



31 JULIO - 02 AGOSTO 2026 · LANZAROTE

Menú Vendimia

2026

PADRINOS DEL MENÚ



Germán Blanco

CHEF EJECUTIVO · RESTAURANTE BRISA MARINA

Mejor Chef de Canarias 2015 · Mejor Restaurante Premios Nacionales de Gastronomía 2026



Domingo 02 de agosto · 14:30 h

Bodegas Timanfaya · Lanzarote

eventos.bodegastimanfaya.com

DEDICATORIA

Al Restaurante Brisa Marina y a su chef Germán Blanco

padrinos del Menú Vendimia 2026

En esta IV Fiesta de la Vendimia tenemos el honor de contar con el Restaurante Brisa Marina y su chef ejecutivo, Germán Blanco, una de las figuras destacadas de la gastronomía lanzaroteña, como padrinos de nuestro Menú Vendimia 2026.

Hablar de Germán es hacerlo de uno de los profesionales que han contribuido a impulsar y poner en valor la gastronomía de Lanzarote durante las últimas décadas. Una trayectoria construida desde los fogones, el conocimiento del producto y una forma muy personal de interpretar la cocina canaria, siempre vinculada al territorio y a la calidad.

Durante más de una década estuvo al frente de la cocina de Amura, antes de iniciar una nueva etapa liderando La Tegala, donde continuó desarrollando una propuesta marcada por el producto local, la temporada y una mirada contemporánea sobre nuestra cocina. Un recorrido profesional que le llevó a ser reconocido en 2015 como Mejor Chef de Canarias y que lo ha consolidado como una de las figuras destacadas de la restauración de las islas.

Actualmente, como chef ejecutivo de Brisa Marina, en Playa Blanca, continúa desarrollando junto a su equipo esa manera de entender la gastronomía: técnica, sensibilidad y respeto por un producto que habla del mar, de la tierra y de Lanzarote. Un trabajo reconocido en 2026, cuando Brisa Marina fue distinguido como Mejor Restaurante en los 41 Premios Nacionales de Gastronomía de Diario de Avisos.

Más allá de los reconocimientos, de Germán y del equipo de Brisa Marina valoramos el oficio, la experiencia y la capacidad de transformar el producto local en una cocina con identidad propia. Una filosofía que conecta de manera natural con nuestra forma de entender el vino y con el espíritu de nuestra Fiesta de la Vendimia: respetar el origen, cuidar cada detalle y hacer del territorio el verdadero protagonista.

Por todo ello, es un orgullo contar este año con Germán Blanco y con el Restaurante Brisa Marina para apadrinar nuestro Menú Vendimia 2026, creado especialmente para acompañar nuestros vinos y celebrar una nueva cosecha en un momento tan especial para nuestra bodega.

— ◆ —

Gracias, Germán, y gracias a todo el equipo de Brisa Marina, por compartir con nosotros vuestra cocina, vuestra experiencia y vuestro compromiso con la gastronomía de Lanzarote, y por formar parte de esta cuarta edición de nuestra Fiesta de la Vendimia.

Bodegas Timanfaya

IV FIESTA DE LA VENDIMIA · LANZAROTE

DOMINGO 02 DE AGOSTO · 14:30 H

Menú Fin de Vendimia

Apadrinado por el chef Germán Blanco

RESTAURANTE BRISA MARINA

ENTRANTES

Tosta de pan de masa madre

elaborada en el Horno Sebastián con texturas de queso de cabra, confitura de uvas de La Geria, almendra tostada y membrillo

Carpaccio de presa ibérica marinada

con lascas de queso ahumado y reducción de vino tinto Timanfaya

Rollito crujiente de cochino negro

sobre cebolla confitada al vino Malvasía Seco Timanfaya

Taquitos de bacalao confitados

con uvas de La Geria encurtidas y crema de papa bonita y puerro

PRINCIPAL

Carrillera de cerdo ibérico

acompañada de batata asada de jable y pera al vino Timanfaya, aromatizada con jengibre y canela

POSTRE

Torrijas artesanas de calabaza y vino

Con maridaje final de los vinos de autor de Bodegas Timanfaya



eventos.bodegastimanfaya.com