vinetur

Agüimes te propone 7 restaurantes para disfrutar de la Semana Santa Gastronómica

jueves 6 de abril de 2023

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Agüimes invita a disfrutar de los platos tradicionales que caracterizan la llegada de la Semana Santa y desde el 6 de abril, y hasta al próximo domingo 9 de abril, siete establecimientos del municipio incluirán en sus menús algunos de los manjares típicos

de la mesa canaria en estas fechas, como el sancocho de cherne, el pescado con mojo hervido o el potaje santo con garbanzos, recetas elaboradas con productos de proximidad que dan un sabor especial a la celebración de la Semana Santa en Canarias.

Así, se podrá degustar la ropa vieja, la garbanzada, el salpicón, tanto de pulpo como de pescado, las croquetas o bacalao encebollado, entre otras delicias propias de la época.

La oferta se completa con postres típicos, cuyas elaboraciones siempre han endulzado la mesa de los hogares del sureste de Gran Canaria, tales como trenzas de cuaresma, torrijas, brazo de gitano o las tradicionales rosquillas, que podrán el colofón al disfrute gastronómico de quienes se animen a visitar Agüimes durante la Semana Santa.



Los establecimientos que participan en estas Jornadas Gastronómicas de Semana Santa serán

- SANCOCHO DE FLOR del GASTROBAR EL POPULACHO.
- SANCOCHO GANGOCHERO del RESTAURANTE EL GUACHINCHE.
- SANCOCHO AL ESTILO DE LA ABUELA del BAR LA ESQUINA.
- EL SANCOCHO DE JOSEFA del RESTAURANTE ATIS TIRMA.
- EL SANCOCHO DE MI MADRE del BAR SAN ANTÓN.
- TAPAS DE QUESO DE PASTOR del Museo Gastronómico ARAGÜEME.

- CAPRICHOS DE LA SEMANA SANTA DE AGÜIMES. Los postres, torrijas de pan de millo con savia de palma y vino dulce, Cremoso de bienmesabe y en honor al aceite y vino dulce de Agüimes, bizcocho borracho de aceite de oliva y gofio, propuestas de CAPRICHOS DE AGÜIMES