Mándate *una* tapa

del 15 de noviembre al 15 de diciembre de 2010

Granadilla de Abona - TENERIFE





"Mándate una tapa" IV edición, noviembre - diciembre 2010
©Edita: Ilustre Ayuntamiento de Granadilla de Abona
Concejalía de Hacienda, Empleo y Desarrollo Local

Diseño, maquetación y fotografías: J. Agustín (Tingo)
Coodinación: Agencia de Empleo y Desarrollo Local
Colaboración: Cajasiete , AIDER - LEADER

Edición: 4000 ejemplares
Impresión: Contacto Centro de Artes Gráficas.
Depósito Legal:

El Ayuntamiento de Granadilla de Abona emprendía hace algo más de tres años una apuesta importante por el sector de la restauración y la gastronomía del municipio. Desde entonces, concursos, rutas, festivales, planes de mejora gastronómica, formación y jornadas se han venido desarrollando con el fin de dar a conocer la amplia variedad de productos, recetas y riqueza culinaria con que contamos, e impulsar también la actividad económica y el empleo.

La IV Ruta de las Tapas, organizada por la Concejalía de Empleo y Desarrollo Local, es el resultado de este bonito proyecto que está convirtiendo a Granadilla de Abona en un referente gastronómico en la Isla. Hay que agradecer, sin duda, la colaboración de establecimientos y asociaciones de empresarios, a los que aprovecho para seguir pidiéndoles su implicación. Les animo a visitar nuestros restaurantes y tascas y a conocer de primera mano nuestra cocina. A todos y a todas, ¡Buen Provecho!

Carmen Nieves Gaspar Rivero
Alcaldesa de Granadilla de Abona



Sensaciones

Granadilla de Abona - TENERIFE

Nuestros cocineros y restauradores nos brindan una vez más la posibilidad de acercarnos a lo más delicioso de la gastronomía granadillera presentando en esta cuarta edición de "Mándate una tapa" una selección de 26 exquisiteces de esmerada y original manufactura.

Tenemos pues, una cita con los sentidos para compartir junto a amigos y familiares el paisaje de medianías de Cruz de Tea y Charco del Pino, las callejuelas de la Villa Histórica de Granadilla de Abona, la zona urbana y comercial de San Isidro y el litoral de playas y riscos de El Médano y Los Abrigos mientras degustamos estas excelencias de carne, pescado, quesos, verduras y gofio.

Contamos con su fidelidad en la ruta de la tapa para seguir creando esta experiencia única que hemos querido llamar Sensaciones y que pretende unir el esfuerzo y creatividad empresarial de los restauradores con la planificación de acciones de dinamización comercial de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local para conseguir que nuestros restaurantes y tascas sean una referencia insular al hablar de gastronomía.

Venga , ¡vamos de tapas!



Esteban González González
Concejal Delegado de Hacienda,
Empleo y Desarrollo Local



Sensaciones

Mándate una tapa

IV edición

Granadilla de Abona TENERIFE





Participantes

CRUZ DE TEA

1. TASCA EL HORNO

CHARCO DEL PINO

2. TASCA PEDRO

GRANADILLA DE ABONA

3. EL FISQUITO CAFÉ
4. RESTAURANTE CASA TAGORO
5. TASCA LA CANTERA
6. TASCA TIERRAS DEL SUR

SAN ISIDRO

7. BAR ALMOGROTE
8. BAR RESTAURANTE CAMBALACHE
9. RESTAURANTE CHURRERÍA REINA SOFÍA
10. RESTAURANTE JARA Y SEDAL
11. RESTAURANTE MESÓN DAVID

EL MÉDANO

12. BAR RESTAURANTE SABORES
13. BAR RESTAURANTE PELINOR SUPER POLLO
14. RESTAURANTE CABALLO BLANCO
15. RESTAURANTE EL TEMPLETE
16. RESTAURANTE PLAYA CHICA
17. RESTAURANTE "VIRXE DA BARCA"
18. RISTORANTE LEO
19. TASCA LA LATA DE GOFIO
20. TASCA XABELÉN

