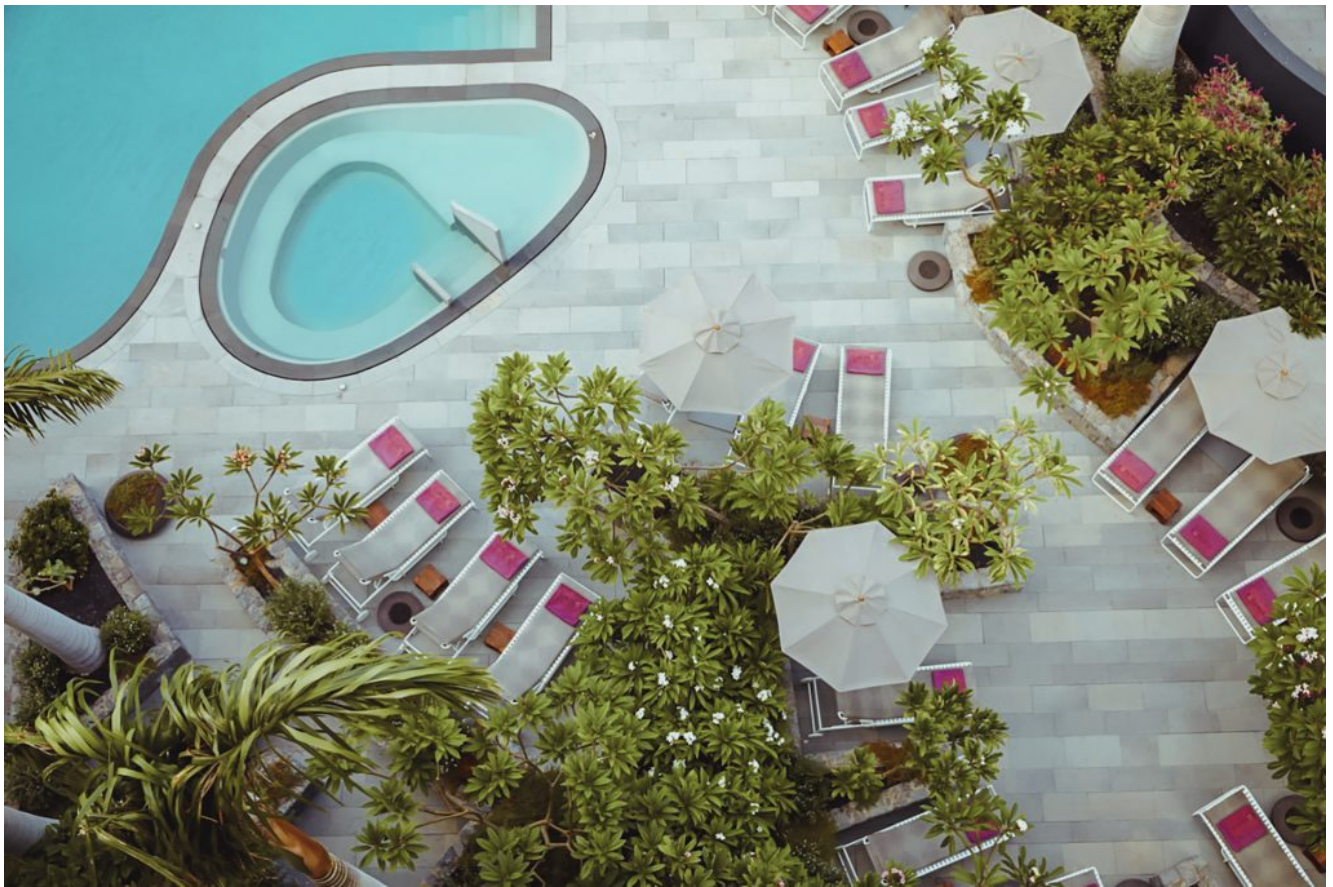


“Bohemia Real”: la Feria de Abril más seductora se vive el 18 de abril en Playa del Inglés

El ritmo del sur, la esencia de Andalucía y el sabor más canalla se dan cita en el Sapphire Restaurant de Bohemia Suites & Spa para una noche con duende.

Playa del Inglés se viste de faralaes, lunares y pasión el próximo **jueves 18 de abril** a las 18:00 h con la llegada de **“Bohemia Real”**, una experiencia única que trasladará a los asistentes al corazón de la **Feria de Abril sevillana**, sin salir de Gran Canaria.





Bohemia Real

Con una ambientación festiva que evoca las noches del **Real de la Feria**, el evento contará con flamenco en vivo de la mano del grupo “Raíces”, una sesión DJ para mantener el ritmo hasta la **puesta de sol**, y una cuidada propuesta de **finger food** de autor, diseñada para **maridar** perfectamente con el entorno, la música y la alegría compartida. Una cita donde **la música, la gastronomía** y el **arte andaluz** se funden en un escenario inigualable: la terraza al aire libre del **Sapphire Restaurant**, junto a la piscina del exclusivo **Bohemia Suites & Spa**.

