

# La Orotava Cittaslow

Ciudad Internacional  
por la calidad de vida



Ayuntamiento  
VILLA DE LA OROTAVA



LA OROTAVA  
*cittaslow*  
Ciudad Internacional por la Calidad de Vida





# Gastronomía

Gastronomy



# Turismo

Tourism



# Cultura

Culture



# Otros

Others

# Contenido

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| ¿Qué es una ciudad Slow? .....                         | 3     |
| La Orotava Cittaslow .....                             | 4     |
| Punto de Información Turística .....                   | 5-6   |
|                                                        |       |
| Confitería y Café “Casa Egon” .....                    | 7-8   |
| Molino de Chano .....                                  | 9-10  |
| Molino La Máquina .....                                | 11-12 |
| Bar La Duquesa .....                                   | 13-14 |
| Mercadillo del Agricultor .....                        | 15-16 |
| Bar Los Castillos .....                                | 17-18 |
| Bodegón Los Compadres .....                            | 19-20 |
| Restaurante Gran Tarajal .....                         | 21-22 |
| Tasca El Gomero .....                                  | 23-24 |
| Denominación de Origen “Valle de La Orotava” .....     | 25-26 |
| Slow Coffee .....                                      | 27-28 |
| Cuvée Enoteca .....                                    | 29-30 |
|                                                        |       |
| Patea Tus Montes .....                                 | 31-32 |
| Sabor Canario. Hotel Rural Orotava .....               | 33-34 |
| Hotel Alhambra .....                                   | 35-36 |
| Hotel Rural Victoria .....                             | 37-38 |
| Pensión Silene .....                                   | 39-40 |
| Tenique Outdoor .....                                  | 41-42 |
|                                                        |       |
| Asociación Cultural Pinolere .....                     | 43-44 |
| Centro de Arte Efímero: Alfombras de La Orotava .....  | 45-46 |
| Museo de Arte Sacro “El Tesoro de la Concepción” ..... | 47-48 |
| Mohamed Osman .....                                    | 49-50 |
| Asociación Belenista Taoro-Villa de La Orotava .....   | 51-52 |
| Caracoles .....                                        | 53-54 |
|                                                        |       |
| Ferretería Orotava .....                               | 55-56 |
| Agrupación Folclórica Oroval .....                     | 57-58 |
| Banana Ecoplantation .....                             | 59-60 |
| Francisco Hilario “Encuadernación Contemporánea” ..... | 61-62 |
| Orotava Aguacates S.L. ....                            | 63-64 |
| Canarias Concept .....                                 | 65-66 |
| Murga Los Virgueritos .....                            | 67-68 |
| Bio Sakura Agroecology and Landscaping .....           | 69-70 |
| Finca Marañuela .....                                  | 71-72 |

# ¿Qué es una ciudad Slow?

Una ciudad Slow es aquella cuyo objetivo es mantener una calidad de vida elevada entre los visitantes y los propios habitantes de la ciudad gracias al cumplimiento de un conjunto de premisas basadas en el movimiento Slow. Entre ellas, la ejecución de políticas ambientales relacionadas con el tratamiento de residuos, una planificación urbana para mejorar la gestión del territorio y la sostenibilidad.

La utilización de tecnologías avanzadas para mejorar la calidad medio ambiental en diversos aspectos, así como de los centros urbanos, la promoción de la alimentación saludable, de calidad, de cercanía, ecológica y obviando de forma clara los productos transgénicos. Así mismo debe llevar una protección notable del patrimonio en todos sus prismas y mantener las producciones diferenciadas vinculadas con el territorio, lo que implica mantener un sistema de producción tradicional, promover la conservación de la biodiversidad así como las variedades locales y las señas de identidad.

Trabajamos por la concienciación y educación en valores así como otros aspectos que implica el hecho de vivir en una ciudad Slow, sobre todo potenciando la hospitalidad y la convivencia entre los turistas y los residentes. Con todo ello, la Ciudad Slow requiere un trabajo transversal donde las administraciones y la ciudadanía trabajen por un objetivo: mejorar la calidad de vida de toda persona que se aventure a descubrir La Villa de La Orotava.

## La Orotava Cittaslow



¡Un magnífico ejemplo de ciudad Slow es La Villa de la Orotava! Se encuentra en la comunidad autónoma de Canarias. Tiene una extensión de 207,31 km<sup>2</sup> y una población de 44.273 habitantes. La Orotava se considera una ciudad Slow gracias a su casco histórico, a la naturaleza y las oportunidades de senderismo, sus playas, la cultura y el ocio que ofrece a sus residentes, así como a los turistas. Y otros atractivos como sus museos, la observación astronómica y sus tradiciones y señas de identidad.

Cittaslow



# What is a Slow city?

A Slow city is one whose objective is to maintain a high quality of life among visitors and the city's own inhabitants thanks to the fulfillment of a set of premises based on the Slow movement. Among them, the execution of environmental policies related to waste treatment, urban planning to improve land management and sustainability. The use of advanced technologies to improve environmental quality in various aspects, as well as urban centers, the promotion of healthy, good quality and local ecological food, clearly avoiding transgenic products. Likewise, it must carry a notable protection of heritage in all its facets and maintain differentiated productions linked to the territory, which implies maintaining a traditional production system, promoting the conservation of biodiversity as well as local varieties and distinguishing features.

We work for awareness and education in values, as well as other aspects that living in a Slow city implies, especially promoting hospitality and coexistence between tourists and residents. With all this, the Slow City requires transversal work where the administrations and citizens work for one goal: to improve the quality of life of everyone who ventures to discover La Villa de La Orotava.

## La Orotava Cittaslow



La Villa de la Orotava is a great example of a Slow city! It is located in the autonomous community of the Canary Islands. It has an extension of 207.31 km<sup>2</sup> and a population of 44,273 inhabitants. La Orotava is considered a Slow city thanks to its historic center, nature and hiking opportunities, its beaches, culture and leisure offered to its residents, as well as tourists. And other attractions such as its museums, astronomical observation and its traditions and distinguishing features.

# Punto de Información Turística



La oficina de información turística sirve de escaparate visual para mostrar los recursos y productos del municipio, con una atención personalizada en varios idiomas.

Se ofrece al usuario recursos virtuales y en papel, tales como guías o mapas con los que obtener información de utilidad.

Desde la oficina se ofrece una amplia programación de ocio y de cultura con “La Villa mes a mes” a través de rutas por el casco histórico para descubrir sus lugares emblemáticos, su historia y sus secretos.

La oficina de turismo se encuentra en un espacio moderno y accesible. Está ubicado en una casa emblemática de gran importancia histórica y patrimonial, pues se trata de la vivienda donde nació el escultor, pintor, urbanista y catedrático de dibujo, máximo representante del Arte Neoclásico en Canarias, Fernando Estévez.



[turismo@villadelaorotava.org](mailto:turismo@villadelaorotava.org)



922 32 30 41



Calle Carrera Escultor Estévez, 5 - La Orotava



Lunes a Viernes: 8:00 a 10:00 y 10:30 a 18:00  
Sábado y Domingo: 8:00 a 10:00 y 10:30 a 14:30



The Tourist Information Office serves as a visual showcase for the municipality's resources and products, with personalized attention in several languages.

The user is provided with virtual and paper resources, such as guides or maps, from which to obtain useful information.

From the office there is a wide program of leisure and culture with "La Villa month by month" through routes through the historic center to discover its emblematic places, its history and its secrets.

The tourist office is located in a modern and accessible space. It is located in an emblematic house of great historical and patrimonial importance, because it is the house where the sculptor, painter, urban planner and professor of drawing, the highest representative of Neoclassical Art in the Canary Islands, Fernando Estévez was born.



## Confitería y Café “Casa Egon”



Casa Egon, Confitería y Café Taoro fue fundada en 1916 por el alemán Egon Wende y su esposa Luisa Wende. Es mucho más que una pastelería tradicional.

Revolucionaron la repostería y cocina en el Valle de la Orotava con su adaptación de la tradición alemana a los productos locales. Introduciendo productos que pocas personas conocían. La dulcería la sigue gestionando la familia, son todo, sobrinos-nietos de Egon y Luisa.

El local también conserva el “sabor” de la época encontrando la misma pesa o caja registradora que usaban entonces. Anexo a la Confitería funciona un restaurante dentro de las dependencias de ésta con comidas caseras, típicas e internacionales.

Casa Egon cuenta con una terraza con unas maravillosas vistas a los Jardines Victoria, formados por una estructura escalonada en siete pisos, donde abundan los jardines repletos de vegetación, y donde además se pueden encontrar fuentes de gran belleza.



922 33 00 87



Calle León, 5 - La Orotava



Miércoles a Domingo: 10:00 a 20:30



Casa Egon, Confitería y Café Taoro was founded in 1916 by the German Egon Wende and his wife Luisa Wende. It is much more than a traditional pastry shop.

They revolutionized confectionery and cooking in the Orotava Valley with their adaptation of the German tradition to local products. Introducing products that few people knew about. The pastry shop is still managed by the family, they are all, great-nephews of Egon and Luisa.

