



GUÍA
GASTRO
PATRIMONIAL

LA OROTAVA 2018
CULINARY-HERITAGE GUIDE





Guía Gastropatrimonial de La Orotava
© LeCa Group Cultural Innovation SL

Edita/Edited by: LeCanarienediciones
www.lecanarienediciones.com
info@lecanarienediciones.com

Av. Mayorazgo de Franchy, 28 - La Orotava - Santa Cruz de Tenerife
922 088 073 - 674 813 313

Textos y fotografías/Texts and photographs: LeCa Group Cultural Innovation. Alumnos del Grado Internacional en Empresas de Turismo y Ocio. Asignatura Patrimonio Cultural (3º): Chantal Botana Martín, Oliver Pau Castilla Biurrun, Miriam Hilbert, Bhavesha Motwani Jivatram, Enrique Rijo Nestares, Rocío Vázquez López, Elena Naranjo González Blanco. Alumnos del Grado de Comunicación Publicitaria. Asignatura: Medios, Soportes y Formatos Publicitarios (2º): Diego Coll, Sabina Quilis, Lua Delgado, Roberto Escobar, Alba González, Thais Morey, Mariela Trujillo, Elisa Cabrera, Susana Conde, Lydia Domínguez, Cossío Nira Díaz, Carlotta Perera, Carla Brito, Rodrigo Díaz Terrero, Stefano Re, Sarah Sánchez.

Revisión de los contenidos/Contents reviewed by: LeCa Group Cultural Innovation SL

Diseño & maquetación/Design and layout: LeCa Group Cultural Innovation SL

ISBN: 978-84-947212-1-2
DL: TF 845 - 2017

Colabora/With the collaboration of:

Ayto. de la Villa de La Orotava
Universidad Europea de Canarias



Saborea el patrimonio

Patrimonio monumental y gastronómico de La Orotava se unen en esta guía a través de una cuidada selección de los principales restaurantes enclavados en espacios arquitectónicos de interés patrimonial. Una invitación a disfrutar del conjunto histórico, sus calles, sus casonas y su trazado urbano, fusionándolo con las tradicionales e innovadoras propuestas gastronómicas que ofrecen estos establecimientos. Aprovecha el contenido de esta guía, que hemos preparado para ti, y saborea el patrimonio cultural de la Villa de La Orotava como nunca antes lo habías hecho.

Savour the heritage

This guide combines La Orotava's architectural and culinary heritage to offer a fine selection of top-notch restaurants located in buildings that are steeped in history. An invitation to explore the old town centre, its streets, its grand townhouses and its urban layout and, at the same time, to sample the traditional and innovative fare served up in the restaurants. We have prepared this guide especially for you so that you can savour the cultural heritage of La Orotava like never before.

Saluda

La Villa de La Orotava atesora un buen número de restaurantes enclavados en inmuebles de interés histórico. Esta especial circunstancia permite disfrutar de la fusión que se produce entre el patrimonio material, representado por la arquitectura local, y el patrimonio inmaterial, emanado de las diferentes propuestas gastronómicas de los maestros de la cocina. Caso similar ocurre en los comercios enclavados en el Conjunto Histórico, que contribuyen a convertir a la gastronomía y a la actividad comercial en una experiencia única. Esto proporciona a La Orotava un casco histórico vivo, dinámico, y capaz de convertirse en motor económico del municipio, al mismo tiempo que conserva y protege el Patrimonio arquitectónico, generando vida en muchos de los inmuebles.

En este sentido, desde el Área de Desarrollo Económico Local seguimos apostando por un crecimiento económico capaz de ir de la mano de la defensa del patrimonio histórico, aprovechando para ello todo su potencial, y mejorando sus herramientas de promoción y gestión. Así, con el objetivo claro de sumar iniciativas a esta causa, nace esta guía que pretende dar a conocer parte de la oferta gastronómica del municipio, conectándola con sus enclaves patrimoniales, para ofrecer una alternativa de ocio de primer nivel.

Y es que La Orotava es un municipio de grandes atractivos que no deja de sorprender. Te invito a que conozcas una nueva forma de descubrirlos con esta guía.