LOS ABRIGOS

21. RESTAURANTE EL PICOTEO DE LOS ABRIGOS
22. RESTAURANTE LOS ROQUES
23. RESTAURANTE PLACERES
24. RESTAURANTE TITO
25. RESTAURANTE VISTAMAR
26. RESTAURANTE YAISARA





TASCA

EL HORNO

Calle Buen Viaje , 39 A
Teléfono: 922 77 14 86 – 619953469
Horario: De 13h a 23h. Domingos de 12h30 a 17h
Días de cierre: Lunes (excepto festivos)

Gerente: *Ramón Martín Regalado*

Tipo de cocina: Canaria tradicional y creativa
Descripción del establecimiento: Rústico de madera y canto blanco. Ambiente familiar y agradable
Recomendaciones: Conejo encebollado, carnes a la parrilla, carne cabra, cherne y bacalao
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 40 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *Rollitos "El Horno"*
Ingredientes: *Pavo, espinacas, alitas de pollo y salsas*



TASCA
PEDRO

Calle Hermano Pedro, 46
Teléfono: 922 77 18 94
Horario: De 19h30 a 24h
Días de cierre: Lunes y domingos

Gerente: *Pedro Antonio Socas Rodríguez*

Tipo de cocina: Canaria creativa
Descripción del establecimiento: Tasca
Recomendaciones: Papas rellenas
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 25 personas
Comedor privado: No
Terraza: No
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Montadito especial Tasca Pedro*
Ingredientes: *Pan, aguacate, tomate, pata asada y huevo de codorniz*



Bar

EL FISQUITO CAFÉ

Calle Arquitecto Marrero, nº 1
Granadilla de Abona
Teléfono: 922 77 13 94
plasiem@yahoo.es
Horario: De 7h a 15h y de 18h
Días de cierre: Domingos

Gerente: *Pedro Bladimir Luis Álvarez*

Tipo de cocina: Internacional y cocina sana
Descripción del establecimiento: Bar cafetería, tapería y copas con un ambiente distendido en el casco antiguo de Granadilla de Abona
Recomendaciones: Café, té y tapas variadas
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 20 personas
Comedor privado: No
Terraza: No
Aparcamiento: No

Nombre de la tapa: *"Un fisquito de escaldón"*
Ingredientes: *Carne de cerdo, ajos, puerros, zanahoria, agua, gofio y queso*



RESTAURANTE

CASA TAGORO

Calle Tagoro, 28
Teléfono: 922 77 22 40
casatagoro@web.de
Horario: De 17h30 a 23h. Los domingos de 12h30 a 23h
Días de cierre: Martes y miércoles

Gerente: *Gerhard Brodtrager*

Tipo de cocina: Creativa y de mercado
Descripción del establecimiento: Restaurante exquisito en una casa tradicional canaria con chimenea en el patio interior
Recomendaciones: Menú degustación
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 50 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Tricolor de pimiento con pincho de marisco*
Ingredientes: *Pimiento y marisco*



Tasca

LA CANTERA

Calle La Cantera, 5-7
Teléfono: 922 77 29 54
tascalacantera@hotmail.com
Horario: De 13h30 a 17h30 y de 19h30 a 23h
Días de cierre: Miércoles todo el día y martes y domingos noche

Gerente: *Andrés González González*

Tipo de cocina: Platos de creación propia
Descripción del establecimiento: Tasca de canto canario visto y cuevas naturales con un ambiente acogedor y música selecta
Recomendaciones: Las gulas de Michel, variedades de bacalao, huevos estrellados a la Cantera, carne de cabra
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 45/ 50 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí (exclusivo para clientes)
Otros: Conciertos de música en vivo

Nombre de la tapa: *Cojonudo*
Ingredientes: *Chorizo ibérico, huevo de codorniz y pimentón de la Vera*



