

## Actividades Paralelas

**Viernes 4 de febrero de 2011**

**Jornada de Puertas Abiertas en el Ecomuseo de El Tanque**  
(visitas guiadas)  
Hora: de 10:00 a 13:00  
Lugar: San José de Los Llanos - El Tanque

**Domingo 6 de febrero de 2011**

**Showcooking a cargo de D. Pedro Rodríguez Dios**  
(Restaurante la Gañanía)  
Hora: de 10:30 a 13:30  
Lugar: Mercadillo de El Palmar - Buenavista

Durante el acto **Actuación Folklórica**

**Muestra de Papa Antigua a cargo del CCBAD**  
Hora: de 10:30 a 13:30  
Lugar: Mercadillo de El Palmar - Buenavista

**Martes 8 de febrero de 2011**

**Curso sobre los diez defectos básicos en la hostelería a cargo de D. Javier Mengual**  
Hora: de 10:00 a 13:00  
Lugar: Sala Daute - Antiguo Convento de San Francisco - Garachico

**Jueves 10 de febrero de 2011**

**Visita guiada al obrador de El Aderno**  
Hora: de 10:00 a 12:00  
Lugar: Buenavista

**Viernes 11 de febrero de 2011**

**Curso de postres individuales y tartas a cargo de D. Teobaldo Méndez**  
(Pastelería El Aderno)  
Hora: de 16:00 a 19:00  
Lugar: Buenavista

**Sábado 12 de febrero de 2011**

**Curso de bombones y chocolates a cargo de D. Teobaldo Méndez**  
(Pastelería El Aderno)  
Hora: de 16:00 a 19:00  
Lugar: Buenavista

**Domingo 13 de febrero de 2011**

**Showcooking a cargo de D. Julio Velázquez y D. José Ángel Bencomo**  
Hora: de 14:00 a 15:00  
Lugar: Plaza de la Luz - Los Silos

**Martes 15 de febrero de 2011**

**Curso de elaboración de tapas a cargo de D. Armando Saldaña, ganador de dicho concurso en Madrid Fusión 2010**  
Hora: de 10:00 a 13:00  
Lugar: Antiguo Convento de San Sebastián - Los Silos

A su finalización **Actuación Folklórica**

# Muestras Gastronómicas de Tenerife 2011

## Tenerife Gastronomy Fair 2011

## Gastronomische Proben von Teneriffa 2011

### *Secretos de la Isla Baja (1ª edición)*

### *Secrets of Isla Baja (1<sup>st</sup> edition)*

### *Das Geheimnis von Isla Baja (1 Edition)*



**Ingredientes Principales / Main ingredients / Hauptzutaten**

**Papas, Queso y Miel**

Potatoes, Cheese and Honey

Kartoffeln, Käse und Honig

del 1 al 15 de Febrero  
From 1<sup>th</sup> to 15<sup>th</sup> February  
Von 1. bis 15. Februar

**Menú + Bebida 12 €**  
Menu + Beverage 12 €  
Menü + Getränke 12 €

[www.islabaja.es](http://www.islabaja.es)

Tfnos.: 922 83 02 04 - 922 23 92 69

Fax: 922 83 02 03

e-mail: [consorcioib@terra.es](mailto:consorcioib@terra.es)

**Vote por el menú que más le guste y participe en el sorteo de fines de semana en Hoteles de la Isla Baja. Envíe SMS al 27779 con el texto islabaja espacio + nº del participante (ej.: islabaja 15) coste de llamada 0,60 €**



## Buenavista

### 1 RESTAURANTE BRISAS DE TENO

**Dirección:** Crta. Gral. Buenavista-Icod, nº 50

**Tfno.:** 922 84 07 35

**Día de cierre:** cerrado los martes

**Horario del menú:** de 12.00 a 23.00 horas.

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** queso asado con salsa de arándanos, gofio y miel.

**Segundo plato:** bacalao encebollado acompañado con papas.

**Postre:** quesillo con nata y caramelo.

### 2 PIZZERÍA-RESTAURANTE ALKABÚ

**Dirección:** Avenida Juan Méndez el Viejo, nº 20

**Tfno.:** 922 12 75 10

**Día de cierre:** cerrado los lunes por la tarde y los martes

**Horario del menú:** todo el día (Abierto de 13.00 a 16.00 horas y de 19.30 a 20.30 horas).

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Gofio amasado con queso blanco de Teno, dulce de membrillo y miel de palma.