The place also preserves the essence of the time, finding the same scale or cash register that they used then. Attached to the Confectionery, there is a restaurant that serves typical, homemade and international meals.

Casa Egon has a terrace with wonderful views of the Victoria Gardens, made up of a seven-story staggered structure, where gardens full of vegetation abound, and you can also find fountains of great beauty.





## Molino de Chano



**E**l Molino de Chano fue construido en el siglo XVI por Don Bartolomé Benítez de Lugo. Se encuentra dentro de la histórica ruta de Los Molinos de La Orotava. Sebastián González Hernández, Don Chano, adquirió el molino en 1955 encargándose de su explotación. Aunque en sus inicios, la manera tradicional de funcionar era usar el agua que bajaba desde Aguamansa como fuerza hidráulica para mover los molinos, en la actualidad se sigue manteniendo la manera y los ritmos de la molienda tradicional del gofio para conservar el sabor y la esencia a excepción de que ahora son movidos por energía eléctrica.

Es un lugar mágico donde se puede disfrutar de 500 años de historia y de un producto como el gofio en sus variedades tradicionales de trigo, millo y mezcla. Además, cuentan con otras especialidades como por ejemplo de 7 cereales, garbanzo, espelta, centeno, sin sal y frangollo.

Los molinos hidráulicos se han convertido en un elemento de identidad de La Villa de La Orotava, siendo un ejemplo de ingenio de sus constructores.



922 33 07 27



Calle Dr. Domingo González García, 5 - La Orotava



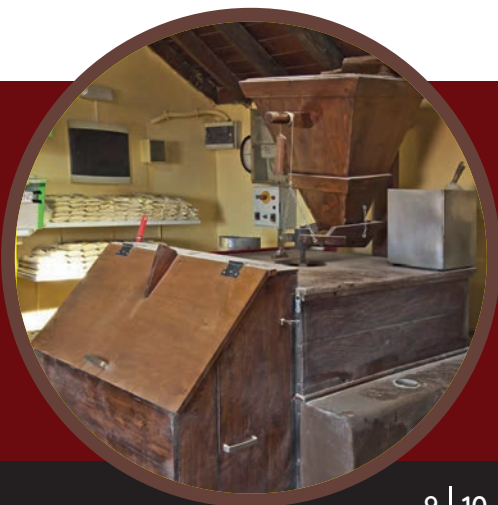
Lunes a Viernes: 7:30 a 13:30 y 15:00 a 19:00  
Sábado: 8:00 a 13:00



**E**l molino de Chano was built in the 16th century by Don Bartolomé Benítez de Lugo. It is located within the historic route of Los Molinos de La Orotava. Sebastián González Hernández, known as Don Chano, acquired the mill in 1955, taking charge of it.

Although in its beginnings, the traditional way of working was to use the water that came down from Aguamansa as hydraulic power to move the mills, today the way and rhythms of the traditional grinding of gofio (toasted and grinded cereal) are still maintained to preserve the flavour and essence, except that now they are moved by electric power.

It is a magical place where you can enjoy 500 years of history and a product like gofio in its traditional varieties, such as wheat, corn and mixture of various cereals. In addition, they have other specialties such as 7 cereals, chickpeas, spelt, rye, gofio without salt and frangollo (slightly grinded corn flour). The water mills have become an identity element in the Valley of La Orotava, being an example of the ingenuity of its builders.



# Molino La Máquina



**E**n el Valle de La Orotava, los molinos han formado parte fundamental tanto en la orografía urbana como en la vida social orotavense.

El Molino La Máquina, antes era conocido como Molino de los Monteverde, fue construido en 1634 por Juan de Ponte, regidor perpetuo de la isla.

El molino La Máquina forma parte del patrimonio industrial agroalimentario de La Orotava y continúa manteniendo todo el proceso tradicional de la elaboración del gofio, con la salvedad de que la energía que ahora mueve al molino es la eléctrica.

A su actividad tradicional, de elaboración de gofio en sus distintas variedades tradicionales, ha incorporado otras con aroma a vainilla o chocolate y nuevos productos como las barritas energéticas, con el gofio como elemento principal.



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



622 19 75 71



Calle colegio, 3 - La Orotava



Lunes a Viernes: 9:00 a 17:00

Sábados: 9:00 a 15:00



In the Valley of La Orotava, water mills have been a fundamental part, both in the urban orography and in the social life of the Valley. La Máquina Mill, formerly known as the Monteverde Mill, was built in 1634 by Juan de Ponte.

La Máquina mill is part of the industrial agri-food heritage of La Orotava, and continues to maintain the entire traditional process of making gofio, with the exception that the energy that now moves the mill is electric.

In addition to its traditional activity, which is making gofio in its different traditional varieties, it has incorporated new ones with a vanilla or chocolate aroma and new products such as energy bars, with gofio as the main element.



## Bar La Duquesa



Se trata de un emblemático Bar que lleva funcionando desde 1942. Este establecimiento cuenta con 78 años de historia. Estuvo regentado por Don Francisco y Doña Eusebia durante 40 años como una venta cotidiana donde se vendían productos locales. En 1982 el interior de la casa fue reformada y convertida en lo que actualmente es el Bar la Duquesa sin perder su esencia y autenticidad. Es un enclave ubicado en el casco histórico del Valle de La Orotava donde se puede disfrutar de comida casera y un ambiente familiar. Desde 2012 Abraham y Matilde son la tercera generación que continúa con el legado, Ofreciendo la comida tradicional canaria en un lugar lleno de historia y anécdotas. El restaurante cuenta con una acogedora terraza desde la que poder disfrutar de la historia viva de La Orotava, con sus calles adoquinadas y bonitos jardines.



922 33 49 49



Plaza Patricio García, 6 - La Orotava



Lunes a Viernes: 7:00 a 16:00



It is an emblematic bar that has been opened since 1942. It was run by Don Francisco and Doña Eusebia for 40 years as a shop where local products were sold.

In 1982, the interior of the house was renovated and converted into what is currently Bar la Duquesa without losing its essence and authenticity. This place is located in the historic centre of the Valley of La Orotava, where you can enjoy homemade food and a family atmosphere.

Since 2012, Abraham and Matilde are the third generation to continue their family legacy, offering traditional Canarian food in a place full of history and anecdotes.





# Mercadillo del Agricultor



Es un lugar en el que se pueden encontrar productos agrícolas, ganaderos, artesanos y reposteros que favorecen el desarrollo de la economía local, la búsqueda de la soberanía alimentaria y el acceso a una alimentación saludable.

Este lugar muestra la riqueza gastronómica de sus productos, así como información sobre aspectos relacionados con los alimentos y la salud. Los socios del mercadillo plantearon la iniciativa de llevar también los productos a los hogares, elaborando unas cestas con productos esenciales.

En el Mercadillo podrás encontrar un área de descanso en el interior de sus instalaciones, para planificar las compras. Para los más pequeños cuentan con un parque infantil al aire libre y un espacio de juegos en el interior.

El mercadillo dispone de cafetería en la que podrás disfrutar de productos locales. Recuerda, cuando visitas el mercadillo estás contribuyendo con la reducción de la huella de carbono ya que los productos recorren cortas distancias hasta llegar a tu hogar.



[mercadillo@villadelaorotava.org](mailto:mercadillo@villadelaorotava.org)



922 33 68 04



Calle Educadora Lucía Mesa, s/n Edificio de Usos Múltiples La Torrita - La Orotava



Sábado: 8:00 a 13:30



It is a place where you can find agricultural, livestock, artisan and pastry products that support the development of the local economy, the search for food sovereignty and access to healthy eating.

This place shows the gastronomic wealth of its products, as well as information on aspects related to food and health. The members of the market raised the initiative of also taking the products to homes, making baskets with essential products. At the market, you can find a rest area inside its facilities to plan your purchases. For the kids there is an outdoor play-ground and an indoor play area as well. The market also has a cafeteria where you can enjoy local products.

Remember, when you visit the market you are contributing to the reduction of the carbon footprint since the products travel short distances to reach your home.



## Bar Los Castillos



Es un restaurante muy sencillo y tradicional caracterizado por sus platos de comida típica canaria, casera y de buena calidad en la singular zona del Conjunto Histórico de la Villa de la Orotava.

Entre sus platos caseros, podemos destacar la sopa de rancho de carne y garbanzos, sin obviar sus succulentas raciones de conejo o de codillo y de costillas. Además, este restaurante no deja a ningún comensal indiferente ya que cuenta con una nota de 4.7 sobre 5 conjuntamente con más de 500 opiniones de este restaurante.

De la misma manera, el Bar Los Castillos se encuentra incluido entre los mejores de cocina de tapas del municipio.



