

Pastel de carne y guinness, puré de papa y salsa de carne.

Steak and Guinness pie, mashed potato and gravy.

🕒 Lunes a jueves / Monday to Thursday
15:00 - 00:00
Viernes a domingo / Friday to Sunday
12:00 - 00:00

🍷 Miércoles a sábado
Wednesday to Saturday
15:00 - 21:00

📍 **Amarilla Golf**
Avenida María Ángeles Ascanio Cullen, s/n, 91a,
Hotel Fairways Club

📞 669 624 373 (WhatsApp)

📱 Facebook

RESTAURANTE

El Mirador de La Marina



TAPA POPULAR

Chipirón relleno de camarón con salsa de yogurt

Chipirón, camarón, pimientos y salsa de yogurt.

Baby squid, prawn, peppers and yogurt sauce.



TAPA GOURMET

Pato marinado sobre tostada crujiente

Pato, crujiente de hojaldre, parmesano y toque de frutos rojos.

Duck, puff pastry crisp, parmesan cheese and red fruits.

🕒 Miércoles a domingo
Wednesday to Sunday
13:00 - 23:00

🍷 Miércoles a sábado
Wednesday to Saturday
13:00 - 18:00

📍 **Amarilla Golf**
Puerto deportivo de Amarilla Golf

📞 822 177 448 - 619 160 477

📱 Facebook - TripAdvisor



ACTIVIDADES ACTIVITIES

Tapas y vinos Llano del Camello Tapas and wines Llano del Camello

Viernes, 10 de octubre de 2025 - Friday, 10th October 2025

19:30 - 02:00

Plaza Centro Cultural de Llano del Camello

Llano del Camello - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

Tras el éxito cosechado el año anterior, la Comisión de Fiestas de Llano del Camello organiza la 2ª Edición de Tapas y Vinos. Ven a degustar las bondades de nuestra tierra a través de la gastronomía y el vino.

Los encargados de amenizar este gran evento:

- DJ Javi Plasencia
- Son Canarias
- Pasión Gomera

¡Acompáñanos a disfrutar de esta gran noche!



PRESENTATION:

After the huge success of last year, Llano del Camello Festival Committee proudly presents the 2nd Edition of Tapas & Wines. Experience the true flavours of our land through local food and wine.

To set the mood for this unforgettable evening:

- DJ Javi Plasencia
- Son Canarias
- Pasión Gomera

Come and enjoy this special night with us!

Tapas y vinos Las Zocas

Tapas and wines Las Zocas

Viernes, 17 de octubre de 2025 - Friday, 17th October 2025

20:00 - 04:00

Plaza Rina y Francis

Las Zocas - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

La A. F. San Esteban Mártir Las Zocas, en colaboración con el Ayuntamiento de San Miguel de Abona (Saborea San Miguel de Abona) les invita a Tapas y Vinos.

Ven a degustar las bondades de nuestra tierra a través de la gastronomía y el vino.

Los encargados de amenizar este gran evento:

- José Zalba
- Grupo Nueva Ilusión
- Grupo Amanecer de La Gomera

¡Acompáñanos a disfrutar de esta gran noche!



PRESENTATION:

The A.F. San Esteban Mártir Las Zocas, together with San Miguel de Abona Town Hall (Saborea San Miguel de Abona), warmly invites you to an evening of Tapas and Wines.

Come and enjoy the rich flavours of our land with tasty local dishes and fine wines.

Enjoy live music throughout the evening from:

- José Zalba
- Grupo Nueva Ilusión
- Grupo Amanecer de La Gomera

Join us for a fantastic night!!

Cata de vinos con jamón serrano y elaboración de queimada

Wine & Serrano Ham Pairing with Traditional Queimada Experience

Martes, 21 de octubre de 2025 / Tuesday, 21st October 2025

18:00 – 20:00

Museo Casa de El Capitán

Calle El Calvario, s/n - San Miguel - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

El vino y el jamón serrano hacen un binomio que pocos rehusarían probar. Enriquecen cualquier mesa y deleita casi todos los paladares por sus extraordinarias características. Esta cata de vinos con jamón serrano está pensada para disfrutar y conocer a fondo el producto: aspectos sensoriales y organolépticos, y también historia, variedades, procesos de elaboración, propiedades nutritivas, usos culinarios... y deleitarse con la cata guiada por un maestro jamonero.

