Saborea San Miguel de Abona
XV EDICIÓN
XV ANIVERSARIO
15 años de pasión por la gastronomía local, aromas de la costa a la cumbre, dedicación de nuestros agricultores, bodegueros y restauradores, una pizca de innovación, calidez y acogida sanmiguelera.
Gastronomía, vino, cultura y producto local
16 OCT → 7 NOV
2026
Desde 2012
MÁS INFORMACIÓN
REDES SOCIALES:
SAN MIGUEL DE ABONA
TENERIFE · ISLAS CANARIAS

PROMUEVE / **PROMOTES**

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

CO-FINANCIA / **CO-FINANCED BY**

- Gobierno de Canarias
- GMR Canarias
- Volcanic Xperience
- Vinos de Tenerife
- Excmo. Cabildo Insular 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 Vento
- Bodega Altos de Trevejos
- Vermut La Presa
- Garañaña Sociedad Cooperativa Agraria
- Cajasiete, S.C.C.

MAQUETACIÓN Y DISEÑO / **LAYOUT & DESIGN**

- Endémica Estudio

Arturo E. González Hernández

ALCALDE-PRESIDENTE / MAYOR-PRESIDENT

Volvemos a celebrar una de nuestras citas más especiales. Saborea San Miguel de Abona alcanza este año su XV edición, quince años de trayectoria en los que nuestra gastronomía se ha convertido en un magnífico escaparate de nuestra identidad, nuestras tradiciones y nuestra forma de recibir a quienes nos visitan.

Durante estas semanas, sabores, aromas y productos vuelven a encontrarse para ofrecernos experiencias que ponen en valor el talento de nuestros profesionales y la calidad de nuestra restauración.

Saborea se ha consolidado como una iniciativa capaz de dinamizar nuestra economía y proyectar el nombre de San Miguel de Abona más allá de nuestras fronteras.

Quince ediciones y seguimos manteniendo intacta la ilusión por seguir creciendo, innovando y poniendo en valor lo nuestro.

Les invito a saborear, San Miguel de Abona.

We are once again celebrating one of our most special events. This year, Saborea San Miguel de Abona reaches its 15th edition, marking fifteen years in which our gastronomy has become a magnificent showcase for our identity, our traditions and the warm welcome we offer to those who visit us.

Over the coming weeks, flavours, aromas and local products will once again come together to offer experiences that highlight the talent of our professionals and the quality of our local cuisine.

Saborea has established itself as an initiative that helps boost our local economy and promote the name of San Miguel de Abona beyond our borders.

Fifteen editions later, our enthusiasm for continuing to grow, innovate and showcase the very best of what we have to offer remains as strong as ever.

I invite you to savour San Miguel de Abona.

Sergio Martín Negrín

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

Cada edición de Saborea San Miguel de Abona es el resultado del esfuerzo, la ilusión y el compromiso de muchas personas. Este año, al celebrar nuestra XV edición, tenemos además la oportunidad de mirar atrás y comprobar cuánto hemos avanzado juntos y, sobre todo, cuánto nos queda todavía por descubrir.

Saborea nació para quedarse, para poner en valor nuestra gastronomía y hoy se ha convertido en mucho más: en un proyecto que genera oportunidades y que dinamiza nuestros establecimientos.

Detrás de cada propuesta hay restauradores, comerciantes, bodegas, productores y profesionales que creen en nuestro municipio y que cada día trabajan para seguir mejorando. A todos ellos quiero expresar mi agradecimiento por formar parte de este camino y por hacer también suyo este proyecto.

Continuaremos trabajando para que Saborea siga creciendo y acercando nuestra gastronomía a vecinos, vecinas y visitantes.

Ahora llega el momento de disfrutar, de descubrir y de compartir.

Quince años después, tenemos muchas razones para seguir saboreando juntos San Miguel de Abona.

Each edition of Saborea San Miguel de Abona is the result of the hard work, enthusiasm and commitment of many people. This year, as we celebrate our 15th edition, we also have the opportunity to look back at how far we have come together and, above all, to look forward to everything that still lies ahead.

Saborea was created to stay, to showcase our gastronomy, and today it has become much more: a project that creates opportunities and brings new energy to our local establishments.

Behind every initiative are restaurateurs, shopkeepers, wineries, producers and professionals who believe in our municipality and work every day to keep improving. I would like to express my gratitude to all of them for being part of this journey and for making this project their own.

We will continue working to ensure that Saborea keeps growing and bringing our gastronomy closer to residents and visitors alike.

Now is the time to enjoy, discover and share.

Fifteen years later, we have many reasons to continue savouring San Miguel de Abona together.

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	

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 y Vinos Llano del Camello
Viernes, 9 de octubre

Tapas and wines Llano del Camello
Friday, 10 October

Tapas y Vinos Las Zocas
Viernes, 16 de octubre

Tapas and wines Las Zocas
Friday, 16 October

XV Ruta de la tapa
Del 16 de octubre al 7 de noviembre

XV Tapas route
From 16 October to 7 November

Sabores de Canarias al despertar
Martes 20, miércoles 21 y jueves 22 de octubre

Flavours of the Canary Islands at breakfast
Tuesday 20, Wednesday 21 and Thursday 22 October

GastroSentidos (cena)
Viernes, 23 de octubre

Gastrosentidos (Dinner)
Friday, 23 October

La mesa mágica: aprender, cocinar y compartir en familia
Lunes, 26 de octubre

La mesa mágica: aprender, cocinar y compartir en familia
Monday, 26 October

Cocina al vacío y baja temperatura: técnica, sabor y precisión
Miércoles, 28 de octubre

Sous-vide and low-temperature cooking: technique, flavour and precision
Wednesday, 28 October

Cata de vinos y experiencia gastrónomica
Jueves, 29 de octubre

Wine tasting and gastronomic experience
Thursday, 29 October

Entre aromas y sabores: cata de café y crepes
Martes, 3 de noviembre

Between aromas and flavours: coffee tasting and crêpes
Tuesday, 3 November

Cata de vinos con jamón serrano y elaboración de queimada
Miércoles, 4 de noviembre

Wine tasting with serrano ham and traditional queimada
Wednesday, 4 November

Taller de cocina infantil: X edición junior chef club
Sábado, 7 de noviembre

Children's cooking workshop: 10th junior chef club
Saturday, 7 November

Tapas y Vinos (XIII Jornada de degustación)
Sábado, 7 de noviembre

Tapas & wines (13th tasting event)
Saturday, 7 November

XXVII Gran capítulo de la cofradía del vino de Canarias
Sábado, 14 de noviembre

XXVII Grand chapter of the Canary Islands wine brotherhood
Saturday, 14 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.

Ganadores XIV Ruta de la Tapa (2025)
XIV Route top winners (2025)

1º Casino
Tapa popular:
"Tartar de langostino".

2º La Mesa
Tapa popular:
"Bocado marinero".

3º Earth
Tapa popular:
"Morcillo de ternera sobre risotto de azafrán canario".