678 44 78 54



Calle Cológan 10 - La Orotava



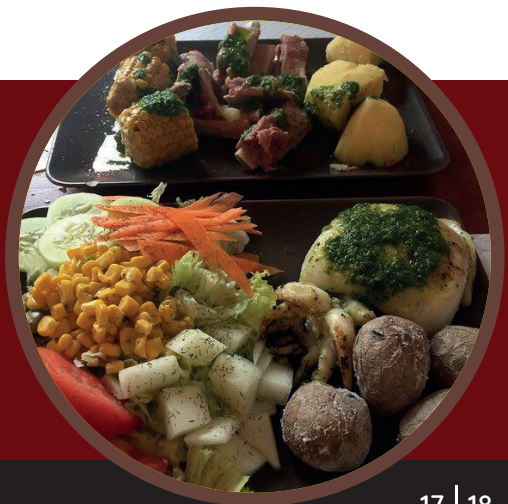
Lunes, Martes, Jueves y Viernes: de 6:00 a 17:00  
Sábado y Domingo: de 9:00 a 17:00



It is a very traditional restaurant distinguished by its dishes of typical Canarian food, homemade and good quality in the unique area of the Historical Complex of the Villa de la Orotava.

Among its homemade dishes, we can highlight the soup of ranch meat and chickpeas, the succulent portions of rabbit or elbow and ribs. In addition, this restaurant does not leave any commensal indifferent as it has a score of 4.7 out of 5 together with more than 500 reviews of this restaurant.

Furthermore, Bar Los Castillos is included among the best tapas cuisine in the town.



# Bodegón Los Compadres



**E**l bodegón, enclavado en una edificación tradicional con casi cuatro siglos de antigüedad, tiene su origen en el año 1984, cuando fue promovido por el matrimonio conformado por D. Juan González y por Dña. Juana Torres, que actualmente lo continúan regentando, en continuidad de un establecimiento anterior, bajo otras características de negocio, había sido desarrollado familiarmente durante buena parte del siglo XX.

Durante estos casi cuarenta años de vida, el Bodegón Los Compadres se ha convertido en un auténtico referente gastronómico de la localidad, erigiéndose en uno de los más representativas “casas de comida” del Conjunto Histórico de Villa, abanderando las pautas más significativas de la cocina tradicional de La Orotava. Por lo tanto, desde entonces y hasta la fecha, “El Oreja”, como es conocido más popularmente, ofrece tanto a propios como a extraños las manifestaciones culinarias más tradicionales, contribuyendo a difundir las normas no escritas que rigen la rica cultura gastronómica de nuestra emblemática localidad.



**922 33 51 53**



**Calle Claudio, 9 - La Orotava**



**Martes a Domingo: de 12:00 a 23:00**



The tavern, nestled in a traditional building almost four centuries old, has its origin in 1984, when it was promoted by the marriage formed by Mr. Juan González and Mrs. Juana Torres, who currently continue to run it, as well as a previous establishment, under other business characteristics, had been developed as a family-run for a good part of the 20th century.

Bodegón Los Compadres has become an authentic gastronomic reference of the locality, erecting itself into one of the most representative “food houses” of the Historical Complex of the Valley, flagging the most significant guidelines of the traditional cuisine of La Orotava. Therefore, since then and to this day, “El Oreja”, as it is more popularly known, offers both locals and foreigners the most traditional culinary manifestations, helping to spread the unwritten rules that govern the rich gastronomic culture of our emblematic locality.



# Restaurante Gran Tarajal



Este restaurante ubicado en el barrio de Los Pinos en La Orotava fue fundado en 1932 como Bodegón Gran Tarajal. En 1966 pasó a manos de los padres de los actuales dueños hasta que en 1998 estos tomaron las riendas del local y convirtieron el negocio en un restaurante.

Se puede encontrar tanto comida típica canaria como otros platos creativos e innovadores realizados mayormente con productos de la zona ya que se busca siempre lo mejor para los clientes, tanto que a día de hoy toda la carta está certificada 100% sin gluten. Por ello, la mayoría de los platos no contienen lactosa y también disponen de oferta gastronómica para vegetarianos y veganos. Así todos pueden disfrutar de la comida casera sin cambiar el sabor tradicional. Asimismo, disponen productos de elaboración propia, envasados y etiquetados para que el cliente pueda disfrutar en casa.



[gran.tarajal@hotmail.com](mailto:gran.tarajal@hotmail.com)



922 33 21 94



Camino Polo, 128 - La Orotava



Miércoles a Sábado: de 12:30 a 22:30  
Domingo: de 12:30 a 16:30

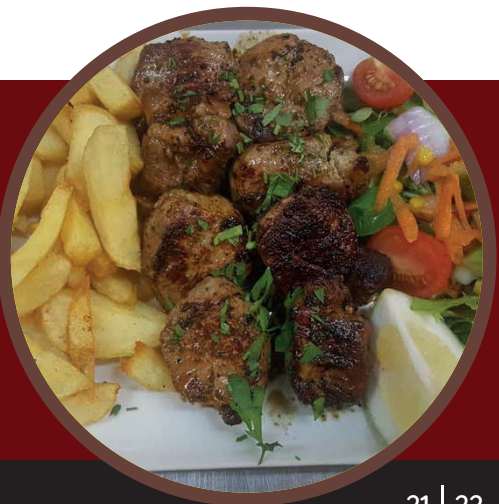




This restaurant located in the neighborhood of Los Pinos in La Orotava was founded in 1932 as Bodegón Gran Tarajal. In 1966, it passed into the hands of the parents of the current owners until 1998, when they took over the control and turned the business into a restaurant. In this business, you can find typical Canarian food as well as other creative and innovative dishes made mostly with local products. This is because we always look for the best for our customers, so much so that today the entire menu is certified 100% gluten free. For this reason, most of the dishes do not contain lactose and also have a gastronomic offer for vegetarians and vegans. So everyone can enjoy home-cooked food without changing the traditional flavor. They also have products of their own production, packaged and labelled for the customer to enjoy at home.



*Restaurante Gran Tarajal*  
*Sin gluten*



## Tasca El Gomero



**N**egocio local gastronómico con quince años de trayectoria gastronómica. En estos últimos años la tasca ha intentado recrear una venta, las mismas que durante años permanecieron en los barrios, en las periferias, de donde se podían obtener productos comestibles para la casa así como consumir en el propio local, un trozo de nuestra historia.

En la actualidad, tienen a disposición del visitante y el consumidor local aquellos productos isleños que destacan por su calidad, elaboración artesanal y reconocimiento a nivel de las islas como el gofio, la miel de palma, las aceites, los quesos de las ocho islas, las cervezas artesanas, los vinos de las islas, las legumbres locales y nuestro conocido almogrote de elaboración propia.

De hecho, se ha distinguido por la oferta de platos elaborados con productos de temporada y de reconocimiento dentro de la gastronomía local.

Además, se puede encontrar en el establecimiento un espacio respetuoso con el medio ambiente, concienciado con el producto artesanal y de cercanía y orgulloso vendedor de su entorno y costumbres.



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



922 52 35 89



Calle Calvario, 4 - La Orotava



Lunes a Sábado: de 9:00 a 17:00



Local gastronomic business with fifteen years of gastronomic trajectory. In recent years, the tavern has tried to recreate a sale, the same ones that for years remained in the neighborhoods, on the outskirts, from where you could get food for the house as well as consume on the premises itself, a piece of our history.

Today, visitors and local consumers have at their disposal local products that stand out for their quality, craftsmanship and recognition at the level of the islands, such as gofio (toasted and grinded cereal), palm honey, oils, cheeses from the eight islands, craft beers, wines, local legumes and our well-known homemade almogrote (soft paste made from hard cheese, peppers, olive oil, garlic and other ingredients).

In fact, it has distinguished itself by offering dishes made with seasonal products and recognized within the local gastronomy.

In addition, you can find in the establishment a space respectful of the environment, aware of the traditional and local product and proud seller of its environment and customs.



## Denominación de Origen “Valle de La Orotava”



El Consejo Regulador cuenta con un total de 19 bodegas y se crea con el objetivo de garantizar la procedencia, las variedades, el saber cultural y la calidad de los vinos que se producen en la comarca, que abarca los municipios de Los Realejos, La Orotava y Puerto de la Cruz.

Los vinos presentan un marcado carácter volcánico por sus suelos ricos en hierro y aluminio, teniendo los pHs más bajos de toda la isla. Los vientos Alisios continuos generan una capa de nubes conocida como “Panza de Burro”.

La presencia de estos vientos junto con la corriente Atlántica fría proporciona un clima templado pese a la ubicación geográfica de las islas Canarias.

Hay que destacar el sistema de conducción ÚNICO EN EL MUNDO que se utiliza en esta comarca, el “cordón trenzado”, que implica una labor manual con una manifiesta singularidad y calidad en las cosechas. Anualmente, se celebra un evento enmarcado en las fiestas mayores del municipio para presentar la cosecha. En este, las bodegas presentan la añada, y los asistentes pueden disfrutar del vino acompañado de la gastronomía local.