Tasca

TIERRAS DEL SUR

Calle Pedro González Gómez, 20
Teléfono: 922 77 14 82
tasca_tierrasdelsur@hotmail.com
Horario: De martes a sábado de 13h a 16h y de 19h30 a 23h30.
Domingos de 13h a 16h
Días de cierre: Domingos noche y lunes todo el día

Gerente: *Astrid Oheim*

Tipo de cocina: Canaria, internacional, creativa, crossover
Descripción del establecimiento: Tasca de ambiente rústico y acogedor con decoración sencilla y trato familiar.
Recomendaciones: Croquetas caseras, conejo en salmorejo, garbanzas con bacalao, ropa vieja de cabra y erizo de morcilla
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 30 personas
Comedor privado: No
Terraza: No
Aparcamiento: Sí
Otros: Música en vivo, exposiciones de arte y celebraciones

Nombre de la tapa: *Pincho de langostinos en traje de pan de mojo con caramelo palmero*
Ingredientes: *Langostinos, ajo, pimienta, sal, vinagre, azúcar, cominos y el secreto de la casa*



Bar

ALMOGROTE

Calle Arzobispo José González Rivas, 50
Teléfono: 922 39 10 39
Horario: De 7h a 22h
Días de cierre: Domingos



Gerente: *Serafina Navarro Mendoza*

Tipo de cocina: Casera
Descripción del establecimiento: Ambiente acogedor y trato familiar
Recomendaciones: Almogrote, cordón blue y carnero con papas
Tarjetas de crédito: No
Plazas totales: 50 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *"Almogrote champis"*
Ingredientes: *Champiñones frescos, pan rayado, almogrote casero y sal*



Bar Restaurante

CAMBALACHE

Avenida Santa Cruz, 66
Teléfono: 922 39 09 94
juzorrilla@hotmail.com
Horario: De 8h a 22h
Días de cierre: Domingos



Gerente: *Julia Claudia y Carlos*

Tipo de cocina: Tapas y casera
Descripción del establecimiento: Ubicado en el Centro Comercial Atogo, próximo al Centro Cultural de San Isidro
Recomendaciones: Menús del día y variedad de desayunos y tapas
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 45 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *Chipirón relleno al vino blanco*
Ingredientes: *Chipirón, papa arrugada, gofio, jamón, cebolla y vino blanco*



Restaurante Churrería

REINA SOFÍA

Avenida Santa Cruz, 170
Teléfono: 922 39 37 17
Correo: denisgala@telefonica.net
Horario: De 6h a 23h
No cierra

Gerente: *José Gaspar Marrero Leandro*

Tipo de cocina: Canaria y churrería
Descripción del establecimiento: Restaurante totalmente reformado con churrería, pastelería y boutique del pan
Recomendaciones: Ropa vieja de pulpo y de carne, potas y churros con chocolate (tipo lagunero)
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 80 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *Al son del mar*
Ingredientes: *Pulpo, legumbres, hortalizas y papas*



Restaurante

JARA Y SEDAL

Calle Francisco Bonín, s/n
Teléfono: 922 39 06 69
eljara@hotmail.es
Horario: De 13h a 23h
Días de cierre: Martes todo el día y domingos noche

Gerente: *Carmen Rosa Santana*

Tipo de cocina: Canaria y pescados frescos
Descripción del establecimiento: Local típico canario con decoración de jara y sedal
Recomendaciones: Caza y pesca
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 90 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: No
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Enyesque de bacalao con vinagreta de tomate*
Ingredientes: *Bacalao, tomate, aceite y vinagre*



Restaurante

MESÓN DAVID

Calle La Hoyita, 13
Teléfono: 922 39 08 25
Horario: De 12h a 22h30
Días de cierre: Domingos



Gerente: *Jesús Díaz Domínguez*

Tipo de cocina: Casera e internacional
Descripción del establecimiento: Local amplio y céntrico
Recomendaciones: Solomillo de la casa y conejo frito
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 40 personas
Comedor privado: No
Terraza: No
Aparcamiento: No