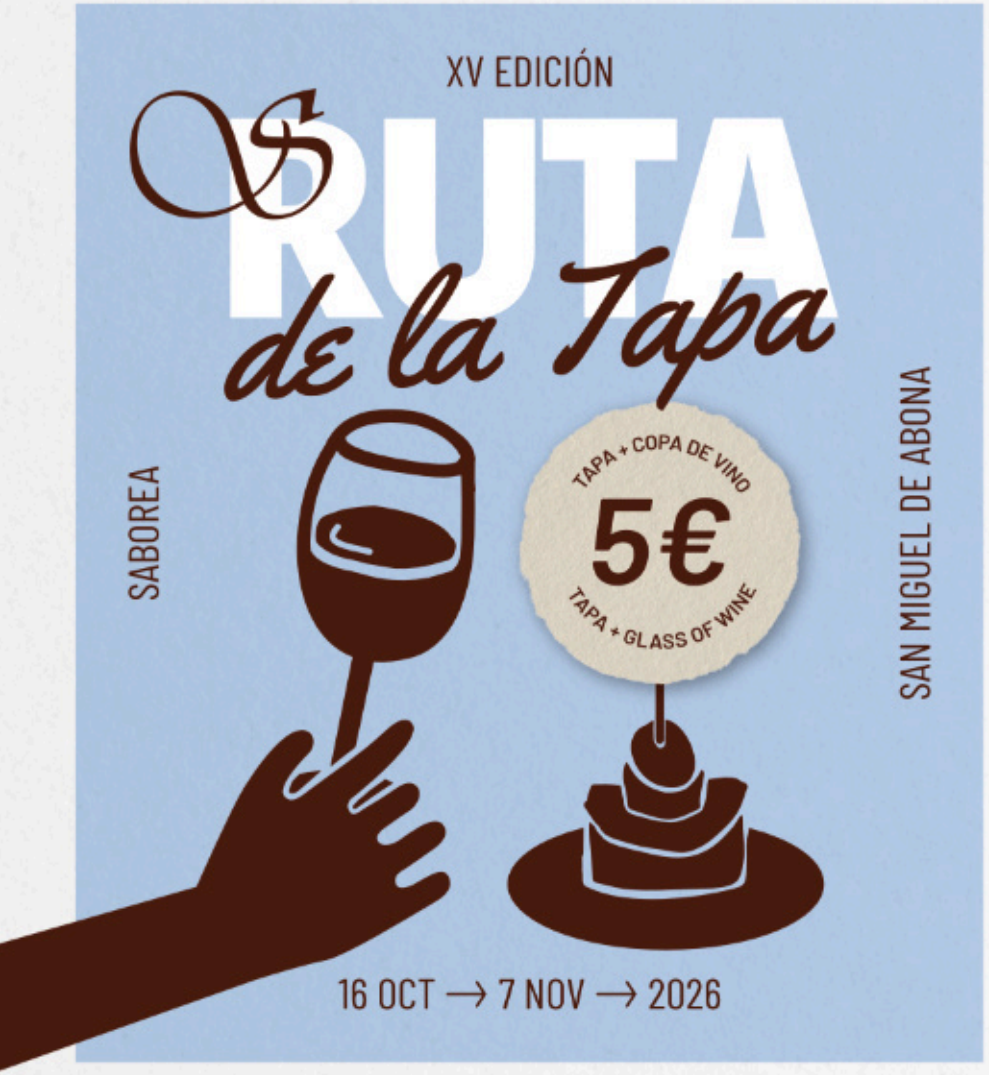
P El Rincón de la Maestra
Tapa popular: "El paseo por El Rincón".

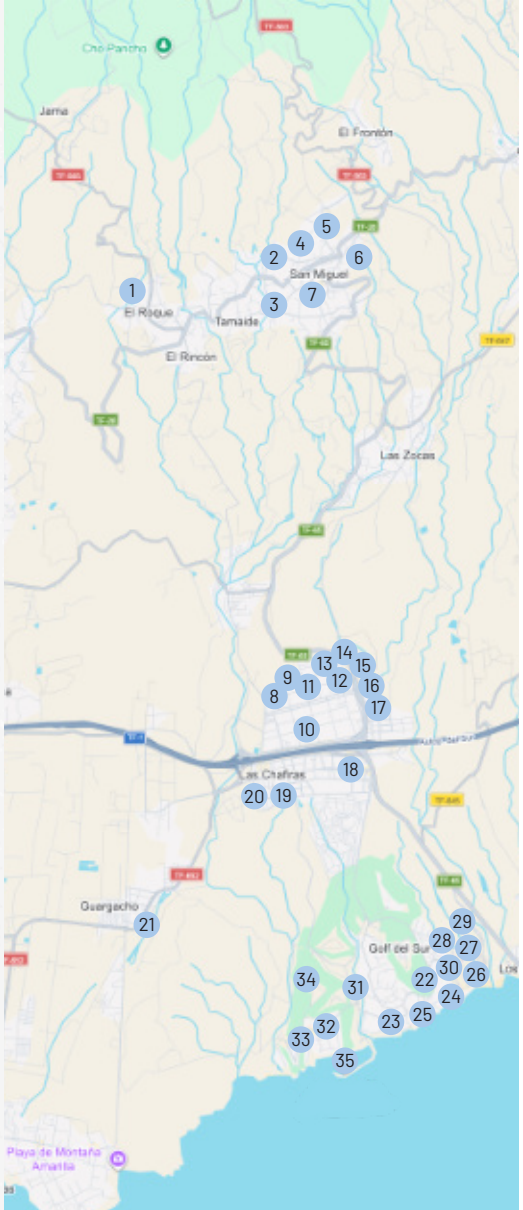
G Qué Brutal!!
Tapa gourmet: "Verde tentación".

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

P Premio a la mejor Tapa Popular elegido por los clientes / Winner of the People's Choice Best Tapa Award

G Premio a la mejor Tapa Gourmet elegido por los clientes / People's Choice Best Gourmet Tapa Award





Participantes / Participants

1. Chachi
2. Tiramisú
3. La Bodega de San Miguel
4. Mi Deleite
5. Brasas San Miguel
6. Antiqvarivm
7. Casino
8. Ola de Sabores
9. Coffeecanarias
10. Nuevo Tolcan
11. Fornodoro
12. Plátano Loco
13. Dedos
14. Pasta Mía
15. Viva México
16. Calma
17. Bombay Babu
18. Azzurro
19. El Uruguayo
20. Asador Brasas del Sur
21. Yan
22. Kohinoor Indian Tandoori
23. Volcanic Island
24. Coralé
25. Heladería Maury
26. Sunset Tapas
27. Ceviche N1
28. Bombay Dream Indian Tandoori
29. Plaza Breeze
30. Kiosco
31. 19th Hole
32. La Mesa (Fairways Club)
33. Tony`s Bar
34. Casa Club Amarilla Golf
35. El Mirador de La Marina

TASCA

Chachi

TAPA POPULAR

Carne de cabra Chachi

Carne de cabra.

