



# Mándate *una* tapa

del 15 de noviembre  
al 15 de diciembre  
de 2012

From November 15  
to December 15  
2012



VI edición

Granadilla  
de Abona  
TENERIFE



“Mándate una tapa” VI edición, noviembre - diciembre 2012

©Edita: Ilustre Ayuntamiento de Granadilla de Abona  
Concejalía de Hacienda, Empleo y Desarrollo Local

Diseño, maquetación y fotografías: J. Agustín Pérez (Tingo)  
Coodinación: Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
Colaboración: Cajasieta, Cabildo Insular de Tenerife  
Zonas Comerciales Abiertas de Granadilla de Abona

Edición: 2.500 ejemplares  
Impresión: Litografía Imprenta Hermano Pedro - San Isidro  
Depósito Legal:



Hace ya seis años que Doña Genoveva Méndez, presidenta por aquel entonces, de la Asociación de Empresarios de Los Abrigos, me apuntó el término canario “Mándate una papa” como idea para poner nombre a un evento gastronómico que preparábamos para el municipio de Granadilla de Abona. La idea progresó y se convirtió en la ruta de tapas “Mándate una tapa” que, en este 2012, celebra su sexta edición.

Mándate una tapa ha recogido la esencia del trabajo de nuestros agricultores, ganaderos, pescadores y cocineros para crear una gastronomía rica en aromas y sabores que ha logrado posicionar a este municipio como un referente gastronómico a nivel insular. Estas páginas son el reflejo de la calidad de los productos que las sabias manos de nuestros restauradores han trabajado para dotarles de mayor riqueza y singularidad.

Muestra de ello es esta sexta ruta de tapas que nos invita a dar un regalo a nuestros paladares. ¡Ven a Granadilla! ¡Llena de Sensaciones!



*Six years ago Doña Genoveva Méndez, president at the time, of the Association of Los Abrigos, said to me the canary term “Mandate una papa” as an idea for naming a gastronomic event that preparing for the municipality of Granadilla de Abona. The idea progressed and became the tapas route “Mandate una tapa” that, in this 2012, celebrates its sixth edition.*

*Mandate una tapa has collected the essence of the work of our farmers, ranchers, fishermen and chefs to create a cuisine rich in aromas and flavours that has positioned this as a gastronomic city island-wide. These pages are a reflection of the quality of the products that the skilled hands of our restaurants have worked to provide them with greater richness and uniqueness.*

*An example of this in on our sixth tapas tour where we invite you to tempt your tastebuds! Come to Granadilla - full of sensations!!*

**Esteban González González**

Primer Teniente de Alcalde y Concejal de Empleo y Desarrollo Local  
Deputy Mayor and Councillor for Employment and Local Development



# La papa



De origen americano, fue introducida en Canarias tras el llegada de Colón. En el siglo XVIII, la papa constituía un alimento básico de la población de las islas, junto con el millo. De hecho, tras la crisis del cereal, sólo las papas permanecieron de manera notoria en nuestro entorno rural.

El cultivo de la papa es el que ocupa la mayor parte de los terrenos dedicados al cultivo en la isla. En Granadilla de Abona predomina el cultivo en "jable" que da al producto un sabor y presencia diferente y crea un paisaje agrario de características singulares. La adaptabilidad de este producto a la tierra permite el cultivo de las variedades tradicionales como son la Up to Date, la Kerr's Pink, la King Edward, la Arran Banner y la Azucena.



*Following the discovery of America the Potato (American origin) was introduced to the Canary Islands. In the eighteenth century the potato and corn were a staple diet for the islands population. In fact, after the crisis of cereal, only the potato remained in our rural setting.*

*The potato is one of the products that occupies most of the land dedicated to cultivation on the island. In Granadilla the predominant culture "jable" gives the product a different flavor and presence making our agricultural landscape full of unique characteristics. The versatility of this product allows the cultivation of traditional varieties such as Up to Date, the Kerr's Pink, the King Edward, the Arran Banner and Azucena.*



# Las Bodegas

## BODEGA CHIÑAMA

**Calle Mencey, 31 Charco del Pino**  
**Teléfono: 616 50 91 04/ 922 77 33 31**  
**Fax: 922773331**  
**[www.bodegachiñama.es](http://www.bodegachiñama.es)**

## BODEGA FRONTOS

**Lomo Grande, 3 Los Blanquitos Crta. General TF-28, KM 70,2**  
**Teléfono.: 922 77 72 53 Fax: 922 77 72 46**  
**[www.tierradefrontos.com](http://www.tierradefrontos.com)**  
**[bodega@tierradefrontos.com](mailto:bodega@tierradefrontos.com)**

## BODEGA MENCEY CHASNA

**Calle Marta, 3 Chimiche**  
**Teléfono: 922 77 72 85 Fax: 922 77 72 59**  
**[www.menceychasna.es](http://www.menceychasna.es)**  
**[ventas@menceychasna.com](mailto:ventas@menceychasna.com)**

## BODEGA SAN BORONDÓN

**Carretera General El Desierto, 24 – Los Blanquitos**  
**Teléfono: 637 96 52 65**  
**[estudio@medanoingenieros.com](mailto:estudio@medanoingenieros.com)**



# El Mercado en la calle

**Martes:** en El Médano  
En la plaza

**Jueves :** En Granadilla  
en la plaza del Ayuntamiento  
de 8:00 a 14:00 horas

Mercado del Agricultor



Organiza:



Colabora y financia:



# San Andrés 2012

## SENSACIONES

Granadilla de Abona - TENERIFE

**29 de Noviembre. Casa de la Juventud Granadilla.**

17:00h Taller de Cacharros. Ven a correr con ellos por las calles de Granadilla. Castañada.