Nombre de la tapa: *Pincho de batata*
Ingredientes: *Batata, migas de bacalao y pimiento*



Bar Cafetería

SABORES

Avenida Galván Bello, 38 – Edifico Los Delfines Local 3
Teléfono: 922 17 95 07
Horario: De lunes a viernes de 8h30 a 21h30.
Sábados y festivos, de 10h a 17h
Días de cierre: Sábados tarde y domingos todo el día

Gerente: *May y Mariví*

Tipo de cocina: Casera canaria
Descripción del establecimiento: Acogedor y con buen ambiente
Recomendaciones: Menús diarios a 7 euros con 3 primeros y 3 segundos y los sábados "Conejo al salmorejo".
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 38 personas
Comedor privado: No
Terraza: No
Aparcamiento: Sí, público



Nombre de la tapa: *Lasaña de sabores canarios*
Ingredientes: *Quesos canarios, papas, mojo encarnado, bechamel de almogrote y los ingredientes secretos.*



Bar Restaurante

PELINOR SUPER POLLO

Calle Argentina, 1 – Centro Comercial El Médano, Local 2
Teléfono: 922 17 89 50 - Fax: 922 39 26 08
pelinor@logiccontrol.es
Horario: De 7h30 a 24h - Días de cierre: Miércoles

Gerente: *José Luis Rodríguez Herrera*

Tipo de cocina: Internacional
Descripción del establecimiento: Local amplio con terraza
Recomendaciones: Las especialidades de pollo, costillas y paletilla de cordero
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 80 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Delicia del Mencey Pelinor*
Ingredientes: *Morcilla dulce, pasas sultanas, almendras tostadas, almendras crudas troceadas, sal, harina, huevo y aceite de oliva*



Restaurante

CABALLO BLANCO

Paseo El Picacho, 8
Teléfono: 922 17 91 65
Fax: 922 17 84 92
picachomedanosociedadlimitada@hotmail.com
Horario: De 11h a 24h - Días de cierre: No cierra

Gerente: *Alicia Esther Rodríguez Acosta*

Tipo de cocina: Internacional y de picoteo
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. Accesible para minusválidos/as
Recomendaciones: Pescado a la espalda y paella.
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 120 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: No

Nombre de la tapa: *Montadito de bacalao con caviar de berenjena, salsa de Cabrales y un toque crujiente*
Ingredientes: *Bacalao, berenjena y Cabrales*



Restaurante

EL TEMPLETE

Calle Mencey de Abona, 1 – 1º piso – Centro Comercial
El Médano Local 1
Teléfono/ Fax: 922 17 60 79
eltemplete@hotmail.com
Horario: De 13h a 16h y de 19h30 a 23h
Días de cierre: Lunes y domingos noche



Tipo de cocina: Canaria creativa
Descripción del establecimiento: restaurante luminoso y acogedor con toques marineros
Recomendaciones: Pescado fresco del país, crujiente de morena frita y suprema de albacora con humus de garbanzos y vinagreta de pistacho
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 120 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *Cucurucho de morcilla*
Ingredientes: *Morcilla, almendras y pasas*



Restaurante

PLAYA CHICA

Calle Marcial García, 32
Teléfono: 922 17 72 94
Horario: De 12h a 23h
Días de cierre: Lunes



Gerente: *Salvador Rodríguez Rancel*

Tipo de cocina: Tradicional
Descripción del establecimiento: Situado en la zona peatonal de El médano con espléndidas vistas al mar y a la Montaña Roja. Dispone de dos terrazas
Recomendaciones: Pescado fresco y tapas
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 80 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *Cazón en Adobo*
Ingredientes: *Cazón, harina, sal y adobo de la casa*



Restaurante

VIRXE DA BARCA

Paseo El Picacho, 4
Teléfono: 678 23 75 59
Horario: De 13h a 16h y de 19h a 23h
Días de cierre: Martes



