

Agenda Gastronómica de Canariasgourmet! Del 21 al 23 de noviembre

La gastronomía en Canarias este fin de semana no viene acompañada de focos ni fuegos artificiales, pero sí de esa cadencia que define al archipiélago: propuestas que nacen desde la verdad, pequeños encuentros que sostienen la relación entre territorio y producto, y experiencias que, sin hacer ruido, construyen cultura. Hay un [ritmo silencioso](#) en las islas, uno que se aprecia en **bodegas** que abren sus puertas, **cocinas que afinan menús y mercados** donde cada conversación vale más que cualquier campaña publicitaria.

Aquí tienes la selección afinada de lo que realmente merece tu tiempo, tu apetito y tu curiosidad.

En Canarias

Degusta.me Adeje – “Sabores del Viñedo”

□ *Adeje, Tenerife*

□ **Sábado 22 de noviembre**

[@AyuntamientoAdeje](#)



Adeje continúa consolidando un proyecto sensato y coherente con su territorio a través del programa [Degusta.me](https://degusta.me). Este fin de semana, la **Bodega Vera de la Fuente** recibirá a los participantes del taller “Sabores del Viñedo”, una actividad que combina paisaje, vinos y tradición.

No es solo una cata: es una conversación directa con el viñedo sureño, donde los suelos volcánicos, las variedades locales y la técnica de la bodega explican el carácter del vino canario mejor que cualquier discurso.

Una experiencia silenciosa, pausada y perfecta para quienes quieren salir del ruido y volver al origen.

Brunch + Arte en el TEA (Tenerife Espacio de las Artes)

- *Santa Cruz de Tenerife*
- **Viernes 21 – Domingo 23 de noviembre**
- De 9:00 a 14:00
- Desde 24,90 € (2 personas)

[@Brunch](#)





El evento “Brunch + Arte en el [TEA](#) (Tenerife Espacio de las Artes)” es una experiencia gastronómica y cultural en la que

se combina un delicioso brunch con el acceso al museo TEA en Santa Cruz de Tenerife. En la Cafetería TEA, puedes disfrutar de un brunch para dos personas o una opción infantil que incluye acceso al museo y al Mini TEA, un espacio creativo para niños.

El brunch para adultos incluye bebidas como zumo de **naranja natural**, **café o infusiones**, y **copas de cava**. Para picar, hay **mantequilla aromatizada**, **mermeladas**, **surtido de panes artesanales**, **bollería selecta** y una **tabla de quesos y pata asada**. El plato principal se elige entre opciones como **smash croissant con aguacate y jamón ibérico**, **tortilla francesa con aguacate y tomates aliñados**, o **tosta de solomillo ibérico con queso manchego y mojo rojo**.

El momento dulce consiste en yogur con frutas de temporada, cereales y miel. En la opción infantil se ofrecen croissants mixtos, zumo, cola cao, tortitas con chocolate y macedonia de frutas.

El edificio, diseñado **por Herzog & de Meuron** junto a **Virgilio Gutiérrez**, convierte el desayuno en una pequeña experiencia cultural. La luz, los patios interiores, los silencios del espacio y la mezcla de público –familias, creativos, estudiantes, turistas curiosos– generan un ambiente distinto al del **brunch tradicional**.

Para quienes buscan un plan urbano con calma, sin sobresaltos y con un toque cultural auténtico, esta es una opción redonda. Reservas: 922 84 90 60.

Santa Cruz afina motores para Tapas & Vinos 2025

□ *Santa Cruz de Tenerife*

□ **Activación previa al gran evento del 29 de noviembre**



Aunque el **gran día** será el **29**, esta semana ya se siente movimiento en las cocinas y bodegas que participarán en la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos**.

Muchos locales están probando tapas, ajustando recetas y preparando propuestas que se podrán ver (y probar) en la capital.

Recomendación CanariasGourmet!:

Si te gusta anticiparte, este es el momento para visitar tus bares y cocinas favoritas de Santa Cruz: la semana previa siempre salen a la luz esas pequeñas joyas que luego desaparecen el mismo día del evento.

