

VII Mándate *una* tapa

Postre
CÓCTEL
Granadilla de Abona

Del 15 de Noviembre
al 15 de Diciembre
de 2013

From
November 15
to
December 15
2013



"Sensaciones Granadilla"

DISPONIBLE EN
Google play

Disponible en el
App Store



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



“Mándate una tapa” VII edición, noviembre - diciembre 2013

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

©Diseño, maquetación, fotografías portada, tapas e interior: J. Agustín Pérez Pérez (Tingo)

©Diseño Cartel San Andrés: Marta Arnay.

©Diseño Cartel Dorada: Elizabet R.G.

©Traducciones: Anna Lenton-Brian Harrison

Colaboración en Diseño de la portada: Restaurante Caballo Blanco y Hotel Médano

Coodinación: Agencia de Empleo y Desarrollo Local

Edición: 3.500 ejemplares

Impresión: Gráficas Hermano Pedro, San Isidro



Queremos llevarte de viaje al origen de Sensaciones. El camino empieza en nuestro municipio, dejando que tus sentidos descubran como el cultivo de la tierra, el cuidado de animales, la actividad pesquera y la elaboración de productos artesanales como vinos, mieles, quesos y dulces han propiciado la creación de pequeñas empresas que surten los mercados y nos enseñan el valor de los recursos de nuestro entorno.

La Agencia de Empleo y Desarrollo Local recibe el testigo y pretende ennoblecere y profesionalizar el sector mostrando la labor de nuestros mayores a los más jóvenes mediante el desarrollo de distintos proyectos como la ampliación de oferta de productos y horarios en el Mercado del Agricultor, la apertura de la Lonja Pesquera de Los Abrigos, la dotación del Centro de Formación Las Crucitas, la puesta en marcha de los eco – huertos, el banco de tierras y la futura quesería artesanal.

La aventura acaba saboreando cada bocado, junto a los tuyos, en las mesas de los treinta y seis establecimientos que participan en esta edición de la ruta de la tapa y que llenan de sensaciones nuestros sentidos.

¿Te vienes de viaje?

We would like to invite you on a journey to the origins of Sensaciones. The road begins within our very own municipality, where you will discover how our land is cultivated, our farming methods, our fishing industry, and how the production of local wine, cheese, honey and traditional desserts has allowed small businesses to enter the marketplace with local products, demonstrating the value of the resources which surround us.

The Local Business Development Agency has endeavored to promote and assist this sector, by learning about the traditional methods used by previous generations, and then passing this knowledge onto younger generations, also through various projects such as extending the opening hours of the local agricultural markets, introducing new products, constructing the fisherman's market at Los Abrigos, the opening of the Las Crucitas training center, the creation of ecological farming plots, the soil reserve bank project, and the forthcoming traditional cheese production projects.

The journey ends at the tables of thirty six selected bars and restaurants who all participate in this new edition of the ruta de la tapa, or route of the Tapas, where you can experience the sensations of our culture and taste the variety of our traditions.

Would you care to join us?



Esteban González González

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





16 de Noviembre de 2013

Plaza Roja - 11:00 a 23:00 h

Grupos musicales: Sentir Sureño, Alisios del Sur, Yamila, Conexión Latina, La Chalana, A Contratiempo, Los Positivos



Hustre Ayuntamiento
Granadilla de Abona

Laagencia



29 de Noviembre

San Andrés 2013

10:00h Mercado del Agricultor. Plaza del Ayuntamiento.
 17:00h Taller de Cacharros. Casa de la Juventud Granadilla.
 Ven a correr con ellos por las calles de Granadilla. Chocciatada.
 19:00h Sensaciones San Andrés. Taos y vinos. Plaza del Ayuntamiento.
 21:00h Actuación de "Parranda Chasnera". Plaza del Ayuntamiento.