Gerente: *Manuel Montero Pereira*

Tipo de cocina: Marisquería
Descripción del establecimiento: Situado al lado del Hotel Médano, junto a la playa y con un ambiente agradable
Recomendaciones: Mariscos
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 60 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: No

Nombre de la tapa: *Delicia La Barca*
Ingredientes: *Carne de ternera, pimientos verde y rojo, cebollas, ajos, perejil, vino blanco, papas y aceite de oliva*



Ristorante

LEO

Plaza de Galicia – Edificio Almichara, 12
Teléfono: 922 17 93 97
Horario: De miércoles a domingos de 12h a 23h
Los martes de 16h a 23h
Días de cierre: Lunes

Gerente: *Nadine Favennec*

Tipo de cocina: Pizzería, crepería, pastas y ensaladas
Descripción del establecimiento: Luminoso y acogedor. Wifi para los clientes y se organizan fiestas de cumpleaños
Recomendaciones: Pastas frescas, las verdaderas pizzas italianas y las auténticas crêpes bretonas
Meriendas especiales para los/ as niños/ as
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 60 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Vols au vent rellenos*
Ingredientes: *Hojaldre, bechamel, garbanzos y verduras variadas*



Tasca

LA LATA DEL GOFIO

Paseo Marcial García, 23
Teléfono: 609 884 375
Horario: De 12h a 24h
Días de cierre: Martes y miércoles a mediodía

Gerente: *Jonay Escuela*

Tipo de cocina: Canaria
Descripción del establecimiento: Local de pequeñas dimensiones situado en la calle peatonal y cuya decoración recuerda a una venta canaria antigua.
Recomendaciones: Las variedades de queso, carne de cabra y ropa vieja
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 15 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: No



Nombre de la tapa: *Queso de pasta blanda gratinada sobre papas arrugadas, salvia y albahaca*
Ingredientes: *Queso, papas, salvia y albahaca*



Tasca

XABELÉN

Plaza de Galicia – Local 11 – Edificio Almichara II
Teléfono y fax: 922 17 70 97
xabelen@hotmail.com
Horario: De 8h a 22h
Días de cierre: Domingos

Gerente: *Marcos Socas Morales*

Tipo de cocina: Tapas
Descripción del establecimiento: Tasca
Recomendaciones: Las variedades de quesos
Tarjetas de crédito: No
Plazas totales: 15 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Un fisco*
Ingredientes: *Croqueta de bacalao y arroz negro*



Restaurante

EL PICOTEO DE LOS ABRIGOS

Calle La Marina, 18
Teléfono: 922 17 03 02
restaurante_elpicoteo@hotmail.com
Horario: De 12h a 16h30 y de 18h30 a 22h
Días de cierre: Domingos noche y lunes todo el día

Gerente: *David Marcelino*

Tipo de cocina: Marinera
Descripción del establecimiento: Ambiente marinero con terraza en primera línea de mar. Accesible.
Certificación de Plata de Hecansa "Plan de Mejora Gastronómica del Gobierno de Canarias".
Recomendaciones: Parrilladas de pescado y marisco
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 60 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: Cercano



Nombre de la tapa: *"Nos la dan con queso"*
Ingredientes: *Rodaja de tomate, queso gomero y queso de cabra envuelto en brie*



Restaurante

LOS ROQUES

Calle La Marina, 16
Teléfono: 922 74 94 01
www.restaurantelosroques.com
info@restaurantelosroques.com
Horario: De martes a sábado de 19h a 23h
Días de cierre: Domingos y lunes

Gerente: *Peter Francis Joseph Borg*

Tipo de cocina: Internacional
Descripción del establecimiento: Atmósfera sofisticada e íntima donde se puede disfrutar de una cena creativa y un servicio de primera con vistas al puerto de Los Abrigos.
Certificación de Oro de Hecansa dentro del Plan de Mejora Gastronómica del Gobierno de Canarias
Guía Michelin
Recomendaciones: Degustación de cinco platos
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 40 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: No



Nombre de la tapa: *Conejo en hojaldre*
Ingredientes: *Conejo, puerro, jamón serrano y hojaldre*