**Segundo plato:** Costillas con piñas y papas.

**Postre:** Surtido de postres canarios.

### 3 RESTAURANTE LA CABAÑA

**Dirección:** C/El Puerto, 26

**Tfno.:** 922 127922 / 922 127050

**Día de cierre:** cerrado domingos y martes por la noche y miércoles todo el día

**Horario del menú:** todo el día

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Potaje de coles con trigo, acompañado con tacos de queso y gofio.

**Segundo plato:** Pescado arreglado en escabeche con papas antiguas.

**Postre:** Postre de piña con miel.

### 4 RESTAURANTE BURGA2

**Dirección:** Ctra. Gral. Buenavista – Punta de Teno, 1 (Cruce Playa de las Arenas).

**Tfno.:** 922 127681

**Día de cierre:** ninguno

**Horario del menú:** todo el día

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Timbal de papa antigua con burgados al aceite de aceitunas negras y vinagre de Módena.

**Segundo plato:** Tasita de potaje de berros con queso blanco de Teno y perlas de maíz (cortesía de la casa).

Lomitos de sardinas cocidos al vino blanco con velouté a la pimienta rosada, lapas de la zona y rodaja de gofio amasado al estilo “Punta Negra”.

**Postre:** “Las Arenas” con miel.

### 5 TASCAMARYLUNA

**Dirección:** Camino San Juan de Taco, 7 – Las Canteras

**Tfno.:** 626 272 923

**Día de cierre:** lunes y martes

**Horario del menú:** todo el día

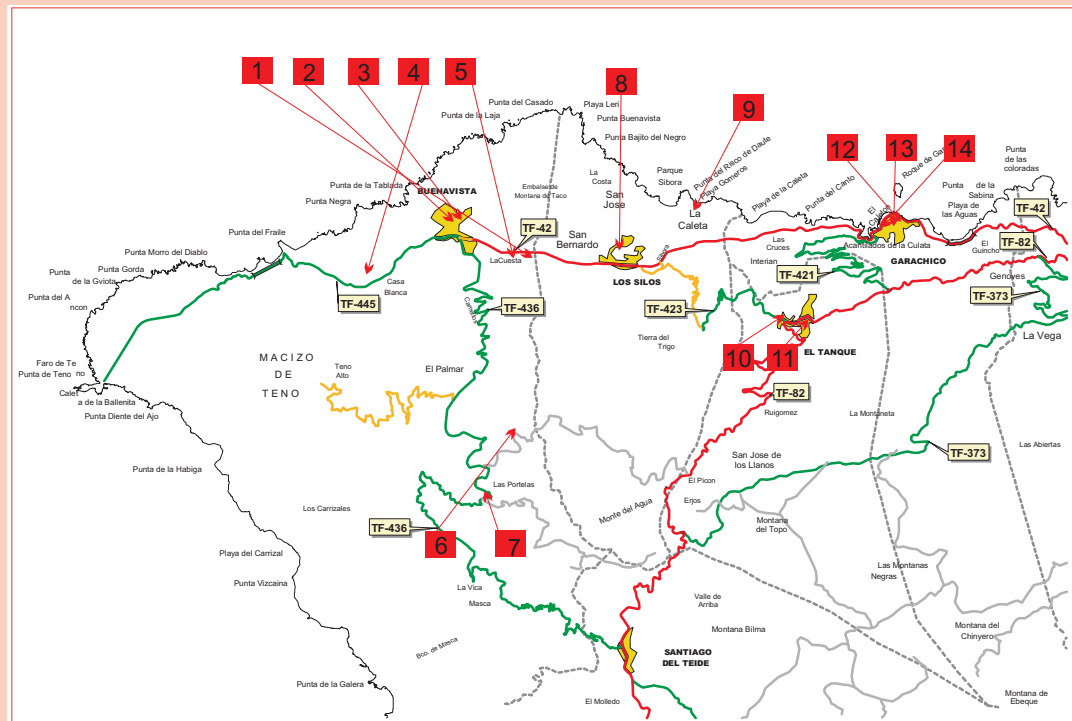
**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Crema de verduras con viruta de queso tierno.

**Segundo plato:** Bacalao confitado al aroma de cilantro con “papas de mi madre” y gofio.

**Postre:** Huevos moles

## DATOS Y MENÚ DE LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES



### 6 BODEGÓN EL PATAMERO

**Dirección:** C/ Lomo Olivera, 22 - Las Lagunetas

**Tfno.:** 922 127827

**Día de cierre:** lunes (por la noche) y martes (todo el día). abierto el lunes 14/02/2010

**Horario del menú:** todo el día excepto sábados y domingos (sólo cena), y lunes 14/02/2010 (sólo almuerzo)

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Pescado troceado con pimientos y papa antigua.