FERIA DE ABRIL

BOHEMIA REAL

April Fair at Sapphire Restaurant

18/04



DISCOVER MORE

Bohemia Real no es solo una fiesta, es una declaración de estilo, una oda al hedonismo y una invitación a disfrutar con todos los sentidos. Un homenaje a lo auténtico, reinterpretado con elegancia en uno de los hoteles más vanguardistas del sur de la isla.

Bohemia Suites & Spa, referente del lujo contemporáneo en **Gran Canaria**, es un refugio solo para adultos diseñado para espíritus libres, donde **el arte, la gastronomía** y el confort se entrelazan en cada rincón. Su **Terraza Sapphire**, junto al restaurante 360º –con vistas incomparables a las **Dunas de Maspalomas**–, se ha convertido en uno de los espacios más deseados para vivir **experiencias gastronómicas** únicas.

□ **Entradas: 60 € por persona (bebidas no incluidas)**

□ **Reserva previa obligatoria. Plazas limitadas.**

□ **Para más información y reservas:**

<https://bohemia-grancanaria.com/es/bohemia-rea>

Porque hay placeres que no se explican, se sienten. Y pocas cosas despiertan más alegría que dejarse llevar por un **baile de flamenco** al atardecer, copa en mano, saboreando la libertad de una noche que promete quedarse en la memoria.

Una oportunidad única para dejarse llevar por el embrujo del sur, esta vez, bajo el cielo de Gran Canaria.

HONDO: La fusión de flamenco, gastronomía y tecnología aterrizza en Tenerife con un chef Estrella Michelin

El próximo 22 de marzo de 2025, **Tenerife** se convertirá en el epicentro de una experiencia sin precedentes con el estreno de **HONDO**, el primer **festival** que combina la pasión del flamenco, la **alta gastronomía** y la tecnología más **innovadora**. Este evento único se celebrará en la **Milla de Oro de Arona**, poniendo en valor tanto la riqueza cultural como el talento artístico y **culinario**.

Diego Schattenhofer: Alta cocina al servicio de las emociones

El reconocido **chef Diego Schattenhofer**, galardonado con una **Estrella Michelin 2025** y un **Sol Repsol 2024**, será el encargado de llevar la **gastronomía canaria** a un nivel superior. Durante un **showcooking** en vivo, [Schattenhofer](#) rendirá homenaje a los productos locales con creaciones que conectan la **tradición** aborígen de las islas con la **innovación de la alta cocina**.



"HONDO es una oportunidad para narrar historias a través de la gastronomía, destacando la calidad de los ingredientes canarios y su conexión con nuestras raíces. Este showcooking busca unir la tradición con la modernidad, creando una experiencia memorable para los sentidos"

Chef Diego Schattenhofer

Además, los asistentes tendrán el privilegio de disfrutar de una **degustación** exclusiva que encapsula la esencia de las **Islas Canarias**, maridada con el vibrante arte del **flamenco** en

vivo.

Estrellas internacionales del flamenco

La parte musical estará protagonizada por figuras de renombre internacional como:



Ángeles Toledano, quien presentará en primicia su nuevo álbum “SANGRE SUCIA”, un proyecto que refleja su estilo único y contemporáneo.



Rocío Márquez, una de las cantaoras más influyentes del flamenco actual, reconocida por su capacidad de fusionar tradición y modernidad, especialmente a través de su colaboración con Bronquio en el álbum “Tercer Cielo”.

Bronquio, productor jerezano conocido por su audaz mezcla de música electrónica y flamenco, aportará una perspectiva innovadora que desafía los límites del género.

“Este espectáculo nos permite llevar nuestra música popular a un nuevo horizonte. Participar en HONDO es sumarnos a una plataforma que celebra nuestras raíces mientras explora el futuro”, señala Márquez.

Más allá del escenario: HONDO en el

metaverso

HONDO no se limitará al formato tradicional. Gracias al respaldo de **Uttopion**, el primer metaverso español, y la plataforma digital china **DAYOU**, el festival abrirá sus puertas al mundo virtual. Este **enfoque phygital** permitirá a espectadores de todo el [planeta](#) disfrutar del evento en un entorno inmersivo, reforzado por la colaboración del **Instituto Cervantes de Pekín** y el Ayuntamiento de **Arona**.

“Con HONDO, queremos llevar la cultura flamenca y la riqueza gastronómica canaria más allá de las fronteras físicas, democratizando el acceso al arte y conectando personas en un entorno innovador”, afirman los organizadores.

Entradas ya disponibles

Con un aforo exclusivo, las entradas para la primera edición de [HONDO](#) ya están a la venta en preventiva desde **45 euros**. Este precio especial está disponible por tiempo limitado, dirigido a quienes deseen formar parte de una experiencia que marcará un antes y un después en el panorama cultural de **Tenerife**. **HONDO** un festival: un puente entre tradición y vanguardia, un tributo a la riqueza cultural española y una celebración inolvidable que une sabor y tecnología.

Más información: <https://hondoexperience.com/>