Goat meat.

TAPA GOURMET

Carrillera Chachi

Carrillera de cerdo ibérico y vino tinto.

Iberian pork cheek and red wine.

Lunes a sábado
Monday to Saturday
10:00 - 22:00

Lunes a sábado
Monday to Saturday
18:00 - 21:30

El Roque
Calle San Roque, 7

662 916 333

Facebook

PASTELERÍA

Tiramisú

TAPA POPULAR

Pizza Tiramisú

Harina, sal, levadura fresca, agua, azúcar, tomate, orégano y mozarella.

Flour, salt, fresh yeast, water, sugar, tomato, oregano and mozzarella.

TAPA GOURMET

Cannolo Siciliano

Harina, levadura fresca, sal, azúcar, margarina, cacao, vino blanco, huevo, requesón, leche, almidón, azúcar, nata y chocolate o fruta confitada.

Flour, fresh yeast, salt, sugar, margarine, cocoa, white wine, egg, ricotta cheese, milk, starch, sugar, cream and chocolate or candied fruit.

Miércoles a domingo
Wednesday to Sunday
09:15 - 14:00

Miércoles a domingo
Wednesday to Sunday
10:30 - 14:00

San Miguel
Carretera General del Sur, 164

603 421 047

RESTAURANTE

La Bodega de San Miguel

TAPA POPULAR

Porky tostada

Pan rebanado tostado, solomillo de cerdo y cebolla caramelizada.

Toasted sliced bread, pork tenderloin and caramelized onion.

TAPA GOURMET

Crispy croqueta

Croqueta de queso de El Hierro, mayonesa de sriacha y mojo seco.

El Hierro cheese croquette, sriracha mayonnaise and dry mojo.

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

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

San Miguel
Calle José Hernández Alfonso, 4

922 700 127

Facebook · Instagram

PASTELERÍA ARTESANAL

Mi Deleite

TAPA POPULAR

Profiterol de crema con tarta de yema

Huevo, sal, agua, manteca de cerdo, crema, harina chocolate, bizcocho y azúcar.

Egg, salt, water, lard, cream, flour, chocolate, sponge cake and sugar.

TAPA GOURMET

Tarta de pistacho con bizcocho de chocolate y tarta de moka

Huevo, harina, azúcar, cacao y pistacho.

Egg, flour, sugar, cocoa and pistachio.

Lunes a sábado / Monday to Saturday
09:00 - 19:30
Domingo / Sunday
09:00 - 14:00

Lunes a sábado / Monday to Saturday
09:00 - 19:30
Domingo / Sunday
09:00 - 14:00

San Miguel
Carretera General del Sur, 146

627 646 603

BAR - CAFETERÍA

Brasas San Miguel

TAPA POPULAR

Arepa fiesta

Arepa, carne fiesta y ensaladilla.

Arepa, Canarian-style marinated pork and Russian salad.

TAPA GOURMET

Espetada San Miguel

Carne cochino, pollo, salsa agridulce y capresa.

Pork, chicken, sweet and sour sauce, Caprese.

Jueves a martes / Thursday to Tuesday
09:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00
Domingo / Sunday
11:00 - 20:00

Lunes, martes, jueves y viernes
Monday, Tuesday, Thursday and Friday
18:00 - 22:00

San Miguel
Carretera General del Sur, 94

922 137 977

Facebook · Instagram

RESTAURANTE

Antiqvarivm

TAPA POPULAR

Almejas a la marinera picantonas

Almejas, tomate, cebolla, hebras de chile y secreto del chef.

Clams, tomato, onion, chili threads and chef's secret.

TAPA GOURMET

Ferrero canario

Bombón de morcilla dulce de Teror y corazón de queso tierno de El Hierro.

Sweet Teror blood sausage bonbon with a heart of fresh El Hierro cheese.

Miércoles a domingo
Wednesday to Sunday
13:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00

Miércoles a domingo
Wednesday to Sunday
13:00 - 15:30 / 19:00 - 21:30

San Miguel
Carretera General del Sur, 39, local 2

822 700 019

Facebook · Instagram

TASCA

Casino

TAPA POPULAR

Bao de secreto ibérico laqueado

Secreto ibérico, pan bao, topping de zanahoria y pepino, salsa hoisin.

Iberian pork secreto, bao bun, carrot and cucumber topping, hoisin sauce.

TAPA GOURMET

Tartar de salmón sobre crujiente de arroz y nori

Salmón, salsa de soja, piparra, sésamo, crujiente de arroz y nori.

Salmon, soy sauce, piparra pepper, sesame, crispy rice and nori.

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

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
14:00 - 21:00

San Miguel
Calle Casino, 8

922 700 004 / 686 157 650

Facebook

PASTELERÍA Y COMIDA PARA LLEVAR

Ola de Sabores

TAPA POPULAR

Bruschetta campesina con Mozarella

Verdura mixta y mozzarella.

Mixed vegetables and mozzarella.

TAPA GOURMET

Lasaña de ragu de pescado y marisco

Mejillones, calamares, gambas, pulpo y pasta.

Mussels, squid, prawns, octopus and pasta.

Lunes a viernes / Monday to Friday
08:00 - 22:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
09:30 - 14:30

Lunes a viernes
Monday to Friday
13:00 - 15:00 / 18:00 - 21:00

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

611 649 055

CAFETERÍA - CREPERÍA

Coffeecanarias

TAPA POPULAR

Crepe de jamón y queso

Masa de crepe casera, jamón y queso.

Homemade crêpe batter, ham and cheese.

TAPA GOURMET

Crepe de platano y fresa

Masa de crepe casera, nutella, fresa y plátano canario.

Homemade crêpe batter, Nutella, strawberry and canarian banana.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
09:00 - 14:30 / 17:00 - 21:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
09:00 - 14:00 / 17:00 - 20:30

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

664 281 841

Facebook · Instagram

CAFÉ - RESTAURANTE

Nuevo Tolcan

TAPA POPULAR

El pinchito Tolcán

Carne fiesta, pimiento, mojo rojo y pan.

Canarian-style marinated pork, bell pepper, red mojo sauce and bread.

TAPA GOURMET

Barquillo de Ventresca

Ventresca de caballa, salsa de queso majorero y cebollino.

Mackerel belly, Majorero cheese sauce and chives.

Lunes a viernes
Monday to Friday
06:00 - 17:00

Lunes a viernes
Monday to Friday
10:00 - 13:00

Llano del Camello
Avenida 7 Islas Canarias, 100

676 642 967

Instagram

PIZZERÍA

Fornodoro

TAPA POPULAR

Pizzetta Margarita

Masa, tomate, mozarella y albahaca.

Dough, tomato, mozzarella and basil.

TAPA GOURMET

Pancerotti

Mozarella, tomate y masa frita.

Mozzarella, tomato and fried dough.