Y cómo fin de fiesta, nos sumergiremos en la cultura gallega, elaborando una queimada. Vive una experiencia llena de tradición y encanto, mientras asistimos a esta ceremonia mágica. Tras el ritual, pasaremos a la degustación de la queimada recién preparada.



IMPARTIDO POR:

LaCasmí Bodega y Galigourmeten



PRESENTATION:

Few could resist the exquisite pairing of wine and Serrano ham. Together, they elevate any table and captivate every palate with their exceptional character. This tasting experience has been designed to fully enjoy and get to know these exceptional products: their sensory and organoleptic aspects, as well as their history, varieties, production methods, nutritional properties, and culinary uses. The journey is completed with a guided tasting led by a maestro jamonero (a true master of Serrano ham carving). To conclude the evening, we'll immerse ourselves in Galician culture with the preparation of a traditional queimada. Live the magic and charm of this ancient ritual, and afterwards, we'll enjoy a tasting of the freshly made queimada.



LED BY:

LaCasmí Bodega y Galigourmeten

Gastrosentidos: Talleres y Cena

Gastrosentidos: Workshops and dinner

Talleres: Jueves, 23 de octubre de 2025 / Workshops: Thursday, 23rd October 2025

Cena: Viernes, 24 de octubre de 2025 / Dinner: Friday, 24th October 2025

Museo de la papa – Casa Don Gregorio

Calle El Tapado, 19, - **El Roque** - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

Celebramos la segunda edición de Gastrosentidos, un evento que celebra la esencia del producto local, fusionando tradición, innovación y sostenibilidad en una experiencia sensorial única.

Gastrosentidos tiene como objetivos resaltar la riqueza y la diversidad de nuestros productos locales, el trabajo de los pequeños productores, su impacto en la economía, la cultura y el bienestar. A través de un espacio de aprendizaje, intercambio y disfrute sensorial, apreciaremos lo que la tierra nos brinda y el talento de quienes transforman los productos en obras culinarias.

Tanto la jornada como la cena Gastrosentidos, son una invitación a reconectar con lo nuestro, a conocer más sobre sobre lo que hay detrás de cada plato y cada copa, a disfrutar del auténtico sabor de nuestra tierra, sintiendo y experimentando lo que nuestra gastronomía nos evoca y nos provoca.

Plazas limitadas - Inscripciones en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.



PRESENTATION:

We are thrilled to celebrate the second edition of Gastrosentidos, an event that honors the essence of local products, blending tradition, innovation, and sustainability into a one-of-a-kind sensory experience.

Gastrosentidos aims to highlight the richness and diversity of our local products, the work and dedication of small-scale producers, and their impact on our economy, culture, and well-being. It creates a space for learning, exchange, and sensory discovery, where we can appreciate both the gifts of the land and the talent of those who transform these products into culinary masterpieces.

Through interactive workshop and the Gastrosentidos dinner, we invite you to reconnect with what is truly ours: to uncover the stories behind every dish and every glass, to savour the authentic flavours of our land, and to immerse yourself in the sensations and emotions that our gastronomy inspires.

Limited spots available - Register at the Employment and Local Development Agency.

Taller la perfección de la simpleza ceviche

Workshop: The perfection of simplicity - ceviche

Sábado, 25 de octubre 2025 - Saturday, 25st October 2025

17:00 – 19:00

Ceviche N1 Restaurante

Shopping Center San Blas, Local 25 - **Golf del Sur** - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

La cocina peruana, ejemplo de fusión, es una de las más variadas del mundo, sustentada por las mezclas y la adaptación de culturas milenarias a la cocina moderna. Utilizando productos locales y a través de técnicas sencillas, crearemos sabores diferentes y únicos.

Cada bocado nos transportará a las calles vibrantes de Lima y a los paisajes pintorescos de la costa peruana.



IMPARTIDO POR:

Sr. Walter E. Moya Ortega

Chef peruano y propietario del restaurante Ceviche N1

Plazas limitadas - Para información e inscripción, llamando al número de teléfono 669 218 434.



PRESENTATION:

Peruvian cuisine, a true example of fusion, is one of the most diverse in the world, shaped by the blending and adaptation of ancient traditions into modern cooking. Using local ingredients and simple techniques, we will create unique and distinct flavours.

Every bite takes you straight to the lively streets of Lima and the picturesque landscapes of Peru's coast.



LED BY:

Mr. Walter E. Moya Ortega

Peruvian chef and owner of Ceviche N1 Restaurant

Limited spots available - For information and registration, please call: 669 218 434.