**30 de Noviembre. Calle El Calvario, Granadilla.**

18:00h Taller de Cacharros.

18:30h Ruta Histórica de la Villa.

19:00h "Sensaciones San Andrés". Tapas y vinos.

21:00h Actuación de "La Parranda Chasnera"

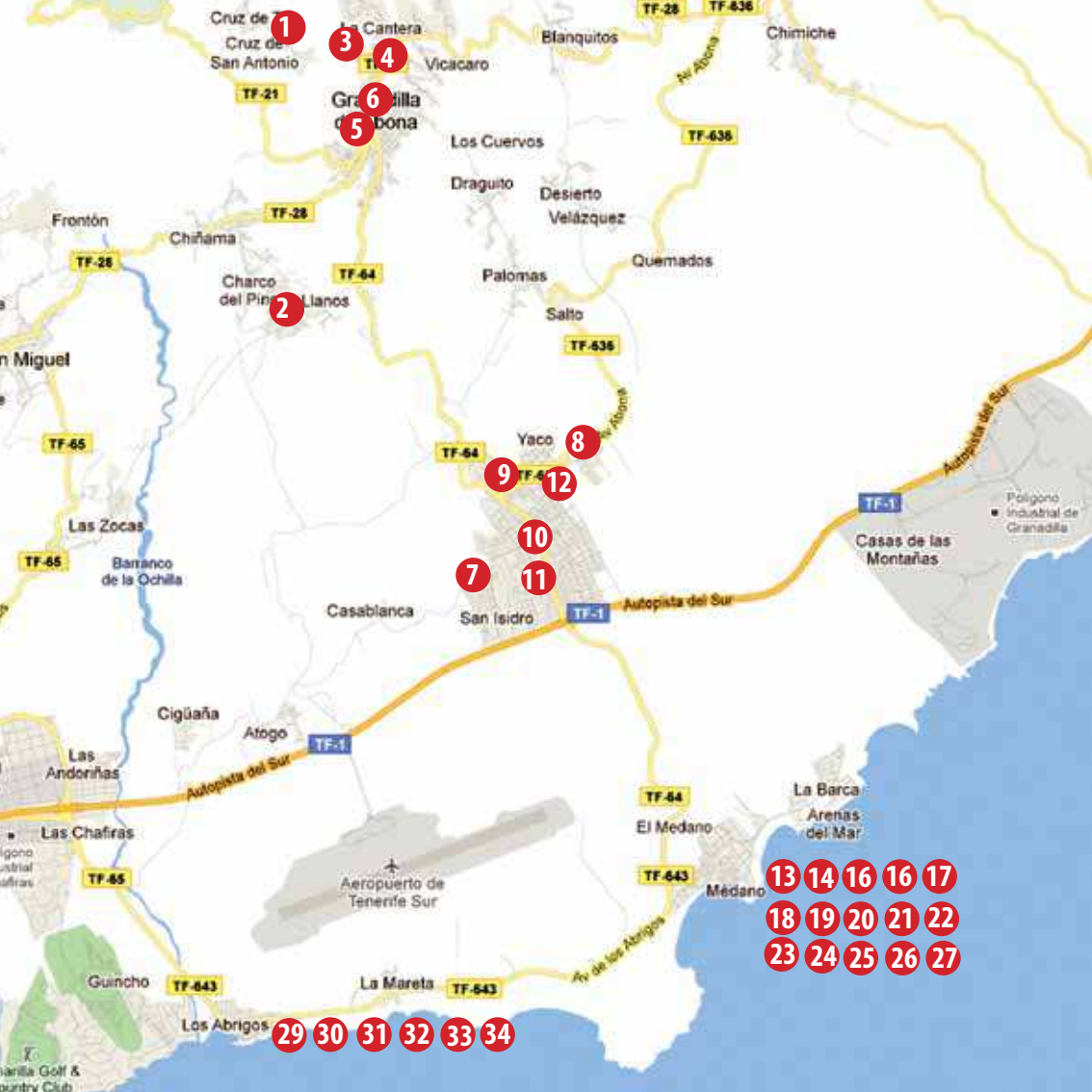


Ilustre Ayuntamiento  
Granadilla de Abona



Laagencia





**CRUZ DE TEA**

- 1 EL HORNO

**CHARCO DEL PINO**

- 2 LAS FUENTES

**GRANADILLA DE ABONA**

- 3 CASA TAGORO
- 4 LA CANTERA
- 5 TIERRAS DEL SUR
- 6 VICTORIA

**SAN ISIDRO**

- 7 ALMOGROTE
- 8 EL TANKITO
- 9 LA FOGALERA
- 10 MADRE TIERRA
- 11 REINA SOFIA
- 12 VIRXE DA BARCA

**EL MÉDANO**

- 13 BOOMERANG
- 14 CABALLO BLANCO
- 15 DONA VANIRI
- 16 EL BRASERITO
- 17 EL PAPAGALLO PESCADOR
- 18 EL TEMPLETE
- 19 LA BARQUERA
- 20 LA BODEGA DE JULIAN
- 21 LA GOLETA
- 22 LA LATA DEL GOFIO
- 23 LEO
- 24 LOCOMOTORA
- 25 MAREZIA
- 26 PLAYA CHICA
- 27 VEINTE.04 SURF CAFÉ
- 28 VETUSTA