[info@dovalleorotava.com](mailto:info@dovalleorotava.com)



922 30 99 22 - 608 17 21 21



Parque Recreativo El Bosquito,  
urbanización La Marzagana II, La Perdoma



Lunes a Viernes: 8:00 h a 15:00 h



The Regulatory Council has a total of 19 wineries and is created with the aim of guaranteeing the origin, varieties, cultural knowledge and quality of the wines produced in the region, which includes the municipalities of Los Realejos, La Orotava and Puerto de la Cruz. The wines have a marked volcanic character due to their soils rich in iron and aluminium, having the lowest pHs of the whole island. Continuous trade winds generate a layer of clouds known as Panza de Burro (Donkey's Belly). The presence of these winds together with the cold Atlantic current provides a mild climate despite the geographical location of the Canary Islands. Noteworthy is the driving system **UNIQUE IN THE WORLD** that is used in this region, the "braided cord", which involves manual work with a clear uniqueness and quality in the harvest. Every year, an event is held within the main festivals of the municipality to present the harvest. In this, the wineries present the vintage, and participants can enjoy the wine accompanied by local cuisine.



# Slow Coffee



Ubicada en la histórica Casa Urtusáustegui, en el casco antiguo de La Orotava, Slow Coffee Tenerife es más que una cafetería: es un espacio donde la historia, la calidad y la sostenibilidad se unen para ofrecer una experiencia única.

Especializados en café de especialidad, garantizamos la trazabilidad del grano desde su origen hasta la taza, asegurando altos estándares de calidad y respeto por el medio ambiente. Nuestra carta apuesta por productos de temporada y de kilómetro cero, colaborando con artesanos y productores locales como Mola Cerámica, Cerveza Ranilla, La Natural y quesos de Pinolere.

Además, ofrecemos vinos naturales de Bodega Marañuelas y organizamos catas y talleres para quienes desean profundizar en el mundo del café.



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



676 44 92 24



Calle León, 1 A. La Orotava.

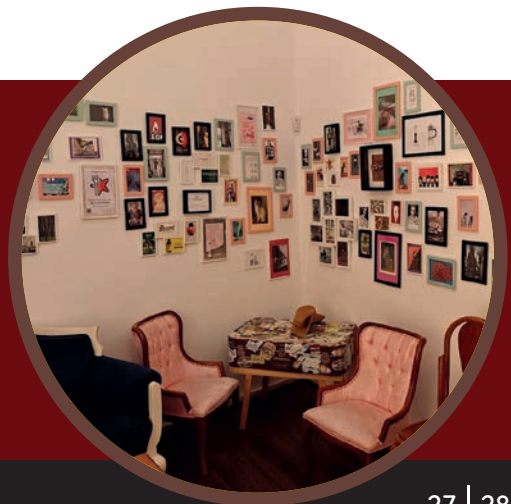


Lunes, Martes, Jueves y Viernes: de 11:00 a 18:00  
Sábados: de 10:00 a 16:00 y Domingos: de 10:30 a 14:30



Located in the historic Casa Urtusáustegui, in the old town of La Orotava, Slow Coffee Tenerife is more than just a café—it's a space where history, quality, and sustainability come together to create a unique experience. Specializing in specialty coffee, we ensure full traceability from the bean's origin to the cup, maintaining the highest quality standards while respecting the environment. Our menu focuses on seasonal and locally sourced products, collaborating with artisans and local producers such as Mola Cerámica, Cerveza Ranilla, La Natural, and Pinolere cheeses.

We also offer natural wines from Bodega Marañuelas and host tastings and workshops for those who want to explore the world of specialty coffee.





# Cuvée Enoteca



Es un escaparate visual que destaca los vinos y productos locales de Canarias, ofreciendo una atención personalizada en varios idiomas.

Los visitantes pueden acceder a recursos tanto físicos como digitales, como guías y recomendaciones para elegir los mejores vinos y productos gourmet. Además, organizamos experiencias exclusivas como catas, talleres y eventos para fomentar la cultura del vino y la gastronomía.

Nuestra enoteca es un espacio moderno y accesible, ubicado en un entorno emblemático que refleja nuestra dedicación a la calidad y la tradición. En ella, cada botella cuenta una historia, resaltando el esfuerzo de pequeños productores y promoviendo la sostenibilidad a través de un comercio responsa



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



686 58 83 50



Calle Carrera del Escultor Estévez, Local 9. La Orotava.



Martes, Miércoles, Jueves y Viernes: de 10:00 a 14:00  
y de 16:30 a 20:00. Sábados: de 10:00 a 14:00



Cuvée Enoteca is a visual showcase highlighting the finest wines and local products from the Canary Islands, offering personalized service in multiple languages.

Visitors can access both physical and digital resources, such as guides and recommendations, to help them choose the best wines and gourmet products. Additionally, we organize exclusive experiences like tastings, workshops, and events to promote wine culture and gastronomy.

Our wine shop is a modern and accessible space, located in a historically significant setting that reflects our commitment to quality and tradition. Each bottle tells a story, showcasing the dedication of small producers and supporting sustainability through responsible commerce.



# Patea tus Montes



**E**mpresa de turismo activo basado en el deporte y la naturaleza, cuenta con guía/técnico deportivo de barranco y montaña.

La avalan, además, 25 años de experiencia, en el sector deportivo y turístico ofreciendo experiencias de senderismo, subida al Teide, Barranquismo, iniciación a la escalada o Kayak.

Son capaces de adaptar las actividades para todos los públicos y así disfrutar de experiencias únicas con las medidas de seguridad adecuadas.

Además, Patea tus Montes te permite planificar tu actividad y elegir el día para realizar la experiencia sin necesidad de esperar a las fechas que ellos propongan en la web, brindando así un servicio personalizado para responder a las necesidades del cliente.

En su página web cuentan con cursos e-learning a través de vídeos tutoriales para aprender sobre los aspectos relacionados con la práctica deportiva en la montaña y la naturaleza canaria.



[info@pateatusmontes.com](mailto:info@pateatusmontes.com)



608 64 16 75



Calle San Agustín 9 - La Orotava



Martes a Domingo: 9:00 a 18:00



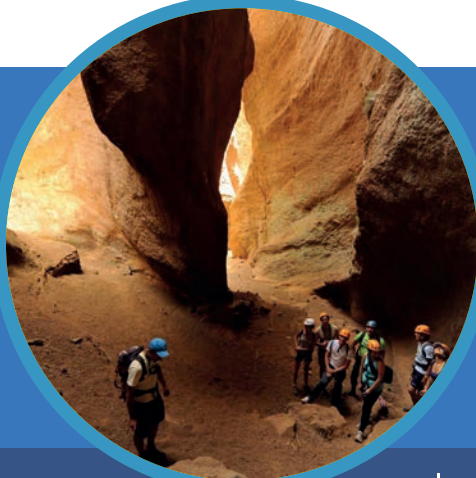
Active tourism company based on sports and nature. It has a guide/sports technician of ravine and mountain.

It is also backed by 25 years of experience in the sports and tourism sector offering experiences of hiking, climbing Mount Teide, canyoning, initiation to climbing or kayaking.

They are able to adapt activities for all audiences so people can enjoy unique experiences with appropriate security measures.

In addition, Patea tus Montes allows you to plan your activity and choose the day to perform the experience without having to wait for the dates they propose on the web, providing a personalized service to meet the needs of the client.

On their website they have e-learning courses through tutorial videos to learn about aspects related to sports in the mountains and the Canarian nature.



# Sabor Canario

## Hotel Rural Orotava



Este inmueble tiene su origen en el siglo XVII. Se trata de una casa colonial construida a instancias de Lorenzo Benítez Pereira de Lugo.

La vinculación de esta casa a los Marqueses de La Florida la convirtió en referente cultural y político para todas las personalidades que visitaban La Orotava.

El interior del inmueble permanece fiel a su trazado original. En sus dependencias, se pueden destacar los componentes de raigambre mudéjar. Un patio central organiza la distribución del edificio en dos alturas, donde actualmente «La Familia Domínguez» desarrolla su actividad empresarial desde que la compraron en 1994.

En la actualidad es un Hotel Rural que alberga los artesanos de madera originales y el mobiliario que se puede encontrar en las habitaciones es original o de un estilo de la época, con ricas alfombras y paredes de colores fuertes.

El Hotel cuenta con su propio restaurante a la carta especializado en platos típicos canarios, además de su propia tienda de artesanía.



[info@saborcanario.es](mailto:info@saborcanario.es)



922 32 27 93



Calle Carrera del Escultor Estévez, 17 - La Orotava



Lunes y Miércoles a Domingo: 12:00 a 22:00



This property dates back to the 17th century. It is a colonial house built at the request of Lorenzo Benítez Pereira de Lugo.

The link of this house to the Marquesses of La Florida made it a cultural and political reference for all the personalities who visited La Orotava.

The interior of the building remains faithful to its original layout. In its outbuildings, the components of Mudejar root can be highlighted. A central courtyard organises the distribution of the building on two floors, where Domínguez Family currently develops its business activity since it was bought in 1994.

Today it is a Rural Hotel that houses the original wooden cofferings and the furniture that can be found in the rooms is original or of a period style, with rich carpets and walls of strong colors.

