



ACYRE GRAN CANARIA - ITINERARIO
ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE GRAN CANARIA

VIERNES	21/4/17		MUNICIPIO / PRODUCTO	RECETA	
11 HORAS	LLEGADA - MONTAJE 1ER COCINERO				
12-12:45	2 Chef Bahía Feliz	JONAY MACIA	CHEF	Mogán - Aguacate y Manga	Carpaccio de camarón soldado con aguacate y mangas
13-13:45	Chef Hotel H10 Meloneras		CHEF	Santa Lucía - queso de casa pastores	Canelón de conejo en salmorejo y bechamel de queso buen pastor
14-15:15	Chef ejecutivo Hotel Santa Catalina		CHEF	Las Palmas - Atún	Profundidad y Altura Atún aguacate y wasabi Atún a la pimienta negra Atún cerezas negras y queso de cabra vino blanco tinto y dulce - con Maridaje vinos AGALA Tejeda - Gran Canaria
15:15-15:45	Finca los Castaños - ANTONIO MARQUEZ		BARISTA	Valle de Agaete - Café	Ponencia CAFÉ DE AGAETE
16-16:45	Chef RIU Palace Melonera - SERGIO JIMENEZ		CHEF	Teror - Chorizo de Teror	Flota de chorizo de Teror sobre caldo de almendras
17-17:45	CIFP Villa de Agüimes		PROFESOR	Frutas de Gran Canaria	Las frutas de Gran Canaria hechas cóctel
18-18:45	Chef Restaurante Valsequillo		CHEF	Valsequillo - almendras	Lomo de cherne desalado sobre compota de tomate con alioli de ajos salvajes y almendra
19-19:45	Chef Casino Costa Melonera		CHEF	Galdar - cebolla	Huerto de Galdar en texturas

GRAN CANARIA



Asociación de Cocineros y Reposteros

ACYRE GRAN CANARIA

SABADO

22/4/17



ACYRE
GRAN CANARIA

GRAN CANARIA



Asociación de
Cocineros y
Reposteros

ACYRE GRAN CANARIA

11 HORAS	LLEGADA - MONTAJE 1ER COCINERO		MUNICIPIO / PRODUCTO	RECETA
12-12:45	Chef Catering Cocina en acción DAVID MORERA	CHEF	Puerto de Agaete - Pulpo	Ropa vieja de pulpo
13-13:45	Instituto Cruce de Arinaga HELIODORO MEDINA	PROFESOR	San Bartolomé - Baifo	Baifo al pastor, a baja temperatura con espuma de papas violetas
14-14:45	Chef ejecutivo Cadena Hotelera TOMÁS SANCHEZ	CHEF	Agüimes - caracoles	Caracoles de agüimes con pella de gofio de anania y vino blanco
15-15:45	Chef restaurante Gudies JOSÉ ANTONIO SANCHEZ	CHEF	Ingenio - cochino negro	Panecillo de San Roque (torta de cochino negro de gran canaria)
16-16:45	Chef ejecutivo Servatur JACOBO LLARENA	CHEF	Firgas - Agua y Berros	Helado de berros y agua de firgas
17-17:45	Chef Hotel Neptuno JUAN JOSE VALIDO	CHEF	Artenara - carne de cabra	Carne de cabra al estilo pastor
18-18:45	Instituto Felo Monzón FRANCISCO JOSÉ VIERA	PROFESOR	Arucas - Ron y Plátano	Tournedó de cherne marinado al ron con emulsión de tomate, graten de mojo de plátano
19-19:45	Campeón de Canarias en coctelería ELOI ARBELO	COCTELERO	Frutas de Gran Canaria	Cócteles con D.O. De Gran Canaria



DOMINGO

11 HORAS	23/4/17		MUNICIPIO / PRODUCTO	RECETA
12-12:45	Chef Hotel Riviera Marina SILVIO FEIST	CHEF	Gáldar - piña Valsequillo - fresas	La piña de Gáldar y las fresas de Valsequillo
13-13:45	Chef The brasserie by traddiction ANGEL PALACIOS 1* michellin	CHEF	San Mateo - papas	Secuencia de papa con choco y cilantro
14-14:45	Chef ejecutivo Grand Hotel Residencia WOLFGANG GROBAUER 1* michellin	CHEF	Aldea - tomate	Los pecados del tomate
15-15:45	2º Chef Grand Hotel Residencia ALBERTO SQUAGLIA	2º CHEF	Sta. Brígida - gofio	Tierra mar y gofio
16-16:45	HECANSÁ - MANUEL TENLLADO	CHEF	Telde - camarón soldado y marisco de orilla	Arroz meloso de camarón y marisco de orilla