**BODEGAS DEL MUNICIPIO**

- CHIÑAMA
- FRONTOS
- MENCEY CHASNA
- SAN BORONDÓN

**LOS ABRIGOS**

- 29 LA LANGOSTERA
- 30 PLACERES
- 31 TITO
- 32 VISTAMAR
- 33 YAYDAY'S
- 34 YAISARA



# El Horno

✉ Calle Buen Viaje , 39 A

☎ 922 77 14 86

🗓 Martes a sábados: 13 - 23h. Domingos: 13 - 17h / Tuesday to Saturday: 13 - 23hr. Sundays: 13 - 17hr

🗓 Lunes / Mondays

👤 40

@ tascaelhorno@gmail.com



■ Gerente / Manager: Ramón Martín Regalado

■ Tipo de cocina: Canaria  
Cuisine: Canarian

■ Descripción del establecimiento: Rústico de madera y canto blanco. Ambiente familiar y agradable  
Brief description: Rustic wood and white edge. Friendly family atmosphere

## **TAPA: Montadito "Mar y tierra"**

Ingredientes: Batata, bacalao, pimientos aliñados caseros y salsa

Ingredients: Sweet potato, cod, seasoned peppers and homemade salsa



# Las Fuentes

✉ Calle Orchilla, 8

☎ 922 77 41 23

🔒 Martes a sábados: 13 - 23h. Domingos: 13 - 17h / Tuesday to Saturday: 13 - 23 hr Sundays: 13 - 17hr

🔒 Lunes / Mondays

👤 40

@ rest.lasfuentes@gmail.com



■ Gerente/ Manager: Ricardo Galdeano Gallardo

■ Tipo de cocina: Mediterránea

*Cuisine: Mediterranean*

■ Descripción del establecimiento: Restaurante decorado con muebles de forja fabricados por el propio propietario

*Brief description :Restaurant decorated with iron furniture made by the owner*

**TAPA: Montadito de secreto ibérico con salsa de cítricos**

Ingredientes: Secreto ibérico, pan, nata, pimienta, naranjas, mandarinas y zanahorias

*Ingredients: Iberian pork, bread, cream, pepper, oranges, tangerines and carrots*



# Casa Tagoro

✉ Calle Tagoro, 28

☎ 922 77 22 40

🕒 17 - 23h. Domingos: 13 - 23h / 17 - 23hr. Sundays: 13 - 23hr

🔒 Martes y Miércoles / Tuesdays & Wednesdays

👤 60

@ casatagoro@web.de



■ Gerente / Manager: Gerhard Brodtrager

■ Tipo de cocina: Joven, fresca y creativa

*Cuisine: Young, fresh & creative*

■ Descripción del establecimiento: Restaurante exquisito en una casa canaria tradicional y con chimenea en el patio interior

*Brief description: Exquisite restaurant in a traditional Canarian house with a fireplace in the inside courtyard*

Servicio de catering para eventos exclusivos y Menú degustación "Temporadas del año"

*Catering for exclusive events and tasting menu "Season"*

**TAPA: Codorniz otoñal**

Ingredientes: Codorniz, beicon, puré de papas y apio

*Ingredients: Quail, bacon, mashed potato and celery*





# La Cantera

- ✉ Calle La Cantera, 5-7
- ☎ 922 77 29 54
- 🕒 13 - 17h y 19.30 - 23h / 13 - 17hr & 19.30 - 23hr
- 🔒 Miércoles todo el día y martes y domingos noche / All day Wednesday and Tuesday & Sunday evenings
- 👤 60
- @ tascalacantera@hotmail.com
- ♿ 📶 ☂️ 🗺️ 🅇 🌿 🍷

- Gerente/ Manager: Nieves R. Ortega Sánchez
- Tipo de cocina: Creativa y de mercado  
*Cuisine: Creative & market*
- Descripción del establecimiento: Tasca de canto canario visto y cuevas naturales con ambiente acogedor y música selecta  
*Brief description: Canarian Stone Tasca with natural caves, cozy and selected music*

**TAPA: Cucurucho de langostino con alioli de cilantro**

Ingredientes: Langostino, harina de trigo y cilantro

*Ingredients: Prawns, wheat flour and corriander*



# Tierras del Sur

✉ Calle Pedro González Gómez, 20

☎ 922 77 14 82

🕒 Martes a jueves: 13 - 16h y 19.30 – 23.30h .Viernes y sábados:19.30 – 23.30h

Tuesday to Thursday: 13- 16hr & 19.30 –23.30 hr. Friday & Saturday: 19.30 – 23.30hr

🔒 Domingos y lunes / Sundays & Mondays

👥 50

@ info@tascatierrasdelsur.com



■ Gerente / Manager: Astrid Oheim

■ Tipo de cocina : Canaria, creativa e internacional

*Cuisine: Canarian, creative & international*

■ Descripción del establecimiento: Tasca de ambiente acogedor, trato personal y decoración cálida y rústica. Abanico de propuestas gastronómicas  
*Brief description: Tasca with a friendly warm and personal atmosphere, with rustic decor. Range of culinary dishes*