Felipe David Benítez Pérez

Teniente de Alcalde Delegado de Desarrollo Económico Local, Servicios Generales y Obras, Cementerio, Parques y Jardines, Playas y Seguimiento y Control de las Empresas Concesionarias.

Welcome message

La Orotava boasts many restaurants housed in historical buildings. It is a special feature of the town that allows diners to enjoy a unique blend of tangible heritage – local architecture – and intangible heritage – the culinary offerings of local chefs. The same is true of the shops located in the old town, making the dining and shopping experience much more than simply eating or buying. And it makes La Orotava's old town a lively, dynamic place that achieves the delicate balance of being the mainstay of the local economy and preserving and protecting its architectural heritage whilst putting most of the properties to good use.

At the Town Council's Department of Local Economic Development we maintain our commitment to economic growth that goes hand in hand with safeguarding the town's heritage, taking full advantage of its potential and improving the tools for its promotion and management. This guide has been created with the clear objective of adding new initiatives to this overall mission. Its purpose is to advertise some of the town's finest restaurants, and at the same time to trace the history of the buildings that contain them, offering a first-rate gastronomic experience.

We are convinced that you will be entranced by the delights of La Orotava. I invite you to discover them from an entirely new perspective with this guide. Bon appétit!

Felipe David Benítez Pérez

Local Economic Development Councillor
La Villa de La Orotava



Saluda

La motivación de los turistas y los locales por los recursos gastronómicos y sus productos están impulsando numerosas actividades de turismo y ocio. Cocinar y disfrutar de la comida permite conocer y experimentar la cultura de un destino; desarrolla su economía y contribuye a recuperar, conservar, difundir y promocionar el patrimonio cultural.

Y es que la comida está en todos lados. A nuestro alrededor encontramos sabores que forman parte de nuestros recuerdos; sabores que aún no hemos experimentado y sabores que están llenos de historia.

El corazón de La Orotava se extiende por una parte del pasado de la isla de Tenerife. Insólita y secreta para la mayoría de sus visitantes, la Villa es un lugar lleno de detalles históricos. Y algunos de ellos se encuentran en sus restaurantes, sin los cuales no podríamos comprender La Orotava en su totalidad.

Arquitecturas extraordinarias o anécdotas entre sus paredes, parajes ajardinados históricos o entornos urbanos pero con tradición. Así es la selección de restaurantes que hemos diseñado y que esperamos sea de su agrado.

Conozca el pasado y la actualidad de La Orotava, y disfrute de su gastronomía en algunos de los locales más emblemáticos del paisaje cultural orotavense.

Dra. Elena María Pérez González
Profesora/Investigadora
Universidad Europea de Canarias

Wellcome message

The enthusiasm of tourists and locals alike for good food and good dining is giving rise to a plethora of tourism and leisure activities. Sampling local cuisine is the perfect way to discover and experience local culture; it develops the economy and contributes to the restoration, preservation, dissemination and promotion of cultural heritage.

Food is everywhere. We discover flavours in our surroundings that tug on the memory strings, flavours that we have not yet experienced, and flavours that are full of history.

The heart of La Orotava extends over an area that speaks of the past of the island of Tenerife. Unique and unknown to most of its visitors, the town is teeming with history, some of which may be seen in its restaurants, which play an essential role in forming the character of La Orotava.

Extraordinary architectural vestiges and anecdotes, historic landscaped grounds, urban environments steeped in tradition. This is the selection of restaurants that we have chosen and hope will be to your liking.

Discover the past and present of La Orotava, and enjoy its gastronomic pleasures in some of the most iconic locations of the La Orotava cultural landscape.

Dr. Elena María Pérez González
Professor/Researcher
European University of the Canary Islands



1 Casa Egón



Dulcería
Pastry



Cocina tradicional canaria y española
Traditional Canarian and Spanish cuisine



Vinos canarios y españoles
Canarian and Spanish wines



Terraza exterior
Outside terrace



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



De miércoles a domingo: 10:00/20:30h.
Martes: 10:00/16:30h.
From Wednesday to Sunday 10:00/20:30h.
Tuesday: 10:00/16:30h.