Miércoles a viernes / Wednesday to Friday
13:00 - 16:30 / 18:30 - 23:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
18:30 - 23:00

Miércoles a viernes / Wednesday to Friday
13:00 - 16:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
18:30 - 20:00

Llano del Camello
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, 20, local 4

922 100 467

Facebook · Instagram · Tripadvisor

CAFETERÍA

Plátano Loco

TAPA POPULAR

Aplatanado

Almogrote de plátano, pan y vino afrutado de plátano.

Banana almogrote, bread and fruity banana wine.

TAPA GOURMET

Platamisú

Pan de plátano, mascarpone con plátano y café.

Banana bread, mascarpone with banana and coffee.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
10:00 - 21:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
10:00 - 21:00

CC La Gran Manzana
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, Local 1.17, planta 2

623 999 975

Facebook · Instagram · Tripadvisor

BURGERS & CASUAL DINING

Dedos

TAPA POPULAR

Taco burguer

Ternera goya, queso cheddar, pico de gallo y lima.

Goya beef, cheddar cheese, pico de gallo and lime.

TAPA GOURMET

La Des-Huesada

Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura y cebolla caramelizada.

Slow-cooked pork rib and caramelized onion.

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

Lunes a viernes
Monday to Friday
13:00 - 22:00

CC La Gran Manzana
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, Local 1.21, planta 2

822 255 555

Facebook · Instagram · Tripadvisor

RISTORANTE ITALIANO

Pasta Mía

TAPA POPULAR

Caricia italiana

Lasaña a la boloñesa, crepe de espinanca y ricotta.

Bolognese lasagna, spinach and ricotta crêpe.

TAPA GOURMET

Corazones del mar

Ravioli a la tinta de sepia, relleno de cherne, pesto de albahaca y tomate cherry.

Squid ink ravioli filled with wreckfish, basil pesto, and cherry tomatoes.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
13:00 - 00:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
16:00 - 20:00

CC La Gran Manzana
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, 11

637 262 600

Instagram

RESTAURANTE

Viva México

TAPA POPULAR

Quesadilla mexicana con flauta

Jamón, queso, tortilla de trigo, ensalada y guacamole.

Ham, cheese, wheat tortilla, salad and guacamole.

TAPA GOURMET

Combinado de rollitos y flautas

Queso, jamón, pollo mechado, carne mechada, salsa ranchera, ensalada, tortilla de trigo y guacamole.

Cheese, ham, shredded chicken, shredded beef, ranch dressing, salad, wheat tortilla and guacamole.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
13:00 - 23:00

Lunes a viernes
Monday to Friday
15:00 - 20:00

CC La Gran Manzana
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, local 101

673 575 781

Facebook · Instagram

CAFETERÍA

Calma

TAPA POPULAR

Mediterráneo

Pizza Margarita, focaccia, tomate cherry, jamón y lechuga.

Margherita pizza, focaccia, cherry tomatoes, ham and lettuce.

TAPA GOURMET

El Siciliano

Jamón, queso, masa de pizza, milhojas, arroz y boloñesa.

Ham, cheese, pizza dough, puff pastry, rice and Bolognese sauce.

Lunes a viernes / Monday to Friday
10:00 - 21:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
10:00 - 22:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
16:00 - 20:00

CC La Gran Manzana
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, planta baja

605 049 632

INDIAN KEBAB RESTAURANTE

Bombay Babu

TAPA POPULAR

Ppapadi chaat

Galleta, topping de papa, garbanzo negro, cilantro, salsa tamarindo, salsa de yogurt y papa paja picante.

Cookie, potato topping, black chickpeas, cilantro, tamarind sauce, yogurt sauce and spicy shoestring potatoes.

TAPA GOURMET

Mini naan de pollo tikka

Tortita de trigo, pollo marinado en aderezo tandoor y ensalada.

Wheat tortilla, chicken marinated in tandoori seasoning and salad.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
13:00 - 23:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
13:00 - 23:00

CC La Gran Manzana
Avenida Lucio Díaz Flores Feo, planta baja

666 531 886 / 922 196 025

Facebook · Instagram · Tripadvisor

RESTAURANTE MEDITERRÁNEO

Azzurro

TAPA POPULAR

Saquito de carne

Carne picada (cerdo y ternera), apio, cebolla, zanahoria, salsa agripicante.

Minced meat (pork and beef), celery, onion, carrot, sweet and spicy sauce.

TAPA GOURMET

Tagliatelle Azzurro

Pasta, zukini, cebolla, ajo, gamba, salsa pesto y nata.

Pasta, zucchini, onion, garlic, prawns, pesto sauce and cream.

Lunes a sábado / Monday to Saturday
12:00 - 23:30
Domingo / Sunday
12:00 - 20:00

Lunes a jueves
Monday to Thursday
14:00 - 23:00

Las Chafiras
Centro Comercial El Paso, Local 2

922 703 073

Facebook · Tripadvisor

PANADERÍA - PASTELERÍA

El Uruguayo

TAPA POPULAR

Lemon pie

Merengue, limón, huevo, leche, azúcar y masa sablé.

Meringue, lemon, egg, milk, sugar and sablé pastry.

TAPA GOURMET

Tartaleta de fresa

Fresa, crema pastelera y masa sablé.

Strawberry, pastry cream and sablé pastry.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
07:00 - 17:00

Lunes a domingo
Monday to Sunday
07:00 - 17:00

Las Chafiras
Avenida Claudio Delgado Díaz, 87

618 652 168

RESTAURANTE

Asador Brasas del Sur

TAPA POPULAR

Tartar de Atún rojo con una base de aguacate y un aliño asiático

Chalota, cebollin, atún, aguacate y aliño asiático.

Shallot, chives, tuna, avocado and Asian dressing.

TAPA GOURMET

Empanadilla gourmet de carne simmental

Carne simmental, cebolla, sofrito, huevo y reducción de vino tinto.

Simmental beef, onion, sofrito, egg and red wine reduction.

Martes a domingo
Tuesday to Sunday
12:30 - 22:00

Martes a domingo
Tuesday to Sunday
19:00 - 22:00

Las Chafiras
Avenida Daniel Feo Feo, 33

698 988 635

Facebook · Instagram

RESTAURANTE

Yan

TAPA POPULAR

Roll de pollo Yan

Arroz sushi, alga nori, pollo, sésamo, pepino, rábano amarillo japonés y salsa chili mayo.

Sushi rice, nori seaweed, chicken, sesame seeds, cucumber, Japanese yellow radish and chili mayo sauce.

TAPA GOURMET

Bocado dorado

Mini pan, pepino, gamba, guacamole, sésamo y salsa gaucha.

Mini bun, cucumber, prawn, guacamole, sesame seeds and Gaucha sauce.