Restaurante

PLACERES

Calle La Marina, 28
Teléfono: 922 74 91 91
info@restauranteplaceres.com
Horario: De 13h a 23h
Días de cierre: Domingos

Gerente: *Pablo Patrón*

Tipo de cocina: Mercado
Descripción del establecimiento: Situado en el paseo marítimo de Los Abrigos, frente al muelle y con espléndidas vistas sobre el mar.
Recomendaciones: Nuestros platos del día
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 44 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: No

Nombre de la tapa: *Placeres canarios*
Ingredientes: *Cordero y mermelada de tomate.*



Restaurante

TITO

Calle La Marina, 48
Teléfono: 678 56 74 82
silviajosan@hotmail.com
Horario: De 9h a 22h30
Días de cierre: Martes (excepto festivos)

Gerente: *Silvia Josan*

Tipo de cocina: Internacional
Descripción del establecimiento: Local amplio provisto de aire acondicionado
Recomendaciones: Pescados frescos y mariscos
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 88 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí

Nombre de la tapa: *El Barquito de Tito*
Ingredientes: *Tostada, paté de salmón, huevo, tomate, gamba y bacon*



Restaurante

VISTAMAR

Calle La Marina, 30
Teléfono: 922 17 01 84
Fax: 922 73 53 49
rest.vistamar@gmail.com
Horario: De 11h30 a 23h30
No cierra

Gerente: *Santos Amaral y Moreila Ramos*

Tipo de cocina: Pescados y mariscos
Descripción del establecimiento: Acogedor con vistas al mar y al puerto de Los Abrigos. Amplio expositor de productos frescos
Certificación de Plata de Hecansa dentro del Plan de Mejora Gastronómica del Gobierno de Canarias
Recomendaciones: Parrillada de pescados y mariscos
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 70 personas
Comedor privado: No
Terraza: Sí
Aparcamiento: Sí



Nombre de la tapa: *Brocheta de mero en salmorejo*
Ingredientes: *Mero, salmorejo, cebolla, pimiento, ajos*



Restaurante

YAISARA

Calle La Marina, 6
Teléfono: 922 17 01 74
restaurante_yaisara@hotmail.com
Horario: De 10h a 16h y de 19h a 23h
Días de cierre: Domingos tarde y lunes todo el día

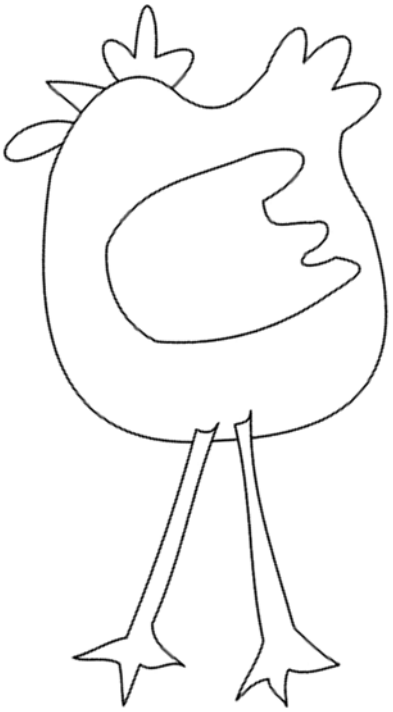
Gerente: *Eulogio Miguel Díaz Rivero*

Tipo de cocina: Canaria
Descripción del establecimiento: Restaurante familiar atendido directamente por los dueños con espléndidas vistas sobre el puerto de Los Abrigos.
Recomendaciones: Paella, parrillada de pescado y marisco y atún fresco en salsa
Tarjetas de crédito: Sí
Plazas totales: 50 personas
Comedor privado: Sí
Terraza: Sí
Aparcamiento: No



Nombre de la tapa: *Brocheta de atún*
Ingredientes: *Atún, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate cherry y mermelada de tomate*





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



Impreso en papel ecológico

cajasiete

Laagencia

AIDER TF