Taller de pizzas Pizza workshop

Miércoles, 29 de octubre de 2025 / Wednesday, 29th October 2025

18:00 – 20:00

Pizzería – Hamburguesería ¡Qué Brutal!

Carretera General del Sur, 94 - **San Miguel** - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

La pizza es la elaboración que más fronteras ha traspasado. Con infinidad de estilos y variantes, no conviene quedarse con solo una de las miles de formas que tiene de prepararse.

No hace falta tener ningún conocimiento previo ni experiencia en el manejo o elaboración de las masas para poder aprender y convertirte en un experto pizzaiolo casero. Tanto si eres un auténtico novato al que se le resiste la masa y se le rompe al estirarla, como si ya tienes cierta experiencia haciendo pizzas, este taller es para ti: aprenderemos a elaborar diferentes tipos de masas de pizza y a elegir la técnica de elaboración correspondiente.



IMPARTIDO POR:

D^a. Keyla Andreína Carrillo Rico
D. Roberth Barboza

Plazas limitadas - Información e inscripción llamando al número de teléfono 618 179 951.



PRESENTATION:

Pizza is one of the most beloved dishes worldwide, with endless styles and variations. There are thousands of ways to prepare it, each as delicious and unique as the next.

No prior experience with dough or pizza-making is needed to join this workshop and become a home pizza expert. Whether you're a complete beginner struggling with dough or already have some experience, this workshop is for you. We will learn how to prepare different types of pizza dough and choose the right technique for each one.



LED BY:

Ms. Keyla Andreína Carrillo Rico
Mr. Roberth Barboza

Limited spots available - For information and registration, please call: 618 179 951

Peque Chef del Mar: Sabores con identidad, cultura y pesca responsable Sea Kitchen for Kids: Flavours with identity, culture & sustainable fishing

Sábado, 1 de noviembre de 2025 / Saturday, 1st November, 2025

10:00 – 11:00

Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona / Farmers' Market of San Miguel de Abona

Avenida Modesto Hernández González, 42 - **Las Chafiras** - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

¡Ven a convertirte en un Peque Chef del Mar!

Sumérgete en una aventura deliciosa donde cocinaremos con productos frescos del mar canario, aprenderemos sobre la pesca artesanal y, sobre todo... ¡Nos divertiremos muchísimo!

Esta actividad está dirigida para niños y niñas de 4 a 12 años de edad.

Inscripciones en: www.smartfoodyanuq.com y llamando al número de teléfono 640 722 718.



PRESENTATION:

Become a Little Ocean Chef!

Dive into a tasty adventure where we'll cook with fresh local seafood from the Canary Islands, discover the secrets of traditional artisanal fishing and, most importantly, have loads of fun!

This activity is designed for children aged 4 to 12 years old.

Register at: www.smartfoodyanuq.com or by calling +34 640 722 718.

Tradición y sabor del atlántico

Tradition & Flavour of the Atlantic

Sábado, 1 de noviembre de 2025 / Saturday, 1st November, 2025

11:00 – 13:00

Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona / Farmers' Market of San Miguel de Abona
Avenida Modesto Hernández González, 42 - **Las Chafiras** - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

Te invitamos a vivir una experiencia para descubrir y saborear nuestra cultura marinera. A través de degustaciones de auténticas delicias marinas, el público se acerca a productos de temporada tratados con respeto y cercanía. Ese mismo hilo conductor continúa en un showcooking con reconocidos chefs locales, donde se comparten técnicas, trucos y recetas que realzan el sabor del mar y revelan el trabajo que hay detrás de cada bocado. En paralelo, charlas sobre pesca artesanal y sostenibilidad abren un diálogo necesario sobre buenas prácticas, retos del sector y consumo responsable.

Todo ocurre en un ambiente único de cultura, tradición y sabor, pensado para compartir, aprender y disfrutar. Música, aromas y conversación se dan la mano para celebrar el vínculo entre el océano y nuestra gente.

Ven, prueba, pregunta y llévate ideas para seguir cuidando y disfrutando del Atlántico.



PRESENTATION:

Join us for an experience that explores and savours our seafaring culture. Through tastings of authentic seafood delicacies, visitors get closer to seasonal products handled with care and respect. The same thread continues in a live cooking session with renowned local chefs, where techniques, tips and recipes are shared to bring out the flavour of the sea and reveal the craft behind every bite. In parallel, talks on artisanal fishing and sustainability open a much-needed conversation about good practices, sector challenges and responsible consumption.