Exposiciones de arte y eventos gastronómicos y enológicos. Para grupos superiores a 12 personas abren fuera de horario

*Art exhibitions and food and wine events. For groups over 12 people hours to suit*

**TAPA: Pastel de cherne y batata con crema de mojo**

Ingredientes: Cherne y batata

*Ingredients: Cherne and sweet potato with a mojo cream*



# Victoria

✉ Calle San Francisco, 1 – esquina calle San Antonio

☎ 669 38 37 02

🕒 Lunes a sábado: 7 – 23h. Domingos: 7 – 16h / Monday to Saturday: 7 – 23hr. Sundays: 7 – 16hr

🕒 Domingos tarde / Sunday evenings

👤 30



■ Gerente / Manager: Carmen Gloria Navarro Flores

■ Tipo de cocina: Canaria  
Cuisine: Canarian

■ Descripción del establecimiento: Local totalmente renovado de trato familiar y amable  
Brief description: Totally refurbished restaurant with a kind familiar atmosphere

**TAPA: Garbanzas con bacalao**

Ingredientes: Garbanzas, bacalao, cebolla, pimientos rojo y verde y tomate  
Ingredients: Chickpeas, cod, onion, red and green peppers and tomato



# Almogrote

✉ Calle Arzobispo José González Rivas, 50

☎ 922 39 10 39

🕒 7 – 22h / 7 – 22hr

🗓 Domingos / Sundays

👤 40



■ Gerente / Manager: Serafina Navarro Mendoza

■ Tipo de cocina: Casera tradicional  
Cuisine: Traditional homemade

■ Descripción del establecimiento: Ambiente acogedor y trato familiar  
Brief description Friendly atmosphere and service

**TAPA: Sabor gomero**

Ingredientes: Huevos, gofio, carne, miel de palma  
Ingredients Eggs, gofio, meat, and palm honey



# El Tankito

✉ Avenida de Abona, Edificio Arganda Local 6

☎ 922 39 24 11

🕒 8 - 24h / 8 - 24hr

🗓 Domingos / Sundays

👤 64

@ [eltankito@hotmail.com](mailto:eltankito@hotmail.com)



■ Gerentes / Managers: Francisco y Rosi

■ Tipo de cocina: Casera

*Cuisine: Home cooking*

■ Descripción del establecimiento: Zumería ubicada en zona comercial de San Isidro. Espacio luminoso, de trato tranquilo y familiar

*Brief description: Located in the commercial area of San Isidro. A spacious and bright restaurant with a relaxed familiar atmosphere*

## **TAPA: Sabor trival**

Ingredientes: Brocheta de tres albóndigas, morcilla, chistorra con pimientos, chorizo y queso. Puré de papas a las finas hierbas y beicon

*Ingredients: Skewer with three meatballs, sausage, sausage with peppers, chorizo and cheese. Mashed potatoes with herbs and bacon*



# La Fogalera

✉ Avenida Santa Cruz, 13

☎ 606 98 48 97

🕒 13 - 23h / 13 - 23hr

🗓 Domingos / Sundays

👤 64

@ lafogalera@hotmail.es



■ Gerente/ Manager: Juan Antonio Cáceres

■ Tipo de cocina: Tradicional  
Cuisine :Traditional

■ Descripción del establecimiento: Tasca con decoración en madera. Ambiente cálido y acogedor  
Brief description: Tasca with wooden decor. Warm and cozy

## **TAPA: Delicia del mar**

Ingredientes: Surimi, surtido de algas, chalotas, caviar y huevas de salmón  
Ingredients: Surimi, assorted seaweeds, shallots, caviar and salmon roe



# Madre Tierra

- ✉ Avenida Santa Cruz, 154
- ☎ 922 39 05 94
- 🕒 9 - 21h / 9 - 21hr
- 🔒 Domingos/ Sundays
- 👤 40
- @ ecotienda-madretierra@hotmail.com
- 📶 📄 ♿
- ☂️ 🚰

■ Gerente / Manager: Juan José Folco

■ Tipo de cocina: Ensaladas y sandwiches  
*Cuisine: Salads and sandwiches*

■ Descripción del establecimiento: Ecotienda – biocafetería decorada con materiales naturales y reciclados situada en zona comercial de San Isidro  
*Brief description: Ecoshop – biocafe decorated with natural and recycled items situated in the busy commerical area of San Isidro*

**TAPA: Cazuela de tofu y maíz**

Ingredientes: Tofu, maíz, champiñones, cebollas, ajo, aceite de oliva, perejil y sal de hierbas

*Ingredients: Tofu, corn, champignon, onions, garlic, olive oil, parsley and herb salt*



# Reina Sofia

✉ Avenida Santa Cruz, 170

☎ 922 39 37 17

🕒 5.30 - 23h / 5.30 23hr

🔒 No cierra / Never closed

♿ 80



■ Gerente/ Manager: José Gaspar Marrero Leandro

■ Tipo de cocina: Canaria e internacional  
*Cuisine: Canarian and International*

■ Descripción del establecimiento: Restaurante con churrería, pastelería y boutique del pan  
*Brief description: Restaurant with churros, pastries and speciality bread boutique*