Martes a domingo
Tuesday to Sunday
13:00 - 23:00

Martes a domingo
Tuesday to Sunday
13:00 - 23:00

Guargacho
Calle Antonio Machado, 1

922 966 960

Facebook · Instagram · Google

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

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

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

922 738 636 / 618 244 876

Facebook · Instagram · Tripadvisor

BODEGAS
WINERIES
'26
altos de TR3VEJOS
LA PRESA
vento
BODEGA
LACASMI

RESTAURANTE

Volcanic Island

TAPA POPULAR

La Paellita del Atlántico

Arroz, marisco y pescado.

Rice, seafood, and fish.

TAPA GOURMET

Suspiro de arándanos

Leche, huevo y arándanos.

Milk, egg, and blueberries.

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

Miércoles a domingo
Wednesday to Sunday
13:00 - 18:00

Golf del Sur
Avenida Marítima
Apartamentos Aguamarina 21, local 2

922 727 905

Facebook · Tripadvisor

RESTAURANTE FOOD & DRINK

Coralé

TAPA POPULAR

Croqueta Coralé

Mantequilla, harina, gambas, sal, pimienta, guindilla, panko, cebolla, leche, nuez moscada, huevo y ali-oli.

Butter, flour, prawns, salt, pepper, chilli pepper, panko breadcrumbs, onion, milk, nutmeg, egg and aioli.

TAPA GOURMET

Miche

70% carne de ternera, 30% carne de cerdo, sal, pimienta, pimienta roja, mostaza, caldo de carne, hojaldre, mostaza dulce y cebolla caramilizada.

70% beef, 30% pork, salt, pepper, red pepper, mustard, beef stock, puff pastry, sweet mustard and caramelised onion.

Lunes a sábado
Monday to Saturday
10:00 - 22:00

Lunes a sábado
Monday to Saturday
14:00 - 17:00

Golf del Sur
Avenida Atlántico
Edificio Aguamarina 5, local 3B

659 202 664

Facebook · Instagram · Tripadvisor

HELADERÍA CAFETERÍA BAR

Mauri

TAPA POPULAR

Crepe de verduras

Verdura de temporada, salsa aurora y queso provola.

Seasonal vegetables, Aurora sauce and provolone cheese.

TAPA GOURMET

Tortino de berenjena y salmón

Berenjena, papa, salmón, puré de remolacha y queso scamorza.

Aubergine, potato, salmon, beetroot purée and scamorza cheese.

Jueves / Thursday
09:00 - 17:00
Viernes a miércoles / Friday to Wednesday
09:00 - 22:00

Jueves / Thursday
14:00 - 17:00
Viernes a miércoles / Friday to Wednesday
14:00 - 18:30

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

600 699 591

RESTAURANTE

Sunset Tapas

TAPA POPULAR

Bomba de queso

Ternera, crema de queso, queso azul, huevo de codorniz, paprika y cebolla.

Beef, cream cheese, blue cheese, quail egg, paprika, and onion.

TAPA GOURMET

Crujiente de salmón

Queso grana padamo, crema de queso, salmón, caviar, pimiento asado, rúcula y aguacate.

Octopus, mashed potatoes, caviar and spicy black garlic mayonnaise.

Lunes / Monday
10:00 - 22:00
Martes a viernes / Tuesday to Friday
08:30 - 22:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
10:30 - 18:00

Lunes a viernes / Monday to Friday
10:30 - 21:00
Sábado / Saturday
10:30 - 17:00

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 fresco local, maiz tostado, cebolla, limón, plátano frito canario, cilantro y sal.

Fresh local fish, toasted corn, onion, lemon, fried Canarian plantain, coriander and salt.

TAPA GOURMET

Langostino en tempura

Langostino rebosado en panko, chili mayo casero y salsa teriyaki.

Panko-breaded king prawn, homemade chili mayo and teriyaki sauce.

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

Miércoles
Wednesday
18:00 - 19:00

Golf del Sur
Centro Comercial San Blas, local 25

922 738 270

Facebook · Instagram

RESTAURANTE HINDÚ

Bombay Dream Indian Tandoori

TAPA POPULAR

Pollo Tikka

Pollo, yogurt y especies hindúes.

Chicken, yogurt and indian spices.

TAPA GOURMET

Cebolla Baghi

Cebolla, harina de garbanzo y especies hindúes.

Onion, chickpeaflour and indian spices.

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

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

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

922 738 828 / 618 244 876

Facebook

RESTAURANTE

Plaza Breeze

TAPA POPULAR

Croquetas de El Guincho

Croquetas de vieja (pescado) y mayonesa de pimienta verde picona.

Parrotfish croquettes and spicy green pepper mayonnaise.

TAPA GOURMET

Paté Plaza Breeze

Paté de conejo, nueces, mermelada de cebolla y pepinillos.

Rabbit pâté, walnuts, onion marmalade and gherkins.

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

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

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

922 737 853

Facebook · Instagram

RESTAURANTE / ARROCERÍA

Kiosco

TAPA POPULAR

Champiñones y gambas al ajillo

Champiñones, gambas, ajos, guindilla y tostada de pan.

Mushrooms, prawns, garlic, chilli pepper, and toasted bread.

TAPA GOURMET

Fajitas de pollo

Pollo, cebolla pimiento, tortita de trigo y toque picante.

Chicken, onion, bell pepper, wheat tortilla, and a spicy kick.

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

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

Golf del Sur
Centro Comercial San Blas, local 53

822 667 860

Facebook · Tripadvisor

RESTAURANTE

19th Hole

TAPA POPULAR

Templo Kinchi

Papa, boloñesa, salsa kinchi y ali-oli de ajo asado.

Potato, Bolognese sauce, kimchi sauce and roasted garlic aioli.

TAPA GOURMET

Ajo del mar

Queso, pimientos de piquillo, bacalao, anchoas, mantequilla de ajo negro y tostada de pan.

Cheese, piquillo peppers, cod, anchovies, black garlic butter and toasted bread.

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 Gillén, s/n

621 191 096

Facebook · Instagram · Tripadvisor

RESTAURANTE

La Mesa (Fairways Club)

TAPA POPULAR

Montadito de sardina ahumada

Sardina ahumada, aguacate, tomate confitado, focaccia casera y cebolla encurtida.

Smoked sardine, avocado, confit tomato, homemade focaccia and pickled onion.

TAPA GOURMET

Empanada criolla de cochino negro

Cochino negro del mercado del agricultor de San Miguel, puré de batata, chutney de tomate y manzana.

San Miguel Farmers' Market black pork, sweet potato purée, tomato and apple chutney.

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
18:00 - 22:00

Martes a sábado
Tuesday to Saturday
18:00 - 20:30

Amarilla Golf
Avenida María Ángeles Ascanio Gillén, s/n,
Fairways Club

922 737 090

CAFÉ BAR

Tony's Bar

TAPA POPULAR

Tarta de queso Amarilla Golf

Tarta de queso y frutas del bosque.

Cheesecake and mixed berries.

TAPA GOURMET

Costillas Tony`s Bar

Costilla de cerdo, salsa barbacoa y papas fritas.