I Jornadas Pan, Queso y Vino – El Tanque (Tenerife)

- **Viernes 21 de noviembre**
- *El Tanque, Tenerife*



Las [I Jornadas Pan, Queso y Vino](#) llegan a su último día y lo hacen con una propuesta que resume, sin artificios, la **esencia gastronómica de Tenerife**: producto local, tradición viva y oficio. El Tanque se convierte durante esta semana en un pequeño laboratorio de memoria culinaria, donde panaderos, queseros y viticultores de la comarca muestran lo que significa trabajar con las manos, con la tierra y con un conocimiento que se transmite de generación en generación.

El viernes 21 ofrece un programa que invita a detener el

ritmo: talleres de gofio, degustaciones guiadas, encuentros con productores y catas que permiten entender por qué el pan artesanal, los quesos del norte y los vinos de la isla siguen marcando la identidad gastronómica de Tenerife.

Es un evento sencillo en apariencia, pero cargado de contenido simbólico: aquí no hay glamour ni espectáculo, hay territorio. Hay historia. Hay verdad.

Para quienes disfrutan del producto en su punto de origen, esta cita es una oportunidad única de escuchar a los artesanos, probar elaboraciones honestas y entender cómo un **paisaje volcánico**, una cabra, una **masa madre** o una **viña vieja** pueden contar la historia de un pueblo mejor que cualquier discurso.

Una parada imprescindible para cerrar el viernes con sabor a raíz y a oficio.

Los mercados: el verdadero termómetro gastronómico de las islas

□ *Tenerife – Gran Canaria*

□ **Todo el fin de semana**





Cuando no hay macroeventos, la agenda real está en los mercados. Este fin de semana recomendamos:

- **Mercado de La Laguna** – panadería tradicional, quesos y productos frescos.
- **Mercado del Agricultor de Tegueste** – verduras, frutas y mieles con identidad insular.
- **Mercado del Puerto (Gran Canaria)** – tapas marinas y ambiente relajado.

Pequeños movimientos que mantienen vivo el tejido gastronómico local.

Saltando el Charco (España)

Xantar 2025 – El salón que explica

Galicia

□ *Ourense*

□ 20–23 de noviembre

[@XantarOficial](#)



Salón Internacional de Turismo Gastronómico

[Xantar](#) vuelve un año más con su mezcla de tradición, turismo gastronómico y cocinas invitadas. No es un evento para selfies: es un encuentro serio sobre producto, territorio y cultura. Con stands de **Galicia, Portugal, Perú y Venezuela**, y showcookings de nivel técnico notable, **Xantar** se consolida como una cita obligada para quien quiere entender hacia dónde se mueve la gastronomía atlántica.

Horario de feria: De 11.00 de la mañana a 01.00 h. de la madrugada, más de 12 horas ininterrumpidas (de jueves a sábado). – De 11.00 a 18.00. (domingo) **Precio de la entrada: Gratuita.**

Bono RENFE- TREN OFICIAL

RENFE ofrece un 10% de descuento para trenes larga distancia

con origen y salida de la ciudad de Ourense durante los días de la feria y los próximos a su celebración. Para reservar el descuento llamar al 988 36 60 30 o escribir a expourense@expourense.org

Feria del Cava Valenciano – Burbuja con acento propio

□ Valencia

□ 21-23 de noviembre

[@Cava](#)



El [Mercado de Colón](#) vuelve a vestirse de gala con la **D.O. Requena** como protagonista. La **Feria del Cava** ofrece tres días de degustaciones, charlas con enólogos y tapas pensadas para acompañar burbujas serias, nacidas en altitud y con personalidad mediterránea. Una cita elegante, urbana y con sabor propio.

Este fin de semana no viene cargado de grandes anuncios, pero sí de propuestas honestas que explican mejor que cualquier campaña quiénes somos y que nos gusta cuando hablamos de gastronomía.

Hay vino para escuchar, mercados para mirar despacio, un brunch que mezcla arquitectura y sabor, y talleres que huelen a tradición. Es una agenda creada para lectores que buscan algo más que “dónde ir”: buscan entender por qué cada rincón de estas islas sabe como sabe.

Es un buen momento para apoyar a los productores, reservar en ese sitio que siempre queda pendiente y dejarse llevar por experiencias que, aunque pequeñas, construyen cultura. Porque la gastronomía canaria se disfruta así: sin prisas, con criterio y con la certeza de que cada plan deja una historia distinta.

Sal, prueba, conversa, descubre. Canarias siempre recompensa al que se mueve con apetito y curiosidad.