**TAPA: La cazuela de la reina**

Ingredientes: Bollo de pan, revuelto de jamón ibérico, champiñones y setas con brocheta de papas y tocino y salsa de carne

*Ingredients: Loaf of bread, scrambled eggs with ham, skewered mushrooms with bacon, potatoes and gravy*





# Virxe da Barca

- ✉ Avenida de Abona, 16
- ☎ 678 23 75 59
- 🕒 11 - 16h y 19 - 23h / 11 - 16hr & 19 - 23hr
- 🔒 No cierra / Never closed
- 👤 50
- 📶 🍴 ♿
- ☀️ ☂️

- *Gerente / Manager: Manuel Montero Pereira*
- *Tipo de cocina: Gallega*  
*Cuisine: Galician*
- *Descripción del establecimiento: Restaurante con especialidad de pescados y mariscos*  
*Brief description Specialized seafood restaurant*

**TAPA: Almejas a la marinera en salsa verde**

*Ingredientes: Almejas, vino blanco, perejil y pimienta*

*Ingredients: Clams, white wine, parsley and pepper*



# Boomerang

✉ Plaza Galicia – Edificio Almichara II, 9

☎ 922 17 73 33

🔒 7.30 - 23hr / 7.30 - 23hr

🔒 Lunes / Mondays

👤 70



■ Gerente / Manager: Ramón Señoráns Torres

■ Tipo de cocina: Casera

*Cuisine: Home cooking*

■ Descripción del establecimiento: Local con amplia terraza en la Plaza de Galicia.  
Trato familiar y amable

*Brief description: Restaurant with a spacious terrace overlooking the Plaza Galicia. A kind and friendly atmosphere*

**TAPA: Tentación de ternera**

Ingredientes: Ternera, lechuga, tomate y salsa brava

*Ingredients: Beef, lettuce, tomato and spicy sauce*



# Caballo Blanco

- ✉ Paseo El Picacho, 8
- ☎ 922 17 91 65
- 🕒 11 - 23h / 11 - 23hr
- 🚫 No cierra / Never closed
- 👤 100
- @ picachomedano@gmail.com
- 📶 📱 ♿
- ☂

■ Gerente / Manager: Antonio María Díaz Gómez

■ Tipo de cocina: Canaria y creativa  
*Cuisine: Canarian & creative*

■ Descripción del establecimiento: Situado en la calle peatonal de El Médano, a escasos metros de la playa, destaca por su luminosidad y la amplia terraza con vistas al mar  
*Brief description Located in the pedestrian street of El Medano a few meters from the beach, known for its bright and spacious terrace overlooking the sea*

**TAPA: Delicias de papa**

Ingredientes: Papas, gambones, mantequilla de berros y tomate cassé  
*Ingredients: Potatoes, prawns, watercress and tomato cassé*



# *Dona Vaniri*

✉ Calle Argentina, 5 – Centro Comercial El Médano

☎ 922 17 77 84

🕒 7.30 - 22.30h / 7.30 - 22.30hr

🔒 No cierra / Never closed

👤 80



■ Gerentes / Managers: Alessandro L. Mascia y Leticia Lied Mascia

■ Tipo de cocina: Internacional

*Cuisine: International*

■ Descripción del establecimiento: Local amplio, luminoso situado en el Centro Comercial de El Médano

*Brief description: Spacious and bright, located in the commercial center of El Medano*

**TAPA: Crostino rústico**

Ingredientes: Pan de ciabatta, tomate, berenjena, pimientos, queso de cabra, parmesano, vinagre balsámico y aceite de oliva

*Ingredients: Ciabatta bread, tomato, eggplant, peppers, goats cheese, parmesan cheese, balsamic vinegar and olive oil*



# El Braserito

- ✉ Calle Francisco García Feo, 3
- ☎ 922 17 95 20
- 🕒 13 - 16h y 19 - 23h / 13 - 16hr & 19 - 23hr
- 🔒 Martes / Tuesdays
- 👤 50
- @ [elbraserito.tenerife@hotmail.es](mailto:elbraserito.tenerife@hotmail.es)
- 📶 🌐 📄
- 🌿 🍷 ☂️

■ Gerente / Manager: Jorge Damián Balmaceda

■ Tipo de cocina: Parrilla argentina  
Cuisine: Argentina grill

■ Descripción del establecimiento: Restaurante acogedor situado a pocos metros de la playa de El Médano  
*Brief description: Cozy restaurant situated just a few meters from the beach of El Medano*

## **TAPA: Crujiente de mil sabores**

Ingredientes: Hojaldre, espinaca, salteado de frutos secos, solomillo de cerdo, queso de cabra y coulis de frutos rojos

*Ingredients: Pastry, spinach, sauteed nuts, pork tenderloin, goats cheese and red fruit coulis*



# El Papagallo Pescador

✉ Avenida Magallanes, 13-B

☎ 922 17 79 32

🕒 11.30 - 17h y 19.30 - 24h / 11.30 - 17hr y 19.30 - 24hr

🔒 No cierra / Never closed

👤 40

@ [tascaelpapagallo@hotmail.com](mailto:tascaelpapagallo@hotmail.com)



■ Gerente / Manager: Giovanni Paterno

■ Tipo de cocina: Marinera mediterránea  
Cuisine: Mediterranean seafood

■ Descripción del establecimiento: De renovada decoración con sabor marinero  
Brief description: Recently redecorated with a marine touch