The hotel has its own restaurant specialising in typical Canarian dishes, as well as its own craft shop.



# Hotel Alhambra



El hotel Alhambra está situado en el centro histórico de La Orotava, en la calle Nicandro González Borges, nº 19, antigua Calle Verde, de esta Villa. El Hotel está dentro de una casa que es patrimonio histórico, por lo que tiene protección integral. Los clientes y visitantes pueden apreciar la fachada del Hotel (Casa Ascanio) de estirpe neoclásico, la cual la proyectó el arquitecto Mariano Estanga en sus dos reformas de 1910-13 y de 1923-26. En su interior se encuentra un patio de tipo Nazarí que recrea la amistad que tenían los Nazarís (árabes europeos de Granada) con los judíos, decorado con frases del Corán y con la cruz judía (estrella de David). La Sociedad del Hotel Alhambra, desde el año 1997, se encarga de la conservación y difusión del patrimonio y del legado histórico de nuestra Villa de La Orotava a través de sus clientes y de múltiples personas que pasan a ver el patio interior y sus obras de arte, donde son atendidos normalmente y se les da la explicación pertinente sobre la historia de la casa y de la Villa de La Orotava.



[hotelalhambra@gmx.net](mailto:hotelalhambra@gmx.net)



922 32 04 34



Calle Nicandro González Borges, 19 - La Orotava



The Alhambra Hotel is located in the historical centre of La Orotava, at 19 Nicandro González Borges Street, formerly known as Green Street. The Hotel is a house that has historical heritage, so it also has integral protection. Clients and visitors can appreciate the neoclassical facade of the Hotel (Casa Ascanio), which was designed by the architect Mariano Estanga in his two renovations of 1910-13 and 1923-26. Inside there is a Nazari-type courtyard that recreates the friendship that the Nazari (European Arabs of Granada) had with the Jews, decorated with phrases from the Koran and with the Jewish cross (star of David).

The Society of the Hotel Alhambra, since 1997, is in charge of the conservation and dissemination of the heritage and historical legacy of our Villa de La Orotava through its clients and many people who come to see the interior courtyard and its works of art, where they are usually cared for and given the pertinent explanation of the history of the house and the Valley.





# Hotel Rural Victoria



El Hotel Rural Victoria, como casona histórica del siglo XVII, está ubicado en pleno centro histórico de la Villa de la Orotava. Este establecimiento está inmerso en esa sintonía del tiempo y tranquilidad frente a las masificaciones.

La dirección del Hotel se ha contagiado y ha enfocado las estancias de los clientes a descubrir La Orotava. Además, este hotel, se adentra en esa sintonía de convivencia con el entorno, apuesta por los productos, gastronomía y servicios locales favoreciendo la interacción y desarrollo.

Por otro lado, también intenta ofrecer y transmitir a los clientes la hospitalidad de la isla, de la Orotava, para hacer sentir a los huéspedes esa cercanía, vivencia, calidez y lograr así, además, hacerlos partícipes de la vida local.



[reservas@victoriahotelrural.com](mailto:reservas@victoriahotelrural.com)



922 33 16 83



Calle Hermano Apolinar, 8 - La Orotava



The Hotel Rural Victoria, a historical house of the 17th century, is located in the historical centre of the Villa de la Orotava. This establishment is immersed in that harmony of time and tranquility in front of crowds. The management of the Hotel has been infected and has focused the stays of the clients to discover La Orotava. In addition, this hotel, enters into this harmony of coexistence with the environment, bets on products, gastronomy and local services favoring interaction and development. On the other hand, it also tries to offer and transmit to the guests the hospitality from the island to make the guests feel that closeness, warmth and achieve to make them participate in the local life.



# Pensión Silene



Silene Orotava está situada en el casco histórico de La Villa de La Orotava (Tenerife), de gran monumentalidad y belleza, en una casa familiar del siglo XIX de estilo ecléctico adaptada a alojamiento turístico en el año 1971 por Nieves Méndez Llarena.

Su principal pretensión es que sus clientes se sientan como en casa, ofreciendo un trato familiar y muy personalizado. Para ello cuentan con 4 habitaciones dobles que les permiten mantener un ambiente relajado y tranquilo. De igual manera, se preocupan por cuidar el medio ambiente para que La Orotava conserve su centro histórico artístico y su destacado entorno natural.

Asimismo, gran parte de los productos frescos que servimos en el desayuno son cultivados y producidos en La Orotava y provienen del Mercadillo del Agricultor del municipio poniendo en valor los productos y el buen hacer de los agricultores de la zona y contribuyendo al desarrollo de la economía local.



[info@hotelsileneorotava.com](mailto:info@hotelsileneorotava.com)



922 33 01 99



Calle Tomás Zero, 9 - La Orotava



**S**ilene Orotava is located in the historic center of La Villa de La Orotava, of great monumentality and beauty, in a 19th century family house of eclectic style adapted to tourist accommodation in 1971 by Nieves Méndez Llarena.

Its main aspiration is to make its clients feel at home, offering a familiar and very personalized treatment. In order to average this proposal, they have 4 double rooms that allow them to maintain a relaxed and quiet atmosphere.

In addition, they worry about taking care of the environment so that the town preserves its historical and artistic center and its outstanding natural environment.

Also, most of the fresh products that they serve at breakfast are grown and produced in La Orotava and come from the Farmer's Market of the municipality, highlighting the products and the good work of the farmers of the area and contributing to the development of the local economy.

*Silene*  
*Orotava*  
PENSIÓN  
★★



# Tenique Outdoor



Tenique Outdoor nace en el norte de Tenerife con el propósito de acercar a locales y visitantes a la riqueza natural de la isla a través de experiencias en la naturaleza. Nuestro compromiso es con un turismo sostenible, pausado y respetuoso con el entorno. Ofrecemos rutas guiadas de senderismo y actividades de interpretación del paisaje, destacando la flora, fauna y patrimonio geológico de La Orotava. Con más de una década de experiencia en el sector, contamos con formación como guía de montaña y técnico en animación físico-deportiva, habiendo trabajado en España, Reino Unido, Australia y Canadá. Nuestro objetivo es fomentar la conexión con la naturaleza de forma consciente, minimizando el impacto ambiental y promoviendo el valor cultural del destino.



[info@teniqueoutdoor.com](mailto:info@teniqueoutdoor.com)



618 81 06 92



Calle La Cañada, 11 - La Orotava



De Lunes a Sábado: de 9:00 a 17:00



Tenique Outdoor was born in northern Tenerife with the purpose of connecting locals and visitors with the island's natural beauty through outdoor experiences.

Our commitment is to sustainable, slow, and respectful tourism.

We offer guided hiking tours and nature interpretation activities, highlighting the flora, fauna, and geological heritage of La Orotava. With over a decade of experience in the field, we are certified mountain guides and sports animation technicians, having worked in Spain, the UK, Australia, and Canada.

Our goal is to foster a deep connection with nature in a conscious way, minimizing environmental impact and promoting the cultural value of the destination.



# Asociación Cultural Pinolere



Nace como consecuencia de la celebración de la Feria de Artesanía de Pinolere en 1985. Ante la necesidad de realizar actos nuevos dentro de las fiestas se intenta introducir elementos que diferenciaran el evento y potenciaran a los artesanos y artesanas y los oficios tradicionales.

Al principio participaban artesanos locales, pasando a ser una feria comarcal, insular y por último regional. La organización de la Feria requería mucho esfuerzo y organización, por ello se funda la asociación cultural “Día de Las Tradiciones” en 1995, siendo la primera asociación cultural de La Orotava. En 2004 se funda la asociación cultural “Pinolere Cultural” y es la heredera de la antigua asociación cultural “Día de las Tradiciones Canarias”

Entre sus objetivos prioritarios se encuentran el de promover actividades encaminadas a desarrollar, conservar, fomentar y divulgar la artesanía y los oficios tradicionales como expresión viva de la tradición, la cultura, la identidad y el patrimonio de Canarias.

A través de la asociación se celebran la “Feria de Artesanía de Pinolere” cada primer fin de semana de septiembre y con la que cuenta con 35 ediciones a sus espaldas y la “Feria del Queso de Canarias”.



[jp inolere@gmail.com](mailto:jp inolere@gmail.com)



922 32 26 78



Calle Alzados Guanches, s/n - La Orotava



It was born as a result of the celebration of the Feria de Artesanía de Pinolere in 1985. Faced with the need to carry out new acts within the festivities, they try to introduce elements that differentiate the event and empower artisans and traditional trades.

Firstly, local artisans participated, becoming a local and finally regional fair. The organization of the Fair required a lot of effort and organization, so the cultural association Día de las Tradiciones was founded in 1995, being the first cultural association of La Orotava. In 2004 the cultural association Pinolere Cultural was founded and is the heir of the former cultural association Día de las Tradiciones Canarias.

One of its priority objectives is to promote activities aimed at developing, conserving, promoting and disseminating traditional crafts as a living expression of the tradition, culture, identity and heritage of the Canary Islands. Through the association, the Feria de Artesanía de Pinolere is held every first weekend of September and with which it has 35 editions behind it and the Feria del Queso de Canarias.