Pork ribs, barbecue sauce and French fries.

Lunes a viernes / Monday to Friday
17:00 - 00:00
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
12:30 - 00:30

Lunes a viernes / Monday to Friday
17:00 - 21:30
Sábado y domingo / Saturday and Sunday
13:30 - 21:30

Amarilla Golf
Avenida María Ángeles Ascanio Gillén, s/n, 91a, Fairways Club

641 236 001

Facebook

Casa Club Amarilla Golf

TAPA POPULAR

Bocado Albatroz

Mini burguer de angus madurada y queso curado con salsa de beicon confitado.

Mini aged Angus beef burger, cured cheese, and candied bacon sauce.

TAPA GOURMET

Croquetón Kimchi

Crema fresca de yogurt y lima, croquetón de kimchi con arroz verde.

Fresh yogurt and lime cream, kimchi croquette with green rice.

Lunes a domingo
Monday to Sunday
07:00 - 21:00

Domingo a jueves
Sunday to Thursday
12:00 - 17:00

Amarilla Golf
Avenida María Ángeles Ascanio Gillén, 4

922 785 557

Facebook · Instagram

RESTAURANTE

El Mirador de La Marina

TAPA POPULAR

Mechada de nuestra tierra

Carne mechada, papa de San Miguel de Abona, queso mozzarella y perejil.

Shredded beef, San Miguel de Abona potatoes, mozzarella cheese, and parsley.

TAPA GOURMET

Teide, mar y fuego

Lenguado, gambas, manzana, papa negra, mousse de cítrico, mojo canario y salsa de frutos rojos.

Sole, prawns, apple, Canarian black potato, citrus mousse, Canarian mojo, and red berry sauce.

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

Miércoles a sábado
Wednesday to Saturday
14:00 - 18:00

Amarilla Golf
Puerto deportivo de Amarilla Golf

822 177 448 / 619 160 477

Facebook · Instagram

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

Viernes, 9 de octubre de 2026 - Friday, 9 October 2026
20:00 - 02:00
Plaza del Centro Cultural de Llano del Camello
Llano del Camello - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Tras el éxito de las ediciones anteriores, Tapas y Vinos regresa a Llano del Camello para celebrar su tercera edición, organizada por la Asociación Festiva Santa Teresa de Calcuta, en colaboración con el Ayuntamiento de San Miguel de Abona, a través de Saborea San Miguel de Abona.

Una noche para saborear, compartir y disfrutar, en la que la gastronomía y el vino serán los grandes protagonistas. Una oportunidad para descubrir diferentes propuestas gastronómicas, brindar con una selección de vinos y disfrutar del ambiente festivo en un encuentro pensado para vecinos y visitantes.

Gastronomía, vino y buen ambiente se dan cita en Llano del Camello. ¡Acompáñanos y disfruta de una noche para saborear!

PRESENTATION:

Following the success of previous editions, Tapas & Wines returns to Llano del Camello for its third edition, organised by the Asociación Festiva Santa Teresa de Calcuta, in collaboration with the San Miguel de Abona Town Council, through Saborea San Miguel de Abona.

An evening to taste, szhare and enjoy, with gastronomy and wine taking centre stage. A great opportunity to discover a variety of culinary creations, raise a glass with a selection of wines and enjoy a lively festive atmosphere in an event designed for both local residents and visitors.

Gastronomy, wine and a great atmosphere come together in Llano del Camello. Join us and enjoy an evening full of flavour!

Tapas y vinos Las Zocas
Tapas and wines Las Zocas

Viernes, 16 de octubre de 2026 - Friday, 16 October 2026
20:00 - 03:00
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, a través de Saborea San Miguel de Abona, te invita a disfrutar de una nueva edición de Tapas y Vinos.

Una cita para saborear y compartir, donde la gastronomía y el vino se unen para poner en valor los sabores de nuestra tierra. Una noche para descubrir propuestas gastronómicas, brindar con nuestros vinos y disfrutar de un ambiente festivo y cercano.

¡Acompáñanos y disfruta de una noche llena de sabor, tradición y buen ambiente!

PRESENTATION:

The A. F. San Esteban Mártir Las Zocas, in collaboration with the San Miguel de Abona Town Council, through Saborea San Miguel de Abona, invites you to enjoy a new edition of Tapas & Wines.

An event to taste, share and enjoy, where gastronomy and wine come together to showcase the flavours of our land. A special evening to discover a variety of culinary creations, raise a glass with our wines and enjoy a lively and welcoming festive atmosphere.

Join us for an evening full of flavour, tradition and great atmosphere!

Sabores de Canarias al Despertar
Flavours of the Canary Islands at Breakfast

20, 21 y 22 de octubre de 2026 / 20, 21 and 22 October 2026
18:00 - 20:00
Centro Cultural de Tamaide - Trasera Polideportivo
Tamaide - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

¿Y si empezamos el día saboreando Canarias de otra forma? Sabores de Canarias al Despertar reinterpreta nuestros productos más reconocibles en clave de desayuno y brunch contemporáneo, con elaboraciones actuales y fáciles de llevar a la cocina de casa.

En un show cooking participativo descubriremos trucos y técnicas mientras probamos cada propuesta: un croissant canario de huevo cremoso, un bikini canario de cochino mechado y alioli de berros, una tostada de la huerta canaria y una brûlée canaria de plátano, gofio y miel de palma.

Porque un desayuno también puede ser una forma de saborear Canarias. ¡Ven a descubrirlo!

IMPARTIDO POR:

Nicole Zoi Acosta (cocinera de desayuno gastronómico en El Mirador Iberostar y colaboradora en el restaurante La Marina, Las Galletas).

Plazas limitadas – Inscripción a través del WhatsApp de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL): 618 071 588

PRESENTATION:

What if we started the day savouring the Canary Islands in a different way? Sabores de Canarias al Despertar reinterprets our most recognisable local products for contemporary breakfast and brunch, with modern dishes that are easy to recreate at home.

In an interactive show cooking session, we will pick up tips and techniques while tasting every creation: a Canarian croissant with creamy egg, a Canarian bikini with shredded pork and watercress aioli, a toast with Canarian garden produce, and a Canarian crème brûlée with banana, gofio and palm honey.

Because breakfast can also be a way to savour the Canary Islands. Come and discover it!

LED BY:

Nicole Zoi Acosta (Breakfast Chef at El Mirador Iberostar and collaborating chef at Restaurante La Marina, Las Galletas).

Limited places – Register via the Local Employment and Development Agency (AEDL) WhatsApp on +34 618 071 588

Gastrosentidos: Cena
Gastrosentidos: Dinner

Viernes, 23 de octubre de 2026 / Friday, 23 October 2026
20:00 - 23:00
Museo de la Papa - Casa Don Gregorio
Calle El Tapado, 19 - **El Roque** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

En el marco del 15.º aniversario de Saborea San Miguel de Abona, Gastrosentidos regresa con una cena donde gastronomía, territorio y emociones se encuentran alrededor de una misma mesa.