## **TAPA:** Albóndigas de chocos

Ingredientes: Chocos, caldo de pescado, pimientos, brandy y vino blanco

Ingredients: Cuttlefish, fish broth, pepper, brandy and white wine



# El Templete

✉ Calle Mencey de Abona, 1 – 1º piso – Centro Comercial El Médano Local 1

☎ 922 17 60 79

🔒 13 - 16h y 19.30 - 23h / 13 - 16hr & 19.30 - 23hr

🔒 Domingos noche y lunes todo el día / Sunday evenings & all day Monday

👤 120

@ [eltemplete@hotmail.com](mailto:eltemplete@hotmail.com)



■ Gerente / Manager: José A. Barrera González

■ Tipo de cocina : Canaria y de mercado  
Cuisine: Canarian & market

■ Descripción del establecimiento: Restaurante luminoso y acogedor con toques marineros

*Brief description: Bright and cozy restaurant with a marine touch*

XXVI PREMIO A LA COCINA CANARIA DEL DIARIO DE AVISOS  
*Diario de Avisos XXVI Canarian Cuisine Award*

**TAPA: Chipirón relleno**

Ingredientes: Chipirón y arroz negro

*Ingredients: Squid and black rice*



# La Barquera

- ✉ Calle Iriarte, 14
- ☎ 922 17 69 52
- 🕒 12 - 23h / 12 - 23hr
- 🗓 Lunes / Mondays
- 👥 30
- @ [tascalabarquera@gmail.com](mailto:tascalabarquera@gmail.com)
- 📶

■ Gerente / Manager: Javier León

■ Tipo de cocina: Tapas y comidas caseras  
*Cuisine: Tapas and homemade meals*

■ Descripción del establecimiento: Acogedora tasca situada en zona céntrica de El Médano; de sabor canario  
*Brief description: Cozy Tasca situated in the central area of El Medano offering a Canarian flavour*

**TAPA: Empanadilla Marazul de la Barquera**

Ingredientes: Pescado, huevo duro, salsa de tomate y queso  
*Ingredients: Fish, boiled egg, tomato sauce and cheese*





# La Bodega de Julián

- ✉ Calle Hermano Pedro, s/n – Plaza de El Médano
- ☎ 673 21 13 89
- 🕒 12 - 16h y 19.30 - 21h / 12 - 16hr & 19.30 - 21hr
- 🔒 Miércoles / Wednesdays
- 👤 120
- 📶 📺 🌞
- ☂️ 🚫 🚰

■ Gerente / Manager: M<sup>a</sup> Dolores Alonso Méndez

■ Tipo de cocina: Casera ibérica  
Cuisine: Spanish home cooking

■ Descripción del establecimiento: Tasca familiar con decoración en madera y espléndidas vistas sobre la playa de El Médano  
Brief description: Familiar Tasca with wooden decoration and incredible views to the beach of El Medano

## **TAPA: Horneado ibérico**

Ingredientes: Carne de cerdo ibérico de Guijuelo, salsa de verdura y papa frita  
Ingredients: Iberico Pork Guijuelo, vegetable sauce and fried potatoes



# La Goleta

✉ Avenida Príncipes de España, 22 - Hotel Carel

☎ 922 17 68 98

🕒 12 - 16.30h y 19 - 23h / 12 - 16.30hr & 19 - 23hr

🔒 No cierra / Never closed

👤 40

@ [hcareltenerifesur@gmail.com](mailto:hcareltenerifesur@gmail.com)



■ Gerente / Manager: Ayram Afonso Cabeza

■ Tipo de cocina: Canaria  
Cuisine: *Canarian*

■ Descripción del establecimiento: Tasca con sabor canario  
Brief description: *Canarian flavored Tasca*

## **TAPA:** Montadito La Goleta

Ingredientes: Cochino negro, mojo palmero y chicharrones  
Ingredients: *Black pork, La Palma mojo and pork crackling*



# La Lata del Gofio

- ✉ Paseo Marcial García, 23
- ☎ 609 884 375
- 🕒 12.30 - 24h. Martes y miércoles: 18 - 24h / 12.30 - 24hr. Tuesdays & Wednesdays: 18 - 24hr
- 🔒 No cierra / Never closed
- 👤 30
- @ lalatadegofio@hotmail.com
- 🍴

■ Gerente / Manager: Jonay Escuela

■ Tipo de cocina: Canaria  
Cuisine: *Canarian*

■ Descripción del establecimiento: Tasca canaria que recuerda las antiguas tiendas de viveres por su especial decoración  
Brief description: *Canarian Tasca reminiscent of old grocery stores for their special decoration*

**TAPA: Tentación de gofio**

Ingredientes: Ravioli de gofio relleno de ragú con crema de nata y almogrote  
Ingredients: *Ravioli stuffed with ragu, gofio, whipped cream and almogrote*



# Leo

✉ Plaza de Galicia – Edificio Almichara, 12

☎ 922 17 93 97

🕒 12 - 23h / 12 - 23hr

🗓 Lunes / Mondays

👤 50



■ Gerente / Manager: Nadine Favennec

■ Tipo de cocina: Italiana y francesa  
Cuisine: Italian & French

■ Descripción del establecimiento: Luminoso y acogedor situado en la tranquila plaza de Galicia