## Centro de Arte Efímero: Alfombras de La Orotava



La Asociación de Alfombristas de la Villa de La Orotava, constituida en 1991, tiene su razón de ser y fundamento en la salvaguarda y promoción de la histórica y popular tradición de la confección de tapices, tanto florales como de arenas volcánicas, corridos o saragatas de flores, que se elaboran con motivo de la festividad de la Infraoctava del Corpus Christi, práctica y fiesta de profundo arraigo en la población de la Villa que constituye una de sus más destacadas señas de identidad.

Además de la actividad que promueve en torno a la elaboración de las alfombras, la Asociación gestiona el Centro de Interpretación del Arte Efímero Alfombras de La Orotava, sito en la sede social de la entidad, en el número 5 de la calle de San Francisco, una exposición permanente abierta a todos los interesados que permite una aproximación a la tradición y técnica de los tapices y corridos en cualquier momento del año. Del mismo modo, la Asociación despliega un gran abanico de actividades culturales durante todo el año centradas o relacionadas con el preciado patrimonio que es motivo de su existencia: las alfombras de La Orotava.



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



922 33 63 45



Calle San Francisco, 5 - La Orotava



Lunes a Viernes: de 10:30 a 14:00



The Asociación de Alfombristas de la Villa de La Orotava, established in 1991, has its *raison d'être* and foundation in the safeguarding and promotion of the historical and popular tradition of making carpets, both floral and volcanic sand, which are produced on the occasion of the Feast of the Infra Octave of Corpus Christi, a practice and feast deeply rooted in the population of the city and constitutes one of its most outstanding signs of identity.

In addition to the activity that it promotes around the production of carpets, the Association manages the Centro de Interpretación del Arte Efímero Alfombras de La Orotava, located at the head office of the entity, at number 5 San Francisco Street, a permanent exhibition opened to all the interested people that allows an approximation to the tradition and technique of carpets. In the same way, the Association develops a wide range of cultural activities throughout the year focused on or related to the precious heritage that is the reason for its existence: Las Alfombras de la Orotava.



# Museo de Arte Sacro

## “El Tesoro de la Concepción”



El Museo de Arte Sacro “El Tesoro de la Concepción” nace en el año 2007 con el objetivo de dotar de condiciones museológicas y museográficas adecuadas a la colección que alberga la Parroquia Matriz de Nuestra Señora de la Concepción de La Orotava con bienes que abarcan desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XX. Se trata de una de las exposiciones de arte sacro más importantes de Canarias con más de seiscientas piezas en exposición que abarcan múltiples géneros artísticos como la platería, la joyería, la pintura, la escultura, el mobiliario y el arte textil, siendo este último uno de los principales baluartes del museo, con una colección de gran valor a nivel nacional e internacional, reconocida por diversos expertos en la materia.

El origen de la colección radica en los párrocos y los mayordomos de fábrica que durante siglos han llevado a cabo labores de acopio y conservación de las piezas, como bienes de uso, en los términos que cabría esperar en aquellos momentos, pero nunca abierto al público hasta la creación de dicho museo.



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



670 05 80 09



Calle Cólogan, 2 - La Orotava



Martes a Sábado: de 10:00h a 13:00h



The Museum of Sacred Art El Tesoro de la Concepción was founded in 2007 with the aim of providing adequate museological and museographic conditions for the collection housed in the Parish of Nuestra Señora de la Concepción in La Orotava, with assets spanning from the sixteenth century to the mid-twentieth century.

It is one of the most important exhibitions of sacred art in the Canary Islands, with more than 600 pieces on display, covering many artistic styles such as silverware, jewellery, painting, sculpture, furniture and textile art, the latter being one of the main bastions of the museum, with a collection of great national and international value, recognized by various experts in the field.

The origin of the collection lies in the parish priests and factory stewards who for centuries have carried out the work of collecting and conserving the pieces as goods of use, in the terms one would expect at the time, but never opened to the public until the creation of the museum.



EL TESORO DE LA  
CONCEPCIÓN

♦♦MUSEO DE ARTE SACRO♦♦



# Mohamed Osman



Osman, nació en El Cairo, Egipto. Fue formado en Roma y nacionalizado canadiense. Reside en La Orotava desde el año 1986, y siempre ha estado comprometido con el patrimonio natural, arquitectónico y tradicional de las islas. Su arte ha contribuido a engrandecer y ennoblecer el panorama artístico de la tierra canaria. Sus cuadros han encabezado los programas de las fiestas patronales de diversas poblaciones del archipiélago. Sus obras se encuentran en lugares emblemáticos tales como el Parlamento de Canarias, ayuntamientos, museos, iglesias y sociedades culturales del archipiélago. Se le otorga el premio de Artesanía y Patrimonio Villa de La Orotava 2019.

El estudio se encuentra en el centro histórico del municipio, en el edificio más antiguo de La Villa, el ex convento Molina, construido en el año 1590, frente a la casa de los Balcones.

Sus cuadros están acompañados por la luz natural y el aire fresco desde una ventana histórica canaria, cuelga el lienzo sobre una hoja de los vanos y comienza su andadura pictórica. Osman comenta que es un lugar de encuentro y encanto donde comparte la belleza, la historia y las tradiciones de nuestro valle con visitantes y amantes del arte de todas las partes del mundo.



922 33 06 29



Calle San Francisco, 4 - La Orotava



Lunes a Domingo: de 8:30h a 18:00h



**B**orn in El Cairo, Egypt. He was educated in Rome and nationalized Canadian. Residing in La Orotava since 1986, he has always been committed to the natural, architectural and traditional heritage of the islands. His art has contributed to magnifying and ennobling the artistic panorama of the Canarian land. Their paintings have been at the forefront of the programmes of the patron saint's festivities of various populations of the islands. His works can be found in emblematic places such as the Parliament of the Canary Islands, town halls, museums, churches and cultural societies. He is awarded the prize of Craftwork and Heritage Villa de La Orotava in 2019.

The studio is located in the historical center of the municipality, in the oldest building of La Villa, the former convent Molina, built in 1590, opposite to La Casa de los Balcones. His paintings are accompanied by natural light and fresh air from a historic Canarian window, hangs the canvas on a leaf of the vanes and begins his pictorial journey. Osman says it is a meeting and charming place where he shares the beauty, history and traditions of our valley with visitors and art lovers from all over the world.



# Asociación Belenista Taoro-Villa de La Orotava



La Asociación Belenista Taoro - Villa de La Orotava fue fundada hace 15 años por un pequeño grupo de personas con una misma afición: el belenismo. Sus fines son los de rescatar, fomentar y promover el belenismo dentro del municipio. Actualmente, la Asociación está conformada por más de 60 miembros.

La sede social está ubicada en el antiguo hospital de la Santísima Trinidad, junto a la Iglesia de San Francisco, en la cual se encuentra nuestro patrón, San Francisco de Asís.

Cada año se realizan diferentes actividades como son los talleres de belenismo tanto para adultos como para los más pequeños, donde se enseñan las técnicas propias del belenismo (muchas de ellas basadas en técnicas artesanales). Asimismo, todos los años participan en la Feria Arte Joven en la Calle, donde desarrollan un taller de belenismo para todos, pero especialmente dirigido para los niños y niñas y también están presentes en la feria de Navidad promocionando la Asociación y contribuyendo a la difusión del belenismo y a la dinamización comercial durante la Navidad.



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



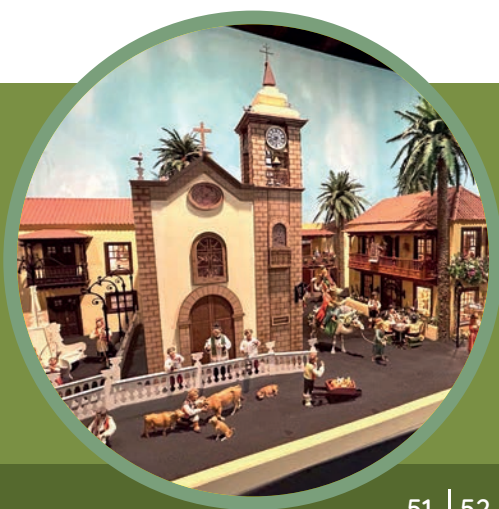
922 330 121



Calle San Francisco, 16 - La Orotava



The Asociación Belenista Taoro - Villa de La Orotava was founded 15 years ago by a small group of people with the same hobby: To make nativity scenes. Its aims are to rescue, encourage and promote the nativity scene within the municipality. Nowadays, the Association has more than 60 members. The head office is located in the old hospital of the Holy Trinity, next to the Church of St. Francis, where the patron of Nativity Scene, St. Francis of Assis, is located. Every year there are different activities such as the Belenismo workshops for both adults and children, where the techniques of making a nativity scene are taught (many of them based on handcraft techniques). Every year, they take part in the Feria de Arte Joven en la Calle, where they develop a nativity scene workshop for all, but especially for children. They also take part in the Christmas fair, promoting the Association and contributing to the diffusion of nativity scenes and the promotion of commercial activity during Christmas.