"Cruzar la puerta de Don Egón es introducirse en La Orotava de principios del s. XX para degustar su repostería artesanal"

"To cross the door of Don Egón is to enter in the Orotava of principles of the s. XX to taste their homemade pastries"



C/ León, 5
922 330 087



Este inmueble, construido en el s. XVII por la familia Currás, ha sufrido varias reformas, pero mantiene intacta su fachada, tanto la distribución de los vanos como el diseño de la carpintería. La casa acoge uno de los establecimientos más emblemáticos de La Orotava, una dulcería de origen alemán fundada por Egon Wende en 1916, que aún mantiene el mobiliario de principios del s. XX, así como las recetas originales, lo que la diferencia de cualquier otra pastelería de las Islas.

También cuenta con restaurante de cocina canaria y europea, diferentes variedades de café y una excelente selección de vinos.

This property, built in the 17th century by the Currás family, has undergone several reforms, but retains its original façade, evident in the distribution of the windows and doors and in the woodwork.

It is home to one of the most emblematic establishments in La Orotava, a confectioner's of German origin, founded by Egon Wende in 1916, and which still has its early 20th century furniture, as well as its original recipes, a fact that differentiates it from any other pastry shop in the Canary Islands.

It also has a restaurant offering Canarian and European cuisine, various types of coffee and an excellent selection of wines.



@casaegon



2

Casa Lercaro

C/ Colegio, 7
615 266 526



Cocina canaria y mediterránea
Canarian and Mediterranean cuisine



Vinos canarios y españoles
Canarian and Spanish wines



Terraza exterior
Outside terrace



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



Wifi



De lunes a sábado: 10:30/21:00h.
Domingo: 10:30/18:00h.

From Monday to Saturday: 10:30/21:00h.
Sunday: 10:30/18:00h.

"Degustaciones de estilo
canario en un entorno
privilegiado, con magníficas
vistas del Valle y del Teide"

"Canarian dining in a privileged
setting, with magnificent views
of the valley and Mt Teide"



La Casa Lercaro fue construida por Jerónimo de Ponte Fonte a mediados del s. XVII y se enmarca en un entorno caracterizado por grandes inmuebles de origen aristocrático, en una de las vías más antiguas de la Villa. Destaca en su fachada el equilibrio de los vanos, los esgrafiados y la riqueza de sus balcones, y en el interior el patio adoquinado. Cuenta con huerto y jardín, así como con numerosos elementos etnográficos de gran valor, entre los que destaca el molino de "El hoyo".

El restaurante ofrece una amplia carta de comida canaria y el jardín es ideal para la celebración de todo tipo de eventos.

Casa Lercaro was built by Jerónimo de Ponte Fonte in the mid-17th century and is surrounded by large buildings of aristocratic origin, in one of the oldest streets of the town. The façade features a symmetric arrangement of doors and windows, sgraffito elements and richly adorned balconies, and an inner courtyard. It has a garden and its own vegetable patch, as well as numerous ethnographic elements of great value, of which the "El hoyo" mill stands out.

The restaurant offers an extensive menu of Canarian food and the garden is ideal for all kinds of events.

www.gastrolercaro.es



3 Los Castillos

C/ Cologan, 10
678 447 854



Comida casera canaria
Canarian homemade cuisine



Vinos locales, canarios y españoles
Local, Canary and Spanish wines



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



Lunes, Martes, Jueves y Viernes: 6:00/18:00h.
Sábado y domingo: 9:00/18:00h.
Miércoles: cerrado

Monday, Tuesday, Thursday and Friday:
6:00/18:00h.
Saturday and Sunday: 9:00/18:00h.
Wednesday: closed

"Las excelentes opiniones de sus clientes y visitantes son su mejor carta de presentación"

"The excellent comments of its clients and visitors are their best presentation card"