*Brief description: A bright yet cozy restaurant located in the Plaza Galicia*

## **TAPA: Exquisitez italiana**

Ingredientes: Polenta a los cuatro quesos con salsa de tomate

Ingredients: Four cheese polenta with homemade tomato sauce



# Locomotora

✉ Calle Galván Bello (Plaza Roja) – Edificio Magallanes, 1-4

☎ 627 12 08 72

🔒 13 - 1h / 13 - 1hr

🔒 Lunes / Mondays

👤 30



■ Gerentes / Managers: Marco y Franco

■ Tipo de cocina: Italiana  
Cuisine: Italian

■ Descripción del establecimiento: Restaurante de trato personal y jovial  
Brief description: A restaurant with a personal and happy atmosphere

## TAPA: Sarde en saor

Ingredientes: Sardinas en escabeche de vino blanco con cebollas, piñones y uvas pasas

Ingredients: Marinated sardines with white wine, onions, pine nuts and raisins



# Maresia

✉ Calle La Graciosa, 11

☎ 922 17 91 99

🕒 12 - 23h y 20 - 24h / 12 - 23hr & 20 - 24hr

🗓 Lunes / Mondays

👤 70



■ Gerente / Manager: Angelo y Thamie

■ Tipo de cocina: Creativa  
Cuisine: Creative

■ Descripción del establecimiento: De reciente apertura, con colores cálidos y trato familiar  
Brief description: Recently opened with warm colours and friendly atmosphere

**TAPA: Rocambole de calabacín en tempura**

Ingredientes: Calabacín, mozzarella, dátiles y pesto

Ingredients: Zucchini, mozzarella, dates and pesto



# Playa Chica

✉ Marcial García, 32

☎ 922 17 72 94

🕒 12 - 22h / 12 - 22hr

🗓 Lunes / Mondays

👤 120



■ Gerente/ Manager: José Miguel Quintero

■ Tipo de cocina: Canaria tradicional  
*Cuisine: Traditional Canarian*

■ Descripción del establecimiento: Situado en la zona peatonal de El Médano con espléndidas vistas al mar y a la Montaña Roja  
*Brief description: Located in the pedestrian area of El Medano with outstanding views to the sea and Red Mountain*

**TAPA: Montaña roja**

Ingredientes: Atún con mojo y papas arrugadas  
*Ingredients: Tuna and Canarian potatoes with mojo*



# Veinte.04 Surf Café

✉ Plaza de El Médano, 2 – Local 1

☎ 922 17 83 75

🕒 10 - 24h / 10 - 24hr

🗓 Lunes / Mondays

👤 80

@ veinte04surfcafe@gmail.com



■ Gerente / Manager: Omar Tawfiq Herrera y Kadim Nasser Eddin González

■ Tipo de cocina: Mediterránea e internacional  
*Cuisine: Mediterranean & international*

■ Descripción del establecimiento: De renovada decoración con un ambiente surfero y chill out  
*Brief description: Recently renovated with a surfer and chillout atmosphere*

**TAPA: Pulp - fiction**

Ingredientes: Pulpo a la gallega, batata, puerros y pimentón

*Ingredients: Galician octopus, sweet potato, leek and paprika*





# Vetusta

✉ Calle Miguel El Pescador, 2 bajo

☎ 922 17 84 20

🕒 12 – 14h / 16 – 20h / 12 – 14hr / 16 – 20hr

🗓 Lunes / Mondays

👤 50

@ [vetustabarmedano@gmail.com](mailto:vetustabarmedano@gmail.com)



■ Gerente / Manager: Francisco Huerta

■ Tipo de cocina: Tapeo Norte Ibérico  
Cuisine: North Spanish Tapas

■ Descripción del establecimiento: Tasca con espléndidas vistas sobre la playa y especialidad en cocina del Norte de España  
Brief description: Restaurant offering outstanding views over the beach specialising in Northern Spanish food

## **TAPA: Aroma de mar**

Ingredientes: Pastel de cabracho sobre crujiente y base de rúcula con espárragos y gambas aliñado con reducción de lima

Ingredients: Scorpionfish on crunchy cake base with rocket, asparagus, shrimp and seasoned with a lime reduction



# La Langostera

✉ Calle La Marina, 18

☎ 922 17 03 02

🕒 12 - 15h y 18 - 21h / 12 - 15hr & 18 - 21hr

🗓 Domingos tarde y lunes todo el día / Sunday evenings & all day Monday

👤 60

@ lalangostera@hotmail.es



■ Gerente / Manager: Carmelo Carballo Marcelino

■ Tipo de cocina: Canaria marinera

*Cuisine: Canarian & seafood*

■ Descripción del establecimiento: Restaurante de Ambiente marineró con terraza

en primera línea de mar. Expositor de pescado fresco y marisco vivo

*Brief description: Restaurant with a marine atmosphere and a seafront terrace.*

*Display of fresh fish and live seafood*

Certificación de Oro de Hecansa "Plan de Mejora Gastronómica del Gobierno de Canarias"

*Hecansa Gold Certification "Gastronomic Improvement Plan of the Canary Islands"*

