

ZONA PECERA
GLASS ROOM

Quesos singulares de Lanzarote, transformados por algunos de los más prestigiosos restaurantes y cocineros de la isla.

Special cheese from Lanzarote, which are transformed by some of the most prestigious restaurants and cooks from the island.

SÁBADO/SATURDAY 6 - 18:00 H Restaurante Casa Brígida: Carre de cabrito meloso sobre parmentier de almogrote blanco/ *Melow goat meat over parmentier of white "almogrote".* Chef: Yeray Gil

SÁBADO/SATURDAY 6 - 19:00 H Quesería Flor de Luz - Luz Nélica Paque - Restaurante El Risco: Risotto de carne de cabra con queso azul Flor de Luz/ *Flor de la Luz Cheese Factory - El Risco Restaurant: Goat meat risotto with Flor de Luz blue cheese.* Chef: Juan Jesús Perdomo

SÁBADO/SATURDAY 6 - 20:30 H Quesería El Faro - Luis y Omar Viña Melián - Gourmet Catering Ampate: Bocadillo de cochino negro y espuma de queso de pimentón/ *El Faro Cheese Factory - Gourmet Catering Ampate: black pork sandwich with paprika cheese foam.* Chef: José Damián Amores

DOMINGO/SUNDAY 7 - 11:30 H Quesería Filo El Cuchillo - Miguel Arbelo - Hotel Lava Beach y Restaurante Gastronómico Aroma: Cabra y Queso de Lanzarote en Ravioli, Espuma de Batata de Jable, Manzana Azul, Rocas Negras, Vino Carbónico y Rubia Arena/ *Filo El Cuchillo Cheese Factory - Lava Beach Hotel and Aroma Gastronomic Restaurant: Goat Meat and Cheese from Lanzarote in Ravioli, Sweet Potato Foam, Blue Apple, Black Rocks, Carbonic Wine and White Sand.* Chef: Juanjo Suárez Marrero

DOMINGO/SUNDAY 7 - 12:15 H Quesería Finca de Uga - Arminda García - Princesa Yaiza: Falafel de chícharo con yogurt de cabra/ *Finca de Uga Cheese Factory - Princesa Yaiza: pea falafel with goat milk yogurt.* Chef: Abel del Rosario

DOMINGO/SUNDAY 7 - 13:30 H Quesería Rubicón - Dalia Reyes - Restaurante Coentro: Maridaje- Tomate de aquí, queso de cabra con elixir de aloe vera, yogurt de cabra/ *Rubicón Cheese Factory - Coentro Restaurant: Tasting - tomatoes from Lanzarote, goat cheese with aloe elixir and goat milk yogurt.* Chef: Joao Faraco

DOMINGO/SUNDAY 7 - 14:30 H Montaña de Haría - Roberto González - Taberna de Nino: Mini hamburguesa de queso fresco y dátil con granizado de vino blanco Malvasía Semi Dulce/ *Montaña de Haría - Taberna de Nino: mini hamburgers of fresh cheese and dates with iced Semi-sweet Malvasía white wine.* Chef: Nino

AULA MARIDAJE
TASTING ROOM

Maridajes y catas de distintos Quesos Artesanos de Lanzarote con otros productos autóctonos como cervezas, vinos, vermouths, mermeladas, etc.

This is the place to mix cheeses from different varieties with products elaborated or produced only in Lanzarote

SÁBADO/SATURDAY 6 - 19:45 H Quesería Filo El Cuchillo - Miguel Arbelo - Batata Casa Bartolo
Filo El Cuchillo Cheese Factory - Casa Bartolo Sweet Potato

SÁBADO/SATURDAY 6 - 20:45 H Quesería Flor de Luz - Luz Nélica Paque - Mermeladas Lala
Flor de Luz Cheese Factory - Lala's marmalade

SÁBADO/SATURDAY 6 - 21:15 H Quesería Rubicón/ *Rubicón Cheese Factory - Dalia Reyes - Pita Gi*

DOMINGO/SUNDAY 7 - 13:00 H Quesería Finca de Uga - Arminda García - Vinos Singulares Stratvs
Finca de Uga Cheese Factory - Stratvs Singular Wines

DOMINGO/SUNDAY 7 - 14:00 H Quesería El Faro - Luis y Omar Viña Melián - Vermut Primo de Lanzarote
El Faro Cheese Factory - Primo de Lanzarote Vermouth

DOMINGO/SUNDAY 7 - 15:15 H Montaña de Haría - Roberto González - Cerveza Artesana NAO/ *NAO Artisan Beer*



SÁBADO/SATURDAY 6 - 17.00 - 18.00H TRIVIAL QUESERO

SÁBADO/SATURDAY 6 - 18.30 - 19.30H +QUE QUESO, SER QUESERO (máximo 15 niños)

DOMINGO/SUNDAY 7 - 12:30 - 13.30H +QUE QUESO, SER QUESERO (máximo 15 niños)

DOMINGO/SUNDAY 7 - 15.00 - 16.00H TRIVIAL QUESERO

MÚSICA EN VIVO
LIVE MUSIC



SÁBADO/ SATURDAY 6
18.00h - 23.00h

DOMINGO/ SUNDAY 7
11.00h - 16.00h



Ayuntamiento
de Yaiza



CABILDO DE LANZAROTE