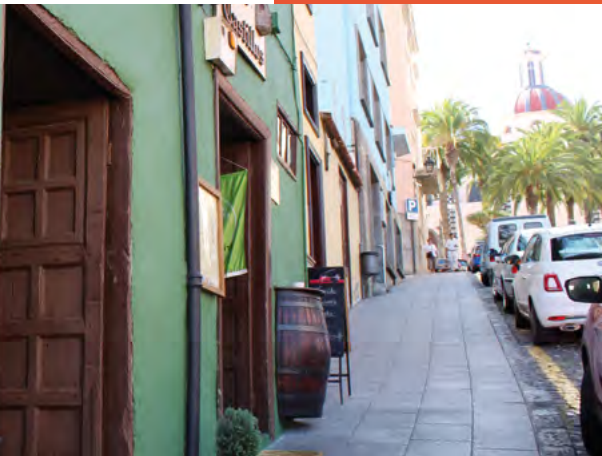
@barloscastilloslaorotava

Situado en una característica calle del centro de La Orotava, de destacado valor histórico, se ubica este restaurante de comida tradicional canaria. La calle Cologan albergó importantes inmuebles, como el Hospital de la Santísima Trinidad, el Convento de San Nicolás Obispo o el Palacio Celada.

El local ofrece platos típicos de elaboración casera en un antiguo inmueble de esta vía, de acusada pendiente. A pesar de caracterizarse por la tradición, ofrece una carta adaptada a las necesidades de sus clientes, con platos vegetarianos y veganos.

Located in a characteristic street in the center of La Orotava, of notable historic value, we find this restaurant of traditional Canary food. The Cologan Street housed important buildings, like the Holy Trinity Hospital, the Bishop Saint Nicholas Convent or the Celada Palace.

The restaurant offers typical home-made food in an old building in this street, of steep hills. In spite of being known for its traditional food, they offer a menu adapted to the needs of their clients, with vegetarian and vegan dishes.



4 Los Compadres

C/ Claudio, 9
922 335 153



Cocina tradicional canaria
Traditional Canarian cuisine



Vinos canarios
Canarian wines



Patio
Courtyard



De martes a viernes: 12:00/22:30h.
Sábado y domingo: 10:00/22:00h.
From Tuesday to Friday 12:00/22:30h.
Saturday and Sunday: 10:00/22:00h.

"Disfrutar de comida casera
canaria en uno de los inmuebles
más antiguos de la Villa Arriba"

"Enjoy homemade Canarian food
in one of the oldest buildings of
the Upper Town"



@LosCompadresJuanElOreja



El antiguo barrio de El Farrobo, en la Villa Arriba, cuenta con importantes edificaciones caracterizadas por su sencillez y su funcionalidad, vinculada al mundo rural. Entre ellas destaca el Bodegón Los Compadres, un inmueble de dos plantas del s. XVII, ejemplo de la típica casona de labranza de la zona. La arbitrariedad de los elementos de la fachada y el tratamiento simple de la madera justifican su antigüedad.

Tanto en el interior del bar como en el patio, decorado con útiles agrícolas, podemos degustar platos de comida típica canaria de estilo casero y sus sabrosos pollos asados.

The old neighbourhood of El Farrobo, in La Orotava's Villa Arriba (Upper Town), has grand buildings that are notable for their simplicity and functionality, owing to their more rural past. Notable examples include the Bodegón Los Compadres, a building of two floors from the 17th century, a farmhouse typical of the area. The random distribution of the façade's features and the rustic woodwork are testament to its antiquity.

Both in the bar and in the courtyard, decorated with agricultural tools, typical homemade Canarian fare and tasty roasted chicken are the order of the day.

5 Dabeke

C/ La Candelaria, 9
922 332 726



internacional y productos de temporada
International cuisine and seasonal products



Vinos locales, canarios y españoles
Local, Canary and Spanish wines



Patio interior
Outside courtyard



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



De martes a sábado: 13:00/16:00 - 19:00/23:00h.
Domingo: 13:00/16:00h.
Lunes: cerrado

From Tuesday to Saturday: 13:00/16:00 -
19:00/23:00h.
Sunday: 13:00/16:00h.
Monday: closed

**"Un espacio singular para
degustar su extensa variedad
de platos con productos de
temporada"**

**"A unique space to sample
their extensive variety of
dishes with seasonal produce"**



El local se encuentra ubicado en una antigua construcción de principios del s. XX, en un inmueble dedicado a la carpintería desde 1938. Cuenta con patio interior y con un salón comedor que se corresponde con la antigua zona de trabajo donde se encontraba la maquinaria. Útiles y herramientas originales, junto a fotografías de la época, decoran la estancia y recuerdan sus orígenes.