Everything unfolds in a unique atmosphere of culture, tradition and flavour, designed for sharing, learning and enjoyment. Music, aromas and conversation come together to celebrate the bond between the ocean and our people.

Come, taste, ask questions, and take away ideas to keep caring for, and enjoying, the Atlantic.

Cata de vinos con maridaje

Wine tasting with food pairing

Martes, 4 de noviembre de 2025 / Tuesday, 4th November 2025

18:00 - 20:00

Museo de la papa – Casa Don Gregorio
Calle El Tapado, 19, - **El Roque** - San Miguel de Abona



PRESENTACIÓN:

Escoger un vino adecuado puede resultar una tarea muy difícil. El casar el vino con la comida nos supone un verdadero reto: nos podemos equivocar en la elección, ya que lo que era sencillo se ha complicado con la gran cantidad de variedades de uva que existen, por la forma o la técnica de cocinado de la vianda y aún más se complica, por la gran variedad de vinos y bodegas que nos encontramos en el mercado.

Con la ayuda de un enólogo, aprenderemos a elegir el vino atendiendo al tipo de plato y la forma de cocinarlo.



IMPARTIDO POR:

D. Damián Díaz González (Licenciado en Enología)
Bodega Vento

Plazas limitadas - Inscripciones en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.



PRESENTATION:

Choosing the right wine can be a real challenge. Wine and food pairing is an art: what might seem simple at first can quickly become complex, with countless grape varieties, diverse cooking techniques, and an endless selection of wines and wineries to consider.

Guided by an expert enologist, you will learn how to select the perfect wine to complement each dish and its preparation.



LED BY:

Mr. Damián Díaz González (Degree in Enology)
Bodega Vento

Limited spots available - Register at the Employment and Local Development Agency.

Gastrocita Earth

Gastrocita Earth

Viernes, 7 de noviembre de 2025 - Friday, 7th November 2025

18:00 - 20:00

Restaurante EARTH – Hotel Ecolife Tenerife

Calle Garañaña, 43 – **San Miguel** – San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Ven a disfrutar de una degustación de productos canarios de temporada, entre huerto, estrellas y sabores locales.

En esta ocasión, hemos elegido una verdura que es una joya de la agricultura local.

El menú elaborado para esta ocasión es:

- Cappuccino de calabaza con espuma de leche de soja y polvo de tomate seco.
- Ensalada de calabaza asada, queso canario ahumado de cabra y rúcula.
- Lingote de calabaza a baja temperatura sobre crema de alubias y mantequilla de salvia.
- Lomo de pámpano sobre puré de calabaza y salsa de jengibre y cardamomo.
- Tarta de calabaza especiada con helado de nata.

Te invitamos a una sana aventura culinaria, donde explorará experiencias gastronómicas por descubrir.

Plazas limitadas - Información e inscripción llamando al número de teléfono 682 479 168.

PRESENTATION:

Come and enjoy a tasting of seasonal Canarian products, surrounded by gardens, stars, and local flavours.

For this edition, we've chosen a vegetable that is a true gem of local agriculture.

The special menu for this event includes:

- Pumpkin cappuccino with soy milk foam and dried tomato powder.
- Roasted pumpkin salad with smoked Canarian goat cheese and rocket.
- Slow-cooked pumpkin terrine on a bed of bean purée with sage butter.
- Canary Imperial blackfish on pumpkin purée with ginger and cardamom sauce.
- Spiced pumpkin tart with cream ice cream.

Join us for a wholesome culinary adventure and explore flavours waiting to be discovered.

Limited spots available - For information and registration, please call: +34 682 479 168.

Taller de cocina infantil: IX edición junior chef club

Children's cooking workshop: junior chef club, 9th edition

Sábado, 8 de noviembre de 2025 / Saturday, 8th November, 2025

16:00 – 20:00

Polideportivo Óscar González Rodríguez

C/. Constitución, S/N - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Cocinar es un acto de amor, una forma de jugar y aprender, además de ser una forma exquisita de educar. Hemos organizado una actividad muy completa, atractiva y divertida para los niños y las niñas.

Los peques de la casa se divertirán a tope, elaborando ricos recetas: mezclando ingredientes, amasando y moldeando, conociendo los ingredientes y todo el material que vamos a necesitar.

Plazas limitadas - Inscripciones en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

Fecha límite para la realización de la inscripción: Jueves, 6 de noviembre de 2025.