El producto local es el punto de partida de una propuesta en la que tradición, creatividad e innovación muestran todo el potencial de lo que nace, se cultiva y se elabora en nuestro entorno. Cada plato contará una historia: la de un producto, un paisaje y las personas que hay detrás, productores y profesionales que mantienen vivo el vínculo entre la tierra y nuestra cocina.

Gastrosentidos es mucho más que una cena: es una invitación a sentir el territorio y a celebrar, con todos los sentidos, el auténtico sabor de San Miguel de Abona.

Plazas limitadas – Inscripción en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL) o por WhatsApp al 618 071 588

PRESENTATION:

As part of the 15th anniversary of Saborea San Miguel de Abona, Gastrosentidos returns with a dinner where gastronomy, land and emotions come together around one table.

Local produce is the starting point of a menu in which tradition, creativity and innovation showcase everything that is born, grown and made in our surroundings. Every dish will tell a story: that of a product, a landscape and the people behind them, the producers and professionals who keep the bond between the land and our cuisine alive.

Gastrosentidos is much more than a dinner: it is an invitation to feel the land and to celebrate, with all the senses, the authentic flavour of San Miguel de Abona.

Limited places – Registration at the Local Employment and Development Agency (AEDL) or via WhatsApp on +34 618 071 588

La Mesa Mágica: aprender, cocinar y compartir en familia

The Magic Table: learning, cooking and sharing as a family

Lunes, 26 de octubre de 2026 - Monday, 26 October 2026
18:00 - 20:00
Casino San Miguel
Calle Casino, s/n - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

La Mesa Mágica es una propuesta para familias con niños y niñas que convierte la alimentación en una experiencia para aprender, participar y compartir. A través de un cuento infantil, los más pequeños descubrirán la importancia de la mesa como lugar de encuentro y de una alimentación variada y equilibrada.

Después de la historia, pequeños y mayores se pondrán el gorro de cocina para elaborar juntos Monstruitos de huevo duro, Galletas del poder sin horno (avena, plátano maduro y cacao puro) y Vasitos arcoíris de yogur, chía y frutas.

Una experiencia para leer, cocinar, descubrir nuevos alimentos y recordar que alrededor de una mesa también se aprende y se crean momentos para compartir en familia.

IMPARTIDO POR:

Arti Kishanchandani Jiandani (Nutricionista de la Parafarmacia La Botica, Las Zocas).

PRESENTATION:

The Magic Table is an activity for families with children that turns food into an opportunity to learn, participate and share. Through a children's story, young participants will discover the importance of the table as a place for coming together and of a varied, balanced diet.

After the story, children and adults will put on their chef hats and prepare together Hard-Boiled Egg Monsters, No-Bake Power Cookies (oats, ripe banana and pure cocoa) and Rainbow Yogurt, Chia and Fruit Cups.

An experience to read, cook, discover new foods and remember that around a table we also learn and create special moments to share as a family.

LED BY:

Arti Kishanchandani Jiandani (Nutritionist at Parafarmacia La Botica, Las Zocas).

Cocina al vacío y baja temperatura: técnica, sabor y precisión

Sous-vide and low-temperature cooking: technique, flavour and precision

Miércoles, 28 de octubre de 2026 / Wednesday, 28 October 2026
18:00 - 20:00
Restaurante La Bodega de San Miguel
Calle José Hernández Alfonso, 4 - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Adéntrate en el mundo de la cocina al vacío y a baja temperatura a través de un taller práctico para descubrir nuevas formas de trabajar el producto mediante el control preciso del tiempo y la temperatura.

Conoceremos sus posibilidades aplicadas a carnes de cerdo, ternera y pollo, además de pescado, las claves de la preparación y el envasado, y la importancia de seleccionar tiempos y temperaturas según el producto y el resultado que queramos conseguir.

Técnica, producto y precisión se unen en una experiencia para aprender, experimentar y saborear.

IMPARTIDO POR:

Iván José González Morales (chef del Restaurante La Bodega de San Miguel)

Plazas limitadas - Inscripción en Restaurante La Bodega de San Miguel. 922 700 127

PRESENTATION:

Discover the world of sous-vide and low-temperature cooking through a practical workshop to explore new ways of preparing food using precise control of time and temperature.

We will look at what these techniques offer for pork, beef, chicken and fish, the keys to food preparation and vacuum sealing, and how to choose the right times and temperatures for each ingredient and the desired result.

Technique, ingredients and precision come together to learn, experiment and taste.

LED BY:

Iván José González Morales (Chef at Restaurante La Bodega de San Miguel)

Limited places - Registration: Restaurante La Bodega de San Miguel. Tel.: 922 700 127

Cata de vinos y experiencia gastronómica
Wine tasting and gastronomic experience

Jueves, 29 de octubre de 2026 / Thursday, 29 October 2026
18:00 - 20:00
Museo de la papa - Casa Don Gregorio
Calle El Tapado, 19 - **El Roque** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Descubrir el mundo del vino es una experiencia que invita a detenerse, observar y disfrutar. De la mano de un enólogo, realizaremos una cata guiada en la que conoceremos diferentes vinos y aprenderemos a apreciar sus características, aromas, sabores y matices.

Tras la cata, la experiencia continuará con una degustación gastronómica en la que los vinos catados acompañarán una selección de elaboraciones escogidas para la ocasión.

Descubre, saborea y disfruta. ¡Una experiencia para todos los sentidos!

IMPARTIDO POR:

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

PRESENTATION:

Discovering the world of wine is an experience that invites us to slow down, observe and enjoy. Guided by a qualified oenologist, we will take part in a wine tasting where we will discover a selection of wines and learn to appreciate their characteristics, aromas, flavours and nuances.

Following the tasting, the experience will continue with a gastronomic tasting, where the wines sampled will accompany a selection of dishes chosen for the occasion.

Discover, taste and enjoy. An experience for all the senses!

LED BY:

Damián Díaz González (Degree in Oenology), Bodega Vento.

Plazas limitadas – Inscripción a través del WhatsApp de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL): 618 071 588

Limited places – Register via the Local Employment and Development Agency (AEDL) WhatsApp on +34 618 071 588

Entre aromas y sabores: cata de café y crepes
Aromas and flavours: coffee tasting and crêpes

Martes, 3 de noviembre de 2026 / Tuesday, 3 November 2026
18:00 - 20:00
Cafetería Coffee Canarias
C. Mencey Güímar, 35A - **Llano del Camello** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

El café es mucho más que una bebida: es un universo de aromas, sabores y matices que descubriremos de la mano de un barista profesional. A través de una cata guiada aprenderemos a distinguir aromas, intensidades y perfiles de sabor.

Para completar la experiencia, acompañaremos la cata con una degustación de crepes, creando un encuentro entre el café y la gastronomía.

Aromas, sabores y mucho por descubrir. ¡Te esperamos!

IMPARTIDO POR:

Aaron Khanbulatov Olmo (barista profesional) y los propietarios del establecimiento.