Aunque no les gusta encasillar su cocina, en el restaurante podemos degustar comida de tipo internacional, con influencia cordobesa, destacando el uso de productos locales y de temporada.

The restaurant is located in an old building dating from the beginning of the 20th Century, in a construction dedicated to carpentry since 1938. It consists of an interior patio and a lounge-dining room corresponding to an old work area where the machinery was kept. Original tools, along with photographs of the era, decorate the rooms and evoke distant origins.

Even if you do not like to classify your cuisine, in the restaurant we can sample international food, with a Cordovan influence, highlighting the use of local and seasonal produce.

 @Dabeke Restaurante



6

La Duquesa

Plaza Patricio García, 6B
922 334 949



Cocina casera canaria
Canarian homemade cuisine



Vinos canarios
Canarian wines



Terraza exterior
Outside terrace



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



De lunes a viernes: 7:00/16:00h.
Sábado: 8:00/15:00h.

From Monday to Friday 7:00/16:00h.
Saturday: 8:00/15:00h.

**“Un punto de encuentro
esencial para vecinos y
visitantes, en el centro de la
Villa, con sabor a tradición”**

**“An ancient meeting point for
residents and visitors in the
centre of the town, steeped
in tradition”**



Tal y como podemos apreciar nada más acercarnos a su entrada, el nivel de la calzada actual es muy superior al de la calle original, lo que denota su antigüedad. Rodeada por casonas de estilo señorial, este humilde inmueble ha logrado pervivir más de 300 años en pleno centro de La Orotava.

La posada en la que antaño recalaban los ganaderos mientras los animales descansaban, sigue siendo hoy un importante punto de encuentro. Con más de setenta años, el restaurante ofrece una deliciosa comida tradicional casera que puedes saborear en el interior o en la nueva terraza con vistas a la Iglesia de la Concepción.

As we will instantly notice when we approach its entrance, the street level today is much higher than it originally was, an indication of the building's antiquity. Surrounded by the grand houses of the nobility, this humble property has managed to survive for more than 300 years in the heart of La Orotava.

The inn where cattle herders once gathered while their animals rested remains an important meeting point today. Over seventy years old, the restaurant offers delicious traditional homemade fare that you can savour indoors or on the new terrace with views of the Concepción Church.



@BarLaDuquesa



7 Bar Fariña

C/ Calvario, 14
922 367 806



Tapas y pinchos
Tapas and pinchos



Vinos canarios y españoles
Canarian and Spanish wines



Wifi



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



De martes a sábado: 9:00/23:00h.
Domingo: 9:00/16:00h.
Lunes: cerrado

From Tuesday to Saturday:
9:00/23:00h.
Sunday: 9:00/16:00h.
Monday: closed

"Un emblemático local del centro, reconvertido en un espacio gastronómico de pincho y tapa"

"An emblematic bar in the center of town, reconverted into a gastronomic area for pinchos and tapas"



@barfariña1920

El inmueble data de finales del siglo XIX, momento en el que estaba vinculado a un hostel, pero en 1920 fue reconstruido según un proyecto del reconocido arquitecto Mariano Estanga. Ubicado en la calle Calvario, punto neurálgico de entrada y salida de la Villa, este local siempre fue un conocido lugar de encuentro de vecinos y foráneos.

En 2017, tras su reforma y bajo una nueva gestión, el Fariña fue renovado, ofreciendo actualmente una amplia variedad de raciones en barra y una gran selección de cervezas artesanales.

The building dates back to the end of the 19th Century, when it was associated to a hostel, but in 1920 it was rebuilt following the project of the renowned architect Mariano Estanga. Located in Calle Calvario, the central point for entrance and exit of La Orotava, this bar was always a popular meeting point for locals and outsiders.

In 2017, after being reformed and under new management, the Fariña was refurbished, currently offering a wide variety of portions at the bar and a wide range of artisan beers.



Cmno. Torreón-Bajo, 80
822 902 539



Cocina cosmopolita y creativa
Creative cosmopolitan cuisine



Vinos canarios y europeos
Canarian and European wines



Terraza exterior
Outside terrace



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



Lunes, jueves y viernes: 13:30/16:00 -
19:30/22:30h.
Sábado: 13:30/22:30h.
Domingo: 13:30/17:00h.

Monday, Thursday and Friday:
13:30/16:00 - 19:30/22:30h.
Saturday: 13:30/22:30h.
Sunday: 13:30/17:00h.

**"Derroche de creatividad y
sabores únicos, como buenos
discípulos de los mejores chefs
del mundo"**

**"Lashings of creativity and
unique flavours from disciples
of the best chefs in the world"**



Esta antigua casona tradicional acoge uno de los establecimientos más vanguardistas de La Orotava. Su portada de triple almena, característica de la arquitectura rural canaria, nos da la bienvenida a la explosión de sabores que podemos degustar en cualquiera de sus espacios: el comedor interior, la terraza o la zona *chill-out*. También cuenta con huerto propio.

El restaurante se caracteriza por una cocina cosmopolita, mezcla de las mejores materias primas canarias con los más destacados estilos orientales. Su chef, Víctor Suárez, ha ganado el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

This traditional old house contains one of the most avant-garde establishments in La Orotava. Its triple-crenellated main entrance, typical of Canarian rural architecture, welcomes us to an explosion of flavour that we can sample in any of its spaces: the dining room, the terrace or the chill-out area. It also has its own vegetable garden.

The restaurant is characterised by its cosmopolitan cuisine, a fusion of the best Canarian produce with the best of Asian influences. The chef, Víctor Suárez, won the Canary Islands Regional Cookery Championship.

www

www.restaurantehaydee.com





Tapas, bocadillos y tartas



Vinos canarios y españoles
Canarian and Spanish wines



Terraza exterior
Outside terrace



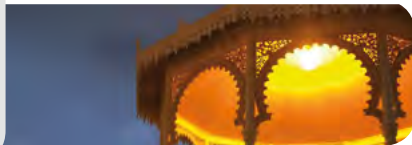
Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



De lunes a domingo: 8:00/22:00h.
From Monday to Sunday: 8:00/22:00h.

"Sigue siendo el acogedor espacio que te ofrece una pausa en el camino"

"We remain the welcoming space which offers you a break on route"



Plaza de la Constitución



El bar se encuentra en la parte baja del mítico kiosco de La Orotava, un inmueble de principios del siglo XX, originalmente construido para amenizar con música el paseo por la Plaza de la Constitución (denominada así desde 1820 en honor a la aprobada por las Cortes de Cádiz en 1812).

El local se ubica en un entorno privilegiado, en el centro social y cultural de la Villa, y ha sido rehabilitado recientemente para acoger esta cafetería, un lugar ideal para tomar alguna tapa, tarta o bocadillo sentado en esta histórica plaza.

The bar may be found in the lower part of the legendary kiosk of La Orotava, a building from the beginning of the 20th Century, originally built to liven up the walk in the Plaza de la Constitución with music (named this way since 1820 in honor of the Spanish Constitution passed in the Court of Cadiz in 1812).

The bar is located in a privileged setting, in the social and cultural center of the town, and has recently been reformed to become a café, an ideal place to have a "tapa", cake or sandwich sitting in this historic square.



@Kiosco Orotava



10 Liceo de Taoro

C/ San Agustín, 6
922 330 119



Cocina tradicional
Traditional cuisine



Vinos canarios y españoles
Canarian and Spanish wines



Terraza exterior
Outside terrace



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



De lunes a jueves: 10:00/22:00h.
Viernes y sábado: 10:00/23:00h.
Domingo: 10:00/18:00h.
From Monday to Thursday: 10:00/22:00h.
Friday and Saturday: 10:00/23:00h.
Sunday: 10:00/18:00h.

*"Un lugar único, rodeado de
singulares jardines, para comer
y disfrutar de las mejores
vistas de la Villa"*

*"A unique place, surrounded by
exceptional gardens, to eat
and enjoy the best views of La
Orotava"*



www.liceodetaoro.es

El Liceo de Taoro, lugar emblemático de La Orotava, fue construido en 1928 a instancias de Tomás de Ascanio y Méndez de Lugo y Catalina Monteverde y Lugo, siendo adquirido por la Sociedad Cultural que hoy lo regenta en 1975. Sin duda, este palacete, ubicado en lo alto de una loma, es una de las estampas características de la Villa.

En el restaurante puedes degustar platos elaborados de forma casera, especialmente de cuchara. También cuenta con menús diarios y la posibilidad de organizar eventos especiales.

The Lyceum of Taoro, emblematic place in La Orotava, was built in 1928 at the request of Tomás de Ascanio y Méndez de Lugo and Catalina Monteverde y Lugo, being acquired by the Cultural Society which has managed it since 1975. Undoubtedly, this mansion, located on top of a hill, is one of the characteristic vignettes of La Orotava.

In the restaurant you may sample home-made dishes, especially those to be eaten with a spoon. They also have daily menus and the possibility of organizing special events.



11 Sabor Canario

Carrera Escultor Estévez, 17
922 322 793



Cocina tradicional canaria
Traditional Canarian cuisine



Vinos canarios
Canarian wines



Patio
Courtyard



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



Wifi



De lunes a sábado: 12:00/21:30h.
From Monday to Saturday: 12:00/21:30h.



Hotel

**"La mejor comida tradicional
canaria, en uno de los
inmuebles más antiguos del
casco histórico"**

**"The best of traditional
Canarian food, in one of the
oldest buildings in the old
town"**



www.hotelruralorotava.es

Esta antigua casona solariega, construida a instancias de Lorenzo Benítez Pereira de Lugo, data de principios del s. XVII. Aunque ha sufrido diversas reformas, especialmente en la fachada, mantiene su arquitectura original, destacando los suelos y artesonados en madera de tea, así como las columnas de piedra basáltica labrada.

La zona principal del restaurante se ubica en el amplio patio interior del inmueble, donde encontraremos los mejores platos de la cocina tradicional canaria y una gran selección de vinos del Valle de La Orotava, servidos en un ambiente único, con un excelente trato personal.

This old townhouse, built at the behest of Lorenzo Benítez Pereira de Lugo, dates back to the early 17th century. Although it has undergone several reforms, especially the facade, it maintains its original architecture, with floors and coffered ceilings made from Canary Pine wood, and columns of carved basalt stone.

The main restaurant space is located in the spacious inner courtyard of the property, where you will find the best dishes of traditional Canarian cuisine and a great selection of wines from the La Orotava Valley, served in a unique atmosphere, with excellent service.



12 Hotel Victoria

C/ Hermano Apolinar, 8
922 331 683



Cocina internacional y creativa
Creative international cuisine



Vinos canarios y españoles
Canarian and Spanish wines



Patio
Courtyard



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



Wifi



De lunes a domingo: 13:00/15:30h. -
19:30/22:30h.
From Monday to Saturday: 13:00/15:30h. -
19:30/22:30h.



Hotel

*"Ambiente señorial y trato
exquisito, como los platos
que podemos degustar en su
restaurante"*

*"Stately surroundings and
service as exquisite as the
dishes served in the restaurant"*



El origen del edificio en el que se encuentra el Hotel Victoria puede rastrearse hasta el s. XVI, si bien su última gran reforma fue llevada a cabo por los Machado y Méndez de Lugo en el s. XX, quienes colocaron el escudo familiar en la fachada. Destaca el carácter señorial del interior.

El restaurante, situado en el patio del inmueble, cuenta con una excelente y variada oferta gastronómica, que combina los platos más tradicionales con otros de carácter internacional, así como con nuevas creaciones de cocina vanguardista. Destaca su selección de vinos canarios y españoles.

The origins of the building which now houses Hotel Victoria can be traced to the 16th century, although the last major refurbishment was undertaken by the Machado y Méndez de Lugo family in the 20th century, who put the family crest on the facade. The building is notable for the stately character of the interior.

The restaurant, located in the courtyard, has an excellent and varied menu, serving the most traditional fare alongside international dishes and new avant-garde creations. Its selection of Canarian and Spanish wines is outstanding.



www.hotelruralvictoria.com



13 La Zafra

C/ Nicolás de Ponte, 6
663 458 209



Cocina canaria de vanguardia
Avant-garde Canarian Cuisine



Vinos locales, canarios y españoles
Local, Canary and Spanish wines



Se acepta tarjeta de crédito
Credit cards accepted



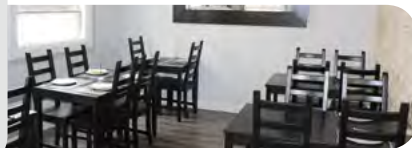
Wifi



Martes y miércoles: 19:30/22:30h.
Jueves, viernes y sábado: 13:30/15:30h. -
19:30/22:30h.
Domingo: 13:30/15:30h. / Lunes: cerrado
Tuesday and Wednesday: 19:30/22:30h.
Thursday, Friday and Saturday:
13:30/15:30h. - 19:30/22:30h.
Sunday: 13:30/15:30h. / Monday: closed

"Cocina vanguardista de
primera calidad en un entorno
histórico excepcional"

"Top quality avant-garde
cuisine in an exceptional
historic setting"



El local se ubica entre las vías más antiguas de La Orotava, junto al callejón Ropapalla, que aún conserva el viejo empedrado. El espacio, en sus orígenes, fue utilizado como cuadra anexa al Convento de San José, que se hallaba en lo que hoy es el Ayuntamiento.

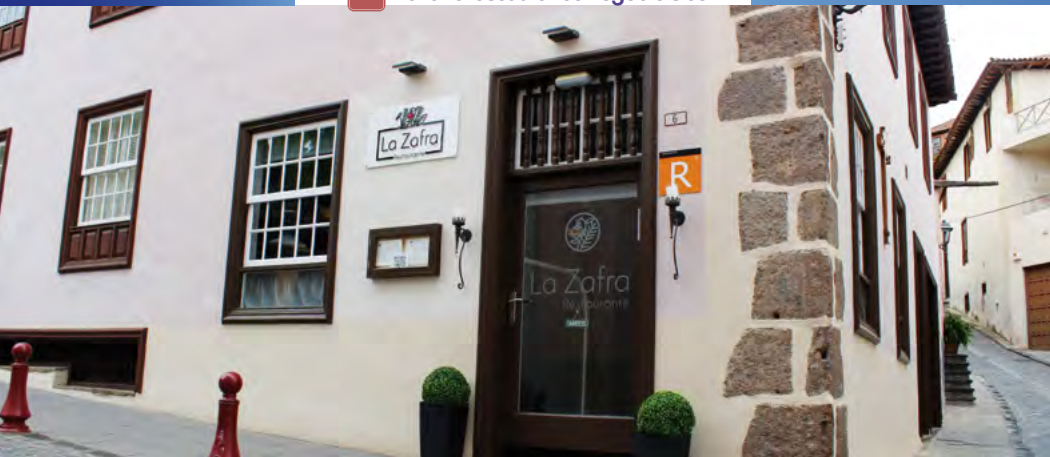
La Zafra ofrece cocina canaria con toques vanguardistas. Se caracteriza por la calidad de sus ingredientes, productos frescos y de temporada, así como por su cuidada presentación, mimando cada detalle. El trato amable y cercano completa una experiencia inmejorable.

The restaurant is located among the oldest streets of La Orotava, next to the Ropapalla alley, which still conserves its old cobblestones. The space was originally used as a stable annexed to the Convent of San José, which was located in what is now the Town Hall.

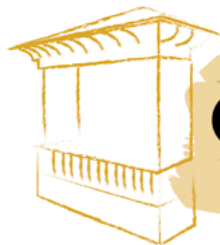
La Zafra offers Canarian cuisine with avant-garde touches. It is characterized by the quality of its ingredients, fresh and seasonal products, as well as by the excellent presentation, pampering every detail. Their friendly manner completes an unbeatable experience.



www.lazafrarestaurant.negocio.site



- 1 9 Casa Egón
- 2 9 Casa Lercaro
- 3 9 Los Castillos
- 4 9 Los Compadres
- 5 9 Dabeke
- 6 9 La Duquesa
- 7 9 El Fariña
- 8 9 Haydeé
- 9 9 El Kiosco
- 10 9 Liceo de Taoro
- 11 9 Sabor Canario
- 12 9 Hotel Victoria
- 13 9 La Zafra



GUIA GASTRO PATRIMONIAL



PARADA GUAGUAS TURISTICAS