La Agencia

AYUNTAMIENTO DE TEJETE

AYUNTAMIENTO DE GRANADA

CAJASIEETE



BODEGAS / WINERIES

BODEGA CHIÑAMA

Calle Mencey, 31 Charco del Pino

Teléfono: 616 50 91 04 / 922 77 33 31

Fax: 922773331

rafaelyd@telefonica.net

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

bodega@frontos.es

BODEGA MENCEY CHASNA

Calle Marta, 3 Chimiche

Teléfono: 922 77 72 85 Fax: 922 77 72 59

www.menceychasna.es

ventas@menceychasna.com

BODEGA SAN BORONDÓN

Carretera General El Desierto, 24 – Los Blanquitos

Teléfono: 637 96 52 65

estudio@medanoingenieros.com



Participantes

CRUZ DE TEA

- 1 El Horno

CHARCO DEL PINO

- 2 Las Fuentes
- 3 Pedro

GRANADILLA DE ABONA

- 4 Casino
- 5 Tierras del Sur
- 6 Asador Velázquez

SAN ISIDRO

- 7 Virxe da Barca
- 8 El Tankito
- 9 Almogrote
- 10 Reina Sofía



Tapas



Cóctel / Cocktail



Postres / Desserts

EL MÉDANO

- 11 El Ancla
 - 12 Calima Café
 - 13 El Rinconcito
 - 14 Veinte.04 Surf Café
 - 15 El Naúfrago
 - 16 El Braserito
 - 17 El Lagar (Restaurante)
 - 18 Caballo Blanco
 - 19 Pub Magma Café
 - 20 La Lata del Gofio
 - 21 Imperio del Pintxo
 - 22 Goiter
 - 23 Gelateria Demaestri
 - 24 Locomotora
 - 25 Maresia
 - 26 Leo
 - 27 Tasca Ona
 - 28 Pelinor Super Pollo
 - 29 El Templete
 - 30 El Mentiroso
- ## LOS ABRIGOS
- 31 Yaiday's
 - 32 Felixmar
 - 33 Tito
 - 34 Tasquita del Puerto
 - 35 Vistamar
 - 36 Yaisara



Novedades de "Mándate una tapa" 2013

- *Oferta de postres a 2 € y cócteles a 3 € que se suman a la tradicional de tapa y copa de agua, vino o cerveza por 2,50€.*

- *La creación de la web sensacionesgranadilla.com con toda la información relativa a los eventos gastronómicos organizados desde la Agencia de Empleo y Desarrollo Local*

- *La creación de una aplicación gratuita para dispositivos móviles donde encontrarás todas las fotos de las tapas, postres y cócteles y los datos de los establecimientos para que puedas completar cómodamente tu ruta de tapas. Al votar tu tapa favorita en nuestra aplicación gratuita [sensaciones granadilla](http://sensacionesgranadilla.com), participarás en el sorteo de una tableta.*

Las 3 tapas más votadas recibirán un premio en producto de la empresa Ingapan Canarias y diploma.

Como siempre dispondrás de tu carnet de tapeador y si lo presentas debidamente cumplimentado en las Oficina de Atención del Ciudadano del municipio de Granadilla de Abona antes del 13 de enero de 2014 podrás participar en el sorteo de varios regalos.

New for "Mándate una tapa 2013"

- *Offer – desserts for 2€ and cocktails for 3€ in addition to the previous tapa plus glass of wine, water or beer for 2,50€*

- *The new website www.sensacionesgranadilla.com which will contain information about all of the gastronomic events organized by the Local Business Development Agency.*

- *The new mobile app where you can view photographs of tapas, desserts and cocktails, also see the details and locations of participating establishments to help you plan your own route, allow you to vote*. If you vote your favourite tapa at the app [sensaciones granadilla](http://sensacionesgranadilla.com), you get the chance to win a tablet. (*the three tapas which receive the most votes will be awarded a diploma and prize from Ingapan Canarias).*

As always, if you present your fully stamped tapas card to any Citizens Attention Office before the 13th of January 2014, you will enter the draw for various prizes.

TAPA: Secretito

Ingredientes/ Ingredients: Secreto ibérico, salsa de manzana, brocol y especias / Secreto Iberico, apple sauce, broccoli and spices



Cruz de TEA

EL HORNO

Calle Buen Viaje , 39 A - 922 77 14 86

tascaelhorno@gmail.com

Martes a sábado: 12:30 - 16:30h y 18:30 - 23h. Domingo: 12:30 - 17h

Tuesday to Saturday: 12:30 - 16:30hr & 18:30 - 23hr. Sundays: 12:30 - 17hr

Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Bonito canario en escabeche

Ingredientes / Ingredients: Bonito / Tuna



Charco del Pino

LAS FUENTES

Calle Orchilla, 8 - 922 77 41 23

rest.lasfuentes@gmail.com - www.ferroarte.es/lasfuentes/

Martes a jueves: 13-16:30h y 19 - 23h. Viernes y sábado: 13-23h.

Domingo: 13 - 17h Tuesday to Saturday: 13 - 16:30hr & 19 - 23hr. Fridays &

Saturdays: 13 - 23 hr Sundays: 13 - 17hr

Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Montadito de pescado salado al ajoarriero

Ingredientes / Ingredients: Bonito salado, pimientos chorricero y verduras / Salted Tuna, "choricero" peppers & vegetables



Charco del Pino

PEDRO

Calle Hermano Pedro, 46 - 922 77 18 94 kila_18@hotmail.com
Martes a sábado: 19:30 -23:30h / Tuesday to Saturday: 13 - 23:30hr
Cerrado/ Closed: Lunes y domingo / Mondays & Sundays

TAPA: Mechada casino con volcán del sur

Ingredientes / Ingredients: Carne mechada, pimiento, queso y mojo / Braised Beef, peppers, cheese and mojo



Granadilla de Abona

CASINO

Calle San Antonio, 9 - 922 77 07 11 - [facebook \(Bar Casino\)](#)
Martes a viernes: 9 - 14h y 17 - 22h / Tuesday to Friday: 9 - 14hr & 17 - 22hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Piruleta de langostino al coco con salsa de mango y maracuyá

Ingredientes / Ingredients: Langostino, coco, mango y maracuyá / Prawns, coconut, mango and passionfruit



Granadilla de Abona
TIERRAS DEL SUR

Calle Pedro González Gómez, 20 - 922 77 14 82 - www.tascatierrasdelsur.com
info@tascatierrasdelsur.com

Martes y miércoles: 13 - 16h y 19:30 - 23:30h /

Tuesdays & Wednesdays: 13 - 16hr & 19:30 - 23:30hr

Jueves, viernes y sábados: 19:30 - 23:30h / Thursdays, Fridays & Saturdays:
19:30 - 23:30hr

Cerrado/ Closed: Domingos y lunes / Sundays & Mondays

TAPA: Asador El Mirador

Ingredientes / Ingredients: Pollo y batata / Chicken and Sweet Potato



Granadilla de Abona

ASADOR VELAZQUEZ

Avenida Fundador Gonzalo González, 61 - 922 77 06 88

[restaurante asador velazquez @ facebook](#) - escuderiaatogo@yahoo.es

13 - 16:30h y 19.30 - 23h / 13 - 16:30hr & 19.30 - 23hr

Cerrado/ Closed: Miércoles / Wednesdays

TAPA: Montadito de pulpo a la gallega

Ingredientes / Ingredients: Pan, pulpo, aceite de oliva virgen extra, pimentón picante y sal / Bread, octopus, extra virgin olive oil, hot paprika and salt



San Isidro

VIRXE DA BARCA

Avenida de Abona, 16 - 678 23 75 59
9 - 15h y 19 -24h / 9 -16hr & 19 - 24hr
No cierra / Never closed

TAPA: Montaña Roja Mar y Tierra

Ingredientes/ Ingredients: Pimiento de piquillo, batata, mijas de bacalao, queso de cabra, ajo y berros / "piquillo" Peppers, sweet potato, cod, goats cheese, garlic and cress



San Isidro

EL TANKITO

Avenida de Abona, 9. Edificio Arganda Local 6 - 922 39 24 11
eltankito@hotmail.com
13 - 24h / 13 - 24hr
Domingo / Sundays

TAPA: Sabor gomero

Ingredientes / Ingredients: Solomillo de cerdo, almogrote y papas / Pork fillet, almogrote (Gomeran cheese spread) and potato