PRESENTATION:

Coffee is much more than just a drink: it is a world of aromas, flavours and nuances waiting to be discovered, guided by a professional barista. Through a guided tasting we will learn to identify aromas, intensity and flavour profiles.

To complete the experience, the coffee tasting will be accompanied by a crêpe tasting, bringing coffee and gastronomy together.

Aromas, flavours and so much to discover. We look forward to seeing you!

LED BY:

Aaron Khanbulatov Olmo (professional barista) and the establishment's owners.

Cata de vinos, jamón serrano y queimada
Wine tasting, Serrano ham and queimada

Miércoles, 4 de noviembre de 2026 / Wednesday, 4 November 2026
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 se unen en una experiencia gastronómica pensada para saborear, descubrir y aprender. De la mano de un maestro jamonero conoceremos la historia, variedades y elaboración del jamón serrano y sus características sensoriales, acompañado de una cata de vinos.

Como broche final, viajaremos a Galicia para conocer la queimada: su elaboración y el característico ritual que la acompaña, y degustaremos la queimada recién preparada.

Saborea, descubre y déjate llevar por una experiencia para todos los sentidos.

IMPARTIDO POR:

José Manuel Gómez, de la empresa Galigourmetten

PRESENTATION:

Wine and Serrano ham come together in a gastronomic experience designed to taste, discover and learn. Guided by a master ham carver, we will explore the history, varieties and production of Serrano ham and its sensory characteristics, accompanied by a wine tasting.

As a grand finale, we will travel to Galicia to discover queimada: how it is prepared and the characteristic ritual that accompanies it, and then taste the freshly prepared queimada.

Taste, discover and immerse yourself in an experience for all the senses.

LED BY:

José Manuel Gómez, from Galigourmetten

Tapas y Vinos (XIII Jornada Degustación)
Tapas & Wines (13th Tasting Event)

Sábado, 7 de noviembre de 2026 - Saturday, 7 November 2026
17:00 - 03:00
Plaza Constitución - Frente al Casino San Miguel
C/ Constitución, S/N - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Tapas y Vinos se ha consolidado como una de las grandes citas gastronómicas de San Miguel de Abona, un punto de encuentro para vecinos y visitantes que, edición tras edición, reservan esta fecha para disfrutar de una noche muy especial.

Los establecimientos participantes nos sorprenderán con sus propuestas gastronómicas, acompañadas de una cuidada selección de vinos, mientras la música y el espectáculo marcan el ritmo de la noche.

Actuaciones: DJ Javi Plasencia, Kim Simmons, Agrupación Folklórica Guargazal, Pepe Benavente, Orquesta Wamampy, Orquesta Pasión Gomera y Fernandito Martín. ¡Te esperamos!

PRESENTATION:

Tapas & Wines has established itself as one of San Miguel de Abona's major gastronomic events, a meeting point for residents and visitors who, edition after edition, mark this date in their calendar for a very special night.

Participating establishments will surprise us with their gastronomic creations, accompanied by a carefully selected range of wines, while live music and entertainment set the rhythm of the night.

Performances: DJ Javi Plasencia, Kim Simmons, Agrupación Folklórica Guargazal, Pepe Benavente, Orquesta Wamampy, Orquesta Pasión Gomera and Fernandito Martín. We look forward to seeing you!

Taller de cocina infantil: X edición Junior Chef Club

Children's cooking workshop: 10th Junior Chef Club

Sábado, 7 de noviembre de 2026 / Saturday, 7 November 2026
16:30 - 18:30
Polideportivo Óscar González Rodríguez
C/ Constitución, S/N - **San Miguel** - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

Cocinar es mucho más que preparar una receta: es descubrir, experimentar, aprender y divertirse. Una actividad pensada para que niños y niñas disfruten de la cocina de forma educativa, creativa y muy divertida.

Los pequeños chefs elaborarán deliciosas recetas mezclando ingredientes, amasando y moldeando, aprenderán a reconocer los alimentos y conocerán los utensilios necesarios.

¡Ponte el delantal y acompáñanos! ¡Te esperamos!

IMPARTIDO POR:

Smart Food Yanuq

Plazas limitadas – Inscripción a través del WhatsApp de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL): 618 071 588

Fecha límite para la realización de la inscripción: Jueves, 5 de noviembre

PRESENTATION:

Cooking is much more than preparing a recipe: it is about discovering, experimenting, learning and having fun. An activity designed for children to enjoy cooking in an educational, creative and entertaining way.

Our little chefs will prepare delicious recipes by mixing ingredients, kneading and shaping, learn to recognise different foods and become familiar with essential kitchen utensils.

Put on your apron and join us! We look forward to seeing you!

LED BY:

Smart Food Yanuq

Limited places – Register via the Local Employment and Development Agency (AEDL) WhatsApp on +34 618 071 588

Deadline to register: Thursday, 5 November

XXVII Gran Capítulo de la Cofradía del Vino de Canarias

XXVII Grand Chapter of the Canary Wine Brotherhood

Sábado, 14 de noviembre de 2026 - Saturday, 14 November 2026
11:30 - 14:00
Iglesia y Plaza de la Iglesia
San Miguel - San Miguel de Abona

PRESENTACIÓN:

San Miguel de Abona acoge el XXVII Gran Capítulo de la Cofradía del Vino de Canarias, una jornada dedicada a poner en valor la tradición, la cultura y el patrimonio vitivinícola de las islas.

A las 11:00, desfile de las cofradías hasta la Plaza de la Iglesia. A las 11:30, misa y bendición en la Iglesia de San Miguel de Abona. De 12:00 a 14:00, actos institucionales, hermanamiento con otras cofradías gastronómicas y nombramiento de nuevos cofrades.

Una cita para celebrar la riqueza del vino canario y su vínculo con nuestra cultura, tradición y gastronomía.

PRESENTATION:

San Miguel de Abona hosts the XXVII Grand Chapter of the Canary Islands Wine Brotherhood, an event dedicated to celebrating the islands' winemaking traditions, culture and heritage.

At 11:00 a.m., the brotherhoods parade to the Church Square. At 11:30 a.m., Mass and a blessing at the Church of San Miguel de Abona. From 12:00 to 2:00 p.m., official ceremonies, fraternisation with other gastronomic brotherhoods and the appointment of new members.

An occasion to celebrate the richness of Canarian wine and its close connection with our culture, traditions and gastronomy.

Notas / Notes

Notas / Notes

Notas / Notes

Bases de participación

Del 16 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 5,00 € (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 30 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 16th 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 5.00€ (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 30th 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

SAN MIGUEL DE
gastro
ABONA

Gobierno
de Canarias

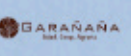
VOLCANIC

GMR Canarias

Vinos de
Tenerife

SAMIC

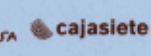
LACASMI


GARAÑAÑA

altos de
TRAVEJOS

vento

La
Prensa


cajasiete