**TAPA: Pintxo de bacalao ahumado en emulsión de tomate**

Ingredientes: Pan, tomate, ajo y bacalao

*Ingredients: Bread, tomato, garlic and cod*



# Placeres

✉ Calle La Marina, 28

☎ 922 74 91 91

🕒 13 - 22.30h / 13 - 22.30hr

🗓 Domingos / Sundays

👥 50

@ info@restaurantemplaceres.com



■ Gerente / Manager: Pablo Patrón

■ Tipo de cocina: Mercado

Cuisine: Market

■ Descripción del establecimiento: Situado en el paseo marítimo de Los Abrigos, frente al muelle y con espléndidas vistas sobre el mar

*Brief description: Located on the seafront in Los Abrigos opposite the pier providing fantastic sea views*

Certificación de Oro de Hecansa "Plan de Mejora Gastronómica del Gobierno de Canarias"

*Hecansa Gold Certification "Gastronomic Improvement Plan of the Canary Islands"*

## **TAPA: Dulce by Placeres**

Ingredientes: Fino canelón relleno de manzana templada con crema de limón y sorbete tropical

*Ingredients: Fine warm apple cannelloni filled with lemon cream and tropical sorbet*



# Tito

- ✉ Calle La Marina, 48
- ☎ 922 17 02 33
- 🕒 12.30 - 22.30h
- 🔒 No cierra / Never closed
- 👤 88
- ✉ restaurante-tito@hotmail.com
- 📶
- 📄
- ☂️

■ Gerente / Manager: Silvia Josan

■ Tipo de cocina: Pescados y mariscos  
Cuisine: Seafood

■ Descripción del establecimiento: Local amplio especializado en pescados frescos  
Brief description: Spacious restaurant specializing in fresh fish

**TAPA: Iceberg sorpresa**

Ingredientes: Huevo, hígado de bacalao, gambas, queso y aceitunas  
Ingredients: Egg, cod liver, shrimp, cheese and olives



# Vistamar

- ✉ Calle La Marina, 30
- ☎ 922 17 01 84
- 🕒 11.30 - 23h / 11.30 - 23hr
- 🔒 No cierra / Never closed
- 👤 80
- @ [rst.vistamar@gmail.com](mailto:rst.vistamar@gmail.com)
- 🍴 ☀️ ☂️

- Gerentes / Managers: Santos Amaral y Moreila Ramos
  - Tipo de cocina: Internacional  
Cuisine: International
  - Descripción del establecimiento: Local acogedor con vistas al mar y al puerto de Los Abrigos. Expositor de productos frescos  
*Brief description: Local cozy restaurant overlooking the sea and the port of Los Abrigos. Display of fresh products*
- Certificación de Plata de Hecansa "Plan de Mejora Gastronómica del Gobierno de Canarias"  
*Hecansa Silver Certification "Gastronomic Improvement Plan of the Canary Islands"*

**TAPA: Bacalao gratinado en una concha**

Ingredientes: Bacalao y queso gratinado  
*Ingredients: Cod and cheese gratin*



# Vaiday's

✉ Calle La Marina, 21

☎ 922 17 01 06

🕒 12 - 23h / 12 - 23hr

🗓 Lunes / Mondays

👥 56



■ *Gerente / Manager: M<sup>a</sup> Angeles Armas Toledo*

■ *Tipo de cocina: Internacional*  
*Cuisine: International*

■ *Descripción del establecimiento: Restaurante de larga tradición en Los Abrigos, con local amplio y luminoso*  
*Brief description: Traditional, spacious and bright restaurant in Los Abrigos*

## **TAPA: Vaiday's**

*Ingredientes: Solomillo, piña, mozzarella y mus de gofio*

*Ingredients: Eye fillet, pineapple, mozzarella and gofio mousse*



# Yaisara

✉ Calle La Marina, 6

☎ 922 17 01 74

🕒 10 - 16h y 19 - 22h / 10 - 16hr y 19 - 22hr

🔒 Domingos tarde y lunes todo el día / Sunday evenings & all day Monday

👥 50

@ restaurante\_yaisara@hotmail.com



■ Gerentes / Managers: Miguel y Fela

■ Tipo de cocina: Canaria  
Cuisine: Canarian

■ Descripción del establecimiento: Restaurante familiar atendido directamente por los dueños con espléndidas vistas sobre el puerto de Los Abrigos  
Brief description: Family owned and operated restaurant with splendid views over the port of Los Abrigos

## **TAPA: Hojaldre de atún**

Ingredientes: Masa de hojaldre, aceite, vino, atún, cebollas, puerros e higos pasados

Ingredients: Pastry, oil, wine, tuna, onions, leeks and dried figs



*Dirección / Address*



*Teléfono / Telephone*



*Horario de apertura / Opening Hours*



*Cierre / Closed*



*Capacidad / Capacity*



*WiFi*



*Tarjetas de Credito / Credit Cards*



*AireAcondicionado -Calefacción / Air conditioning - Climatized*



*Local adaptado / Wheelchair friendly*



*Terraza Exterior / Outside terrace*



*Comedor Privado / Private dining area*



*Parking Privado / Private parking*



*Musica en vivo / Live music*



*Chimenea / Fireplace*



*Correo electrónico / Email*





# Mándate *una* tapa



Ilustre Ayuntamiento de  
Granadilla de Abona  
Concejalía de Empleo  
y Desarrollo Local

**Laagencia**  
de desarrollo local



**Granadilla de Abona**

**Zonas Comerciales**

Granadilla Centro - San Isidro - El Médano - Los Abrigos



Granadilla de Abona - TÁBIR



Impreso en papel ecológico



TG