**Segundo plato:** Medallones de solomillo de cerdo con salsa de miel.

**Postre:** Copa de mora con queso tierno.

### 7 RESTAURANTE MESÓN DEL NORTE

**Dirección:** Ctra. Gral. Buenavista - Masca, 1 – Las Portelas

**Tfno.:** 922 128049

**Día de cierre:** lunes. (abierto el lunes 14/02/2010 sólo almuerzo)

**Horario del menú:** todo el día. excepto domingos (sólo cena)

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Crema de berros con picatostes crujientes de queso duro.

**Segundo plato:** Atún encebollado con papas negras.

**Postre:** Bombón de miel y galletas María.

## Los Silos

### 8 TASCALMOCÁN

**Dirección:** Ctra. El Puertito, 79

**Tfno.:** 922 841358

**Día de cierre:** cerrado domingo tarde y lunes

**Horario del menú:** De Martes a Sábado de 19:30 a 23:00h y Domingo de 12:30 a 16:00

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Ensalada de Berros con queso de Teno y vinagreta de mostaza y miel.

**Segundo plato:** Lomo de atún con sésamo y crema de papa negra.

**Postre:** Mus de gofio con chocolate y teja de miel.

### 9 RESTAURANTE EL PATIO DE INTERIÁN

**Dirección:** C/ Miraflores, 9 – La Caleta de Interián

**Tfno.:** 922 841886

**Día de cierre:** cerrado los lunes y domingos por la noche

**Horario del menú:** De martes a jueves de 12,00 a 23,00, viernes y sábado de 12,00 a 18,00. Domingo al mediodía no se ofrece.

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Ensalada de queso ahumado con vinagreta de frutos secos

**Segundo plato:** Tartar tibio de papas con costillas y millo

**Postre:** Helado de queso fresco con pimienta rosada y miel de palma

## El Tanque

### 10 RESTAURANTE CAMELLO CENTER

**Dirección:** Ctra. TF-82, km. 10.200

**Tfno.:** 922 136191

**Día de cierre:** ninguno

**Horario del menú:** todo el día ( De 12,00 a 16,00 )

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Rancho Canario

**Segundo plato:** Pollo en salmorejo con papas arrugadas

**Postre:** Gofio con miel

### 11 RESTAURANTE LA LLOVIZNA

**Dirección:** Avda. Príncipe de España, 4

**Tfno.:** 922 136800

**Día de cierre:** jueves

**Horario del menú:** todo el día ( De 12,00 a 23,00 )

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Queso blanco de Teno con miel.

**Segundo plato:** Filete de Abadejo fresco de la casa con papas bonitas o negras

**Postre:** Quesillo de la casa con miel

## Garachico

### 12 RESTAURANTE ARDEOLA

**Dirección:** Avda. República de Venezuela (frente a la piscina municipal)

**Tfno.:** 629084753

**Día de cierre:** cerrado domingo noche y lunes

**Horario del menú:** martes, miércoles y jueves de 12,00 a 16,00. Viernes y sábado de 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Ensalada de papa negra con atún confitado y vinagreta de miel y sésamo

**Segundo plato:** Arroz meloso de berros y gambas con queso de Teno

**Postre:** Crema de quesillo caramelizada

### 13 RESTAURANTE LA QUINTA ROJA

**Dirección:** Glorieta San Francisco, s/n

**Tfno.:** 922 133377

**Día de cierre:** ninguno

**Horario del menú:** todo el día ( de 13,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00 )

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Ensalada de brotes tiernos con fruta y vinagreta de miel de flores

**Segundo plato:** Tacos de papas bonitas negras con medallón de solomillo de cerdo y salsa de gofio de El Palmar

**Postre:** Milhojas de queso fresco y membrillo con gelatina de miel.

### 14 LAGAR DE JULIO

**Dirección:** Plaza Juan González de la Torre, 7

**Tfno.:** 922 830417 / 676630826

**Día de cierre:** lunes y martes

**Horario del menú:** todo el día (Miércoles y jueves de 19,00 a 23,00. Viernes, sábado y domingo de 13,30 a 16,00 y de 19,00 a 23,00 )

**Descripción del menú:**

**Primer plato:** Ensalada de berros con queso fresco de Teno y vinagreta de flores del mismo lugar.

**Segundo plato:** Atún confitado con papa antigua y crema de azafrán

**Postre:** Mouse de gofio con miel y requesón