San Isidro

ALMOGROTE

Calle Arzobispo José González Rivas, 50 - 922 39 10 39
Lunes a viernes: 7 - 22h. Sábado: 8 - 18h / Monday to Friday: 7 - 22hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Brocheta del siglo

Ingredientes / Ingredients: Pollo, carne, verduras, especias mágicas y papas pobres / Chicken, meat, vegetables, spices and potatoes



San Isidro

REINA SOFIA

Avenida Santa Cruz, 170 - 922 39 37 17
6:30 - 23:30h / 6.30 - 23:30hr
No cierra / Never closed

TAPA: El marmitako de Pedro Ramos

Ingredientes / Ingredients: Bonito y papas / Tuna and potatoes



El Médano

EL ANCLA, Hotel Arenas del Mar

Avenida Europa, 2 - 922 17 98 30

www.knhoteles.com

12:30 - 23h / 12:30 - 23hr

Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

COCTEL / COCKTAIL: Calima cocktail

Ingredientes/ Ingredients: Ron Arehucas Oro, bitter Truth Jerry Thomas, naranja y lima fresca, agua de seltz y hierbabuena / Rum, bitters, fresh orange and lime, fizzy water and mint



El Médano

CALIMA CAFÉ

Paseo Marítimo - Calle Evaristo Gómez González, 2 - 922 17 73 85

www.facebook.com/calimacafe

8 - 1h / 8 - 1hr

No cierra / Never closed

TAPA: Pulpo Rinconcito

Ingredientes / Ingredients: Pulpo harinado, almendras y batata crujiente / Marinated octopus, almonds and crispy sweet potato.



El Médano

EL RINCONCITO

Calle Hermano Pedro, 2 - 663 89 20 06
decowindsor@hotmail.com
10 - 16h y 19 - 23h / 10 - 16hr & 16 - 23hr
Cerrado/ Closed: Miércoles / Wednesdays

POSTRE / DESSERT: Bye, Bye 2013

Ingredientes / Ingredients: Crêpe relleno de mousse de chocolate y salsa de maracuyá / Pancake filled with chocolate mousse and passionfruit sauce.



El Médano

VEINTE.04 SURF CAFÉ

Calle Hermano Pedro, 2 - Local 1. Plaza de El Médano - 922 17 83 75
www.veinte04surfcafe.com - veinte04surfcafe@gmail.com
10:30 - 24h / 10:30 - 24hr. Viernes y sábados: 10:30 - 24h /
Fridays & Saturdays: 10:30 - 24hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: La adivinanza del naufrago

Ingredientes / Ingredients: Carne picada con vino, col y rodaja de polenta. (harina de maíz) /
Mince with wine, cabbage and polenta.



El Médano

EL NAÚFRAGO

Calle Galo Ponte, 13 - 922 74 06 63

lpachiderma@alice.it

Lunes a sábado: 10 - 23h. Domingo: 10 - 20h / Monday to Saturday: 10 - 23hr.

Sunday: 10 - 20hr

No cierra / Never closed

TAPA: ¿Y esto qué es?

Ingredientes / Ingredients: Solomillo de cochinito, bacon, vino, mango, humus Tahini y brotes de soja. /
Fillet of suckling pig, bacon, wine, mango, humus and bean sprouts



El Médano

EL BRASERITO

Calle García Feo, 3 - 922 17 95 20 - elbraserito.tenerife@hotmail.es

13 - 16h y 19 - 23h / 13 - 16hr & 19 - 23hr

Cerrado/ Closed: Martes / Tuesdays

TAPA: Nido El Lagar

Ingredientes / Ingredients: Papa, espárragos, jamón, huevo de codorniz y puerro / Potato, asparagus, ham, quails egg and leek



El Médano

EL LAGAR (Restaurante)

Paseo Picacho, 3 (Junto al Hotel Médano) 922 17 77 81

Martes a sábado: 13 - 23h / 13hr & 23. Domingos: 13 - 17h / Sundays: 13 - 17hr

Cerrado/ Closed: Domingos noche y lunes todo el día
Sunday evenings & all day Monday

TAPA: Huevo escondido

Ingredientes / Ingredients: Carne de cerdo, huevo, cebolla, ajo, mostaza y jengibre / Pork, egg, onion, garlic and ginger mustard



El Médano

CABALLO BLANCO

Paseo El Picacho, 8 - 922 17 91 65

picachomedano@gmail.com

11 - 24h / 11 - 24hr

No cierra / Never closed

COCTEL / COCKTAIL : *Fresh Summer*

Ingredientes/ Ingredients: Ron blanco, puré maracuyá, licor Passoa, 7up / White rum, passionfruit pulp, passoa and 7up



El Médano

PUB MAGMA CAFÉ

Paseo Marcial, 7 686 92 70 67
magmacafepub@hotmail.com
18 - 4h / 18 - 4hr
No cierra / Never closed

TAPA : *Crujiente de calabacín y bacon con sirope de frambuesa*

Ingredientes / Ingredients: Calabacín, bacon y sirope de frambuesa / Pumpkin, bacon and raspberry sauce



El Médano

LA LATA DEL GOFIO

Paseo Marcial García, 23 - 609 884 375
lalatadegofio@hotmail.com
12 - 24h / 12 - 24hr
No cierra / Never closed

TAPA : Langostino loco

Ingredientes / Ingredients: Langostino, hilo kataifi y mango agri dulce / Prawns, hilo kataifi and sweat and sour mango



El Médano

IMPERIO DEL PINTXO

Paseo Marcial García. Edificio Playa Chica - 922 17 63 04
13 - 24h / 13 - 24hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

COCTEL / COCKTAIL : Banana Beach

Ingredientes/ Ingredients: Crema de plátano, licor de naranja y sirope de chocolate / Banana cream, orange liquor and chocolate sauce



El Médano

GOITER

Avda. Galván Bello, 6. Plaza Roja - 650 17 40 34
goiterbar@gmail.com
19 - 4:30h / 19 - 4:30hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

POSTRE / DESSERT: *Gofre con meriendita canaria*

Ingredientes / Ingredients: Gofre, helado artesanal de merienda canaria (plátano, naranja y galleta María) / Waffle with homemade Merienda Canaria icecream (banana, orange and biscuit)



El Médano

GELATERIA DEMAESTRI

Avda. Galván Bello, 6 - Local 7 - Plaza Roja - 600 61 44 89

www.gelateriademaestri.com

17 - 21:30h / 17 - 21:30hr

No cierra / Never closed

COCTEL / COCKTAIL: *Canary quiri*

Ingredientes / Ingredients: Macaronesia white gin, leche, licor de chocolate y cacao en polvo / Macaronesia White gin, milk, chocolate liquor and cocoa



El Médano

LOCOMOTORA

Calle Galván Bello (Plaza Roja) - 627 12 08 72

13:30 - 1:30h / 13:30 - 1:30hr

No cierra / Never closed

TAPA: Cilindro de abobrinka rellena

Ingredientes / Ingredients: Calabaza, queso de cabra, higo de leche, serrano, curry /
Pumpkin, goat cheese, fig, jamon serrano and curry



El Médano

MAREZIA

Calle La Graciosa, 11 - 922 17 91 99
12 - 16:30h y 20 - 23:30h / 12 - 16:30hr & 20 - 23:30hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Flauta a la florentina

Ingredientes / Ingredients: Harina de trigo, espinacas, requesón y tomate /
Flour, spinach, ricotta and tomato



El Médano

LEO

Plaza de Galicia - Edificio Almichara, 12 - 922 17 93 97
12 - 23h / 12 - 23hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Suprema de colita de toro sobre virutas de papa con cebolla caramelizada y cintas de puerro

Ingredientes/ Ingredients: Cola de toro, verduras, papas y vino / Oxtail, vegetables, potatoes and wine



El Médano

TASCA ONA

Avenida Magallanes - Plaza Roja - 922 17 94 65

www.tascaona.es - info@tascaona.es

Lunes, miércoles y jueves: 12 - 16h y 19 - 23hr/

Mondays, Wednesdays & Thursdays: 12 - 16hr & 19 - 23hr

Viernes y sábados: 12 - 19h / Fridays & Saturdays: 12 - 19hr

Domingos: 12 - 23h / Sundays: 12 - 23hr

Cerrado/ Closed: Martes / Tuesdays

TAPA: Salpicón de cangrejo

Ingredientes / Ingredients: Cangrejo, huevo, leche, cebolla, harina, pimentón, mayonesa y albóndiga de cangrejo / Crab, egg, milk, onion, flour, paprika, mayonnaise and crab meatball



El Médano

PELINOR SUPER POLLO

Calle Argentina, 1 C.C. El Médano, 2 - 922 17 89 50

7 - 24h / 7 - 24hr

No cierra / Never closed

TAPA: Ensaimada con morcilla y revuelto herreño

Ingredientes / Ingredients: Morcilla y revuelto / Black pudding and "herreño" scrambled



El Médano

EL TEMPLETE

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

922 17 60 79 - eltemplete@hotmail.com

13 - 16h y 20 - 23h / 13 - 16hr & 20 - 23hr

Cerrado/ Closed: Domingo noche y lunes todo el día /

Sunday evenings & all day Monday

TAPA: Carpaccio de salmón con crudité de vegetales y vinagreta

Ingredientes / Ingredients: Salmón, zanahorias, apio, hojaldre y vinagreta / Salmon, carrot, celery, puff pastry and vinaigrette



El Médano

EL MENTIROSO

Avda. Galván Bello, 38 - 605 02 43 56

10 - 22:30h / 10 - 22:30hr

Cerrado/ Closed: Domingo / Sundays

TAPA: Pechuga Yaiday's

Ingredientes / Ingredients: Pechuga de pollo, jamón serrano, mozzarella y salsa dulce /
Chicken breast, jamon serrano, mozzarella and sweat sauce



Los Abrigos

Y Aiday's

Calle La Marina, 21 - 922 17 01 06
12 - 23h / 12 - 23hr
Cerrado/ Closed: Lunes / Mondays

TAPA: Sensación

Ingredientes / Ingredients: Corteza de cerdo, verduras y atún / Pork, vegetables and tuna



Los Abrigos

FELIXMAR

Calle La Fragata, 1 - 922 74 93 39
6 - 24h / 6 - 24hr
No cierra / Never closed

TAPA: Carneburger Bob Esponja

Ingredientes / Ingredients: Carne, cebolla caramelizada, polenta y huevo de codorniz /
Meat, caramelized onion, polenta and quails egg



Los Abrigos

TITO

Calle La Marina, 48 - 922 17 02 33
restaurante-tito@hotmail.com
12.30 - 22:30h / 12:30 - 22 :30 hr.
No cierra / Never closed

TAPA: Sensación del mar

Ingredientes / Ingredients: Langostinos y fideos chinos / Prawns and Chinese rice noodles



Los Abrigos

TASQUITA DEL PUERTO

Calle La Marina, 32 - 660 090 800
tasquitadelpuerto@hotmail.com
11 -22h / 11 - 22hr
Cerrado/ Closed: Domingo / Sundays

TAPA: Fusión entre Méjico y Canarias

Ingredientes / Ingredients: Torta de maíz con atún y guacamole / Tortilla crisps with tuna and guacamole



Los Abrigos

VISTAMAR

Calle La Marina, 30 - 922 17 01 84
rst.vistamar@gmail.com
11.30 - 23h / 11.30 - 23hr
No cierra / Never closed

TAPA: Enrollado de atún y cangrejo

Ingredientes / Ingredients: Atún, cangrejo, cebolla, perejil, lechuga, pan de molde y mayonesa / Tuna, crab, onion, parsley, lettuce, bread and mayonnaise



Los Abrigos

YAISARA

Calle La Marina, 6 - 922 17 01 74
restaurante_yaisara@hotmail.com
10 - 16h y 19 - 22h / 10 - 16hr y 19 - 22hr
Cerrado/ Closed: Domingos tarde y lunes todo el día
Sunday evenings & all day Monday





Colaboran:



cajasiete



KN HOTEL
HOTEL ARENAS DEL MAR



Organiza



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

Laagencia
de Granadilla de Abona