IMPARTIDO POR:

Smart Food Yanuq

PRESENTATION:

Cooking is an act of love, a way to play, learn, and discover through delicious experiences. We've designed a fun and engaging activity for children, filled with exciting cooking adventures.

Our little chefs will have a fantastic time preparing tasty recipes: mixing ingredients, kneading, shaping, and exploring the ingredients and tools they'll use along the way.

Limited spots available - Register at the Employment and Local Development Agency.

Deadline to register: Thursday, 6th November 2025

LED BY:

Smart Food Yanuq

Tapas y Vinos (XII Jornada de degustación)

Tapas and Wines (XII Tasting day)

Sábado, 8 de noviembre de 2025 - Saturday, 8th November, 2025

17:00 - 02:00

Plaza Constitución - Frente al Casino San Miguel - In front of Casino San Miguel

Calle Constitución, s/n - San Miguel - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Ven a disfrutar de una noche especial. Hemos preparado una velada para celebrar los sabores de nuestra tierra con buena gastronomía y vinos seleccionados.

Los encargados de amenizar la fiesta serán:

- DJ Javi Plasencia
- Kim Simmons
- A.C. Guargazal
- Fernandito Martín
- Los Vándalos
- Aparranda2
- Sergio Tejera "Tributo a Frankie Ruiz"

Te esperamos para brindar juntos.

PRESENTATION:

Come and enjoy a special night. We've prepared an evening to celebrate the flavors of our land with great food and selected wines.

Entertainment by:

- DJ Javi Plasencia
- Kim Simmons
- A.C. Guargazal
- Fernandito Martín
- Los Vándalos
- Aparranda2
- Sergio Tejera - Tribute to Frankie Ruiz

We look forward to raising a glass together.



Bases de participación

Del 17 de octubre al 7 de noviembre visita al menos cinco de los establecimientos que aparecen recogidos en la guía y degusta las tapas que cada uno de ellos ofrecen, al precio máximo de 4,00 € (tapa + copa de vino), I.G.I.C. incluido. Luego pide que selle la casilla de este folleto en el lugar que corresponda. Deposita esta papeleta con el mayor número de sellos posibles en cualquier oficina del Servicio de Atención al Ciudadano (SAC), en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local antes del día 7 de noviembre a las 14:00 horas, en el stand de la organización en la Jornada de Tapas y Vinos / Jornada de Degustación o bien, en cualquiera de los establecimientos participantes en la ruta. Aquellas papeletas con el mayor número de sellos entrarán en el sorteo de numerosos regalos, como cenas, noche de hotel y muchos más.

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

Las 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 agraciadas en dicho sorteo. Las papeletas que no cumplan con lo solicitado quedarán excluidas.

El sorteo se realizará el viernes 28 de noviembre en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de San Miguel de Abona. Así mismo, se comunica que el plazo para la recogida de los premios de las personas agraciadas deberán realizarse en un plazo de un mes a partir de la fecha del sorteo en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

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

Participation rules

From the 17th of October to the 7th of November, visit at least five of the establishments listed in the guide and taste the tapas they offer, at a maximum price of 4.00€ (tapa + glass of wine), including I.G.I.C. Be sure to request a stamp in the corresponding box on this brochure. Deposit this ticket with the highest number of stamps possible at any Citizen Attention Service (SAC) office, at the Local Employment and Development Agency before the 7th of November at 14:00, at the organization's stand during the Tapas and Wine Day / Tasting Day or at any of the participating establishments along the route. Tickets with the largest number of stamps will enter into a draw for various prizes, such as dinners, hotel stays, and more.

On this same brochure, you can also vote for your favourite tapas by checking a maximum of 5 boxes; those with the most votes will be the winners.

All submitted tickets must be properly filled out with the requested information, which will only be used to identify and notify the winners of the draw. Tickets that do not fulfil the requirements will be excluded.

The draw will take place on Friday, the 28th of November, at the Local Employment and Development Agency of San Miguel de Abona City Council. Additionally, winners must collect their prizes within one month from the date of the draw at the Local Employment and Development Agency of San Miguel de Abona City Council.

Participation in the draw implies the acceptance of these terms.



AYUNTAMIENTO
DE SAN MIGUEL
DE ABONA



Gobierno
de Canarias



LACASMI



GARAÑAÑA
Sdad. Coop. Agraria

altos de
TRZVEJOS

vento
BOUTIQUE