# Caracoles



Caracoles se presenta como una alternativa frente a las convenciones culturales y a las expresiones musicales actuales, estandarizadas y concebidas como productos de consumo; es un retorno a las raíces, un reencuentro con las palabras que pone el acento en la urgencia humana de sentir colectivamente. Además, es un grupo humano solidario, implicado en causas que exigen acción y presencia inmediatas. Su música es un mensaje de esperanza para los olvidados. Es una banda que nace en 2008 y que destaca por llevar a cabo una propuesta que posee el carácter isleño: libre y liberador, macerado por el vigor del océano Atlántico y el mimo de las cumbres volcánicas. Además, la originalidad es sello de calidad en este caso. Su poderoso directo y su riqueza compositiva han convertido a Caracoles en una banda referente en los circuitos culturales de las islas y en plato fuerte de escenarios de más allá del archipiélago.



[info@somoscaracoles.com](mailto:info@somoscaracoles.com)



630 91 79 75



Caracoles is presented as an alternative to current cultural conventions and musical expressions, standardized and conceived as consumer products; it is a return to the origins, a re-encounter with words that emphasizes the human urgency of feeling collectively. In addition, it is a human group of solidarity, involved in causes that require immediate action and presence. Their music is a message of hope for the forgotten ones. It is a band that was born in 2008 and that stands out for carrying out a proposal that has the island character: free and liberating, macerated by the vigour of the Atlantic Ocean and the affection of volcanic peaks. In addition, originality is a seal of quality in this case. Its powerful direct and its rich composition have turned Caracoles into a reference band in the cultural circuits of the islands and a staple of scenes from beyond the archipelago of The Canary Islands.



## Ferretería Orotava



Esta ferretería es una casona de cinco siglos en un comercio centenario con 117 años de historia, fue fundada por Dº Félix Reyes Martín en 1904. Esteban García asumió la empresa desde 2004, cuando ya llevaba 25 años como empleado. Su máxima prioridad es ofrecerle al cliente un servicio personalizado y productos de calidad. Se trata de un negocio con sabor a museo. Se conservan mobiliarios y objetos que eran vendidos hace décadas, entre ellos se puede encontrar el mostrador original de la ferretería y las pesas que se usaban para vender clavos a granel. También cuentan con la primera calculadora que tuvo la ferretería y una caja registradora con décadas de uso.

Otros objetos curiosos son los folletos de los años 50, interruptores de porcelana, quinqués, viejos plomos, regletas de baquelita, catálogos de planchas de carbón, un libro de ventas a crédito... entre otros. Otra de las señas de identidad de esta ferretería es la venta de artesanía canaria apoyando así la artesanía y la identidad local. La Ferretería está dentro de la ruta villera de belenes y colabora con esta desde hace 16 años, elaborando en el negocio uno de los belenes más apreciados de la ruta.



[info@ferreteriaorotava.com](mailto:info@ferreteriaorotava.com)



922 33 01 21



Calle Carrera Escultor Estévez, 16 - La Orotava



Lunes a Viernes: 8:00 a 13:30 y 16:00 a 19:00  
Sábado: 9:00 a 13:00



This hardware store is a five-century mansion with 117 years of history. It was founded by Mr. Félix Reyes Martín in 1904. Esteban García took over the company in 2004, when he had been an employee for 25 years. Their top priority is to offer the customer a personalized service and quality products. It's a museum-like business. Furniture and objects that were sold decades ago are preserved, including the original hardware store counter and weights that were used to sell nails in bulk. They also have the first calculator that had the hardware store and a cash register with decades of use. Other interesting objects are brochures from the 1950s, porcelain switches, quinqués, old lead, bakelite strips, catalogues of charcoal plates, a book of sales on credit. . . among others. Another of the hallmarks of this hardware store is the sale of Canarian handicrafts, in order to support craftsmanship and local identity. It is also part of the village route of nativity scenes and collaborates with this for 16 years, elaborating in the business one of the most appreciated nativity scenes of the route.



## Agrupación Folklórica Oroval



En el año 1993 un grupo de amigos de la Villa de la Orotava, con varios años de experiencia en el mundo del folklore, se deciden a formar una parranda de “lo Divino” para salir cantando villancicos y pidiendo el aguinaldo en las navidades villeras. Como ha pasado en la historia de muchos grupos folklóricos de la Isla, gracias al interés por el folklore y las tradiciones que respiraba esa parranda de “lo Divino” se forma la Agrupación Folklórica Oroval.

En la actualidad y tras años de intensa actividad, Oroval trabaja constante e ininterrumpidamente por la conservación del patrimonio cultural inmaterial; nuestra cultura de transmisión oral (cantares, refranes, cuentos, rezos, coplas...). Nuestra música, danzas y vestimentas tradicionales, son uno de los principales reclamos para el que viene a conocer nuestro municipio. Dentro de sus fiestas el folklore forma parte fundamental e imprescindible. Es un colectivo que ha trabajado activamente en el rescate y mantenimiento de nuestro patrimonio inmaterial más importante: nuestra cultura popular.



[info@oroval.com](mailto:info@oroval.com)



609 709 269



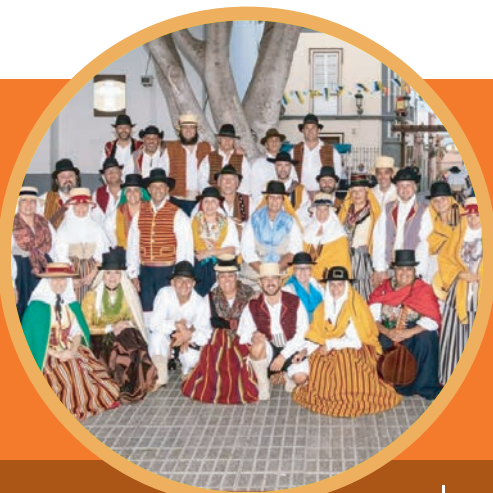
Calle Taoro, 48 - La Orotava



In 1993 a group of friends from the Villa de la Orotava, with several years of experience in the world of folklore, decided to form a party of Lo Divino to go out singing carols and asking for the Christmas present at the village Christmas. As has happened in the history of many folklore groups on the Island, thanks to the interest in folklore and traditions that breathed this “divine” party, the Oroval Folklore Group was formed.

Nowadays, and after years of intense activity, Oroval works constantly and uninterruptedly for the preservation of intangible cultural heritage; our culture of oral transmission (songs, sayings, stories, prayers, couplings... ). Their music, dances and traditional costumes are one of the main claims for those who come to know our municipality. Within its festivals, folklore is a fundamental and essential part.

It is a collective that has actively worked to rescue and maintain our most important intangible heritage: our popular culture.



# Banana Ecoplantation



Es la finca de platanera más antigua de Tenerife. Fundada en 1880 bajo el nombre “Hacienda Nueva”, fue la primera finca desde la cual se exportaron plátanos a los mercados internacionales en el año 1885. Con el devenir de la historia pasó por las manos de diversos productores plataneros hasta que en 2013 el joven emprendedor Miguel Ángel González de Chaves Trujillo toma las riendas de la finca y la transforma en “HACIENDA NUEVA”, la primera finca platanera de producción ecológica de la zona, fundando así Banana ECOplantation, la cual se localiza en el Rincón. Posteriormente, es en 2017 cuando encuentra la oportunidad de acometer e implementar un proyecto de diversificación de la producción agrícola promoviendo también a las visitas in situ. Además, se desarrolla una visita guiada a la finca para sensibilizar al público, tanto nacional como internacional, de los valores de la producción ecológica frente a la intensiva. Además, la visita a Banana ECOplantation es una experiencia turística extraordinariamente segura, divulgativa y divertida para todos los públicos y toda la familia ya que cuenta con seguridad medioambiental, accesibilidad, aparcamiento seguro y atención personalizada y hace hincapié en la divulgación de la producción ecológica del plátano de Canarias.



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



647 716 283 / 698 96 58 66



Carretera El Rincón, 71 - La Orotava



Lunes a Domingo: de 9:00 a 17:00



It is the oldest banana farm in Tenerife. Founded in 1880 under the name Hacienda Nueva, it was the first farm from which bananas were exported to international markets in 1885. With the development of history it passed through the hands of several banana growers until in 2013 the young entrepreneur Miguel Ángel González de Chaves Trujillo took over the control of the estate and transformed it into HACIENDA NUEVA, the first organic banana farm in the area, as well as founding Banana ECOplantation, which is located in El Rincón. Afterwards, it is in 2017 that he finds the opportunity to undertake and implement a project to diversify agricultural production, also promoting on-site visits.

