

Sabores de  
Santiago del Teide  
at  
**LANDMAR**  
HOTELS

9 MARZO



# 01 JORNADA GASTRONÓMICA

Sabores de Santiago del Teide  
At Landmar Hotels

## Almuerzo

### DEGUSTACIÓN



Restaurante Pejeverde

Abraham González

Moisés Afonso

Ginés Afonso



Restaurante La Quinta

Rocío Miralles



Restaurante Aqua

Lucas Maes

Con maridaje de  
*Vinos de nuestra isla*

09/03/24 🕒 13:30 horas

📍 Landmar Playa La Arena



Landmar Playa La Arena reunirá a los mejores chefs de Santiago del Teide en una jornada gastronómica única en la que los asistentes degustarán una carta de platos elaborados especialmente para la ocasión.

Macaronesia Food Truck unirá el talento de los chefs más destacados de la zona suroeste de la isla, mientras que Silvia Fernández, la Chef Ejecutiva de Landmar Playa la Arena, será la encargada de completar el menú con un trío de aperitivos.

En formato *showcooking*, los chefs dirigirán una experiencia gastronómica de primer nivel en un espacio con unas vistas incomparables.

El evento se maridará con vinos de nuestra tierra blanco, rosado & tinto



## Programa del evento

SÁBADO 9 DE MARZO

---

**12:45 h: Llegada al hotel. Cóctel de bienvenida.**

**13:30h: Almuerzo degustación + cata comentada.**



## Menú

### APERITIVO TRIO

VICHYSOISE DE COCO, GAMBA & CURRY ROJO  
ALMOGROTE GOMERO CON QUESO DE VINO TINTO  
MINI CREP DE SALMÓN CON CREMA DE MANGO

**por Silvia Fernández, Landmar Playa la Arena**

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO,  
CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PAPAYA Y FRUTA DE LA PASIÓN

**por Moisés Afonso, Ginés Afonso y Abraham González, Restaurante Pejeverde**

ROPA VIEJA CON TÚNIDO

**por Rocío Miralles, Restaurante La Quinta**

COCHINO NEGRO CANARIO COCINADO A 72 GRADOS  
ARROZ MELOSO DE QUESO, CHUTNEY DE PIÑA TROPICAL,  
MAYONESA DE LIMA ASADA Y SU INCURTIDA DE CEBOLLA MORADA

**por Lucas Maes, Restaurante Aqua**

JARDÍN DE MANGO CON CREMA DE YOGUR Y CRUMBLE DE ALMENDRA

**por Juan González, Landmar Costa Los Gigantes**

**LANDMAR**  
HOTELS



## Restaurante AQUA

### Lucas Maes

Con más de 12 años de experiencia en restaurantes con estrella Michelin en Francia y Bélgica, Lucas regresó a Tenerife para redescubrir y sorprenderse cada día con los sabores y productos de antaño unidos a su visión y experiencia internacional.

## Restaurante La Quinta

### Rocío Coral Miralles Collado

Estudió en Alicante y, cuenta con un Máster en Cocina dulce por el Basque Culinary Center.

Durante tres años amplió conocimientos en Barcelona, bajo el amparo de una estrella michelín, y ahora desarrolla su carrera profesional fusionando el producto local con las nuevas tendencias gastronómicas.



## Restaurante Pejeverde

### Moisés Afonso, Abraham Gonzalez y Ginés Afonso

Gastrónomos estudiados y aprendices de la vida, les une la pasión por la cocina. Se declaran amantes de la pesca deportiva, lo cual les convierte en el perfecto trípode para crear platos km 0, combinando la tradición con la innovación.





## **Silvia Fernández** **Chef Landmar Playa la Arena**

Mallorquina de nacimiento y canaria de corazón, Silvia se topó con el mundo de la cocina durante un verano, por pura casualidad. Ahora es su gran pasión.

Silvia inauguró los fogones de Landmar Playa la Arena en el año 2000, plantando la semilla de lo que hoy es un proyecto consolidado.

Después de estos primeros años, siguió creciendo en otros hoteles de la isla, hasta que regresó a Landmar Costa Los Gigantes como jefa de partida. 11 años después, su casa, Landmar Playa la Arena, la coronaría como Chef Executive.

## **Juan Manuel González González** **Pastry Chef Landmar Costa Los Gigantes**

Juan es un amante de la pastelería. Comenzó su andadura profesional en negocios locales y, en 2001, llegó a Landmar Hotels, donde ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional.

23 años más tarde, Juan sigue con la misma pasión que el primer día, con el único objetivo de endulzar las vacaciones de los huéspedes de Landmar Costa Los Gigantes.





**Precio**

POR PERSONA

**25€**

INCLUYE: ALMUERZO DEGUSTACIÓN  
Y MARIDAJE

**LANDMAR**  
HOTELS

**LANDMAR**  
HOTELS

## Reservas

Teléfono: (+34) 922 86 29 91

Email: [holidays@landmarhotels.com](mailto:holidays@landmarhotels.com)

*Sabores de*  
**Santiago del Teide**  
*at*  
**LANDMAR**  
HOTELS