In addition, there is a guided tour of the estate to raise awareness among the public, both national and international, of the values of organic production versus intensive production. Moreover, the visit to Banana ECOplantation is an extraordinarily safe, informative and fun tourist experience for all audiences and the whole family as it has environmental safety, accessibility, secure parking and personalized attention and emphasizes the promotion of the organic production of bananas from the Canary Islands.

banana  plantation





## Francisco Hilario



Es una empresa destinada a la encuadernación con el objetivo de recuperar y mantener un oficio artesanal. Pretende que no se olviden las técnicas de trabajo tradicionales atendiendo a sus clientes con un trato y trabajo personalizado con un estilo contemporáneo de trazos y líneas limpias. A su vez, busca dar ligereza a la parte exterior del libro para elevar y resaltar el contenido interior donde está el corazón, el espíritu y la belleza intangible de su propietario, siempre buscando el equilibrio de ambas partes.

Francisco Hilario comenta: “Cuando empiezo un proyecto nuevo me enfrento a ese lienzo en blanco en forma de papel como si de una nueva aventura se tratara intentando que todo encaje, cuidando la selección de las formas, tamaños, texturas, tipos de cosidos, materiales, estilos de encuadernado persiguiendo que en cada agenda, cada álbum, cada libro de firmas, cada carta de menú etc. se respire armonía y alma”.



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



629 279 487



It is a company dedicated to the binding with the aim of recovering and maintaining a craftsmanship. It aims not to forget the traditional working techniques by serving its clients with a personalized treatment and work with a contemporary style of clean lines and strokes. At the same time, it seeks to give lightness to the outer part of the book to elevate and highlight the inner content where the heart, spirit and intangible beauty of its owner is, always seeking the balance of both parts.

Francisco Hilario comments: “When I start a new project, I face that blank canvas in the shape of paper as if it were a new adventure trying to make everything fit together, taking care of the selection of shapes, sizes, textures, types of stitching, materials, styles of binding, striving for harmony and soul in every agenda, every album, every book of signatures, every menu card, etc.”.



**Francisco Hilario**  
encuadración contemporánea



# Orotava Aguacates S.L.



Empresa dedicada a la distribución y comercialización del aguacate al servicio de la hostelería y restauración, fruterías y supermercados. El proyecto nace en 2019, dando comienzo la actividad finalmente en octubre, con muchas ilusiones y expectativas de mejora y crecimiento. Siempre con la intención de poner en valor la agricultura, especialmente defendiendo el producto de nuestra tierra, el producto local. Además, esta empresa asesora sobre el cuaderno de campo, plan de abonado, riego, suelta de insectos, venta de plantas, etc. a los productores.

Orotava Aguacates, apuesta en pro de los valores 'Slow' favoreciendo el consumo de alimentos y servicios de cercanía por media de la apuesta por el producto y la economía local. La economía local es imprescindible para la generación de empleo y riqueza directa en el entorno favoreciendo con ello a la calidad de vida de las personas que nos rodean lo que supone contribuir a formar una comunidad más fuerte y sostenible.



[orotavaguacates\\_2019@hotmail.com](mailto:orotavaguacates_2019@hotmail.com)



671 20 36 06



Carretera Las Candas, 40 - La Orotava



Lunes a Viernes: de 9:00 a 17:30  
Sábado: de 9:30 a 13:30



This company is dedicated to the distribution and commercialization of avocado at the service of the hotels and restaurants, fruit shops and supermarkets. The project was born in 2019, beginning the activity in October, with many hopes and expectations of improvement and growth. Always with the intention of enhancing agriculture, especially defending the local product. In addition, this company advises producers on the field book, fertilization plan, irrigation, release of insects, sale of plants, etc.

Orotava Aguacates, is committed to 'Slow' values by favoring the consumption of food and local services through its commitment to the product and the local economy. The local economy is essential for generating employment and direct wealth in the environment, thereby improving the quality of life of the people around us, which means helping to form a stronger and more sustainable community.



## Canarias Concept



Canarias Concept es una empresa creada en 2013 con una filosofía clara, la de vender solamente productos hechos en las Islas Canarias, teniendo especial relevancia el producto de Tenerife. Además, aparte de vender productos, hacen hincapié en la experiencia, y en promocionar los valores que tiene el municipio de La Orotava, tanto naturales, como culturales, gastronómicos, etc. Asimismo, en su espacio se puede encontrar todo tipo de productos: artesanía (madera, cerámica, calado y roseta, bisutería, bolsos y calzado, etc.), cosmética natural, textil, gastronomía, vinos, licores, etc., de producción canaria.



[info@canariasconcept.com](mailto:info@canariasconcept.com)



922 32 36 16



Calle Carrera Escultor Estévez, 23 - La Orotava



Lunes a Viernes: de 9:30 a 14:00 y de 15:30 a 18:30  
Sábado: de 10:00 a 14:00



Canarias Concept is a company created in 2013 with a clear philosophy: selling only products made in the Canary Islands and having special relevance to the products from Tenerife. In addition, apart from selling products, they emphasize on experience, and promote the values that the municipality of La Orotava has, such as natural, cultural, gastronomic... In its space you can also find all kinds of products made in the Canary Islands: handicrafts (wood, ceramics, drawing and rosette, jewellery, bags and footwear, etc. ), natural cosmetics, textiles, gastronomy, wines, liquors, etc.



# Murga Los Virgueritos



Los Virgueritos son una murga nacida en 1975 que ha sabido superar el lógico desgaste ocasionado por el paso de los años, que no ha mermado ni un ápice de la ilusión de aquel grupo de jóvenes estudiantes que se unieron hace 47 años para participar en los actos del Carnaval, y que desde entonces no han dejado de manifestar su alegría, su saber estar, su particular puesta en escena y su gracia carnavalera por los distintos escenarios y calles que los han visto actuar y desfilar durante todo este tiempo.

Esta murga destaca por tener una relación directa con la cultura del carnaval que se vive en la Orotava, muy diferente a la de otros municipios, con un aire diferente, más familiar, alejado de los grandes mogollones y haciendo hincapié en las tradiciones y en ser un carnaval hecho por y para los villeros.

Los Virgueritos han demostrado a lo largo de los años que apoyan la educación en valores, la conservación del patrimonio cultural, los productos de la tierra, las acciones ecológicas, la economía circular, el amor por las tradiciones, la propia identidad y la historia local.



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



667 45 82 13



Los Virgueritos is a murga (band of street musicians) born in 1975 that has managed to overcome the logical wear and tear caused by the passing of the years, that has not diminished one ounce of the illusion of that group of young students who joined 47 years ago to take part in the Carnival acts, and that since then have not ceased to manifest their joy, their know-how to behave, their particular staging and their carnival grace through the different stages and streets that have seen them perform and parade throughout this time. This murga stands out for having a direct relationship with the carnival culture that is lived in the Orotava, very different from that of other municipalities, with a different air, more familiar, away from the great amount of people and emphasizing the traditions and being a carnival made by and for the local people. The Virgueritos have shown over the years that they support education in values, the conservation of cultural heritage, the products of the land, ecological actions, the circular economy, the love of traditions, their own identity and local history.





# Bio Sakura

## Agroecology and Landscaping



**B**io Sakura es una empresa que se dedica al paisajismo y la agroecología, enfocada en la creación de espacios naturales y sostenibles.

Ofrecemos servicios como el diseño de jardines, huertos urbanos y parques sensoriales, promoviendo la conexión de la comunidad con la naturaleza en un entorno saludable.

Además, implementamos prácticas de economía circular, como el reciclaje de materiales y compostaje, con el objetivo de reducir el impacto ambiental.

Organizamos talleres y actividades para sensibilizar sobre sostenibilidad, fomentando el respeto por el medio ambiente y la conservación de especies autóctonas.

Nuestro compromiso con la biodiversidad y la eficiencia energética es clave en cada uno de nuestros proyectos, contribuyendo a un futuro más verde y armonioso.

Nuestra empresa está ubicada en La Orotava, un lugar que refleja nuestro compromiso con el desarrollo urbano y rural respetuoso con la naturaleza y la cultura local.



[info@biosakura.com](mailto:info@biosakura.com)



653 95 64 00



Paseo Dominguez Alfonso, 35 B. La Orotava



De Lunes a Viernes: de 9:00 a 18:00



**B**io Sakura is a company dedicated to landscaping and agroecology, focused on creating sustainable and natural spaces. We offer services such as garden design, urban farming, and sensory parks, promoting the community's connection with nature in a healthy environment. Additionally, we implement circular economy practices, such as material recycling and composting, with the goal of reducing environmental impact.

We organize workshops and activities to raise awareness about sustainability, encouraging respect for the environment and the conservation of native species. Our commitment to biodiversity and energy efficiency is central to every project, contributing to a greener and more harmonious future.

Our company is located in La Orotava, a place that reflects our commitment to urban and rural development that is respectful of nature and local culture.

**BioSAKURA**  
Agroecology and Landscaping



## Finca Marañuela



Ubicada en el corazón del Valle de La Orotava, Finca Marañuela es un proyecto ecológico que une tradición y autenticidad en la elaboración de vinos naturales y café de especialidad.

En nuestra bodega artesanal, producimos vinos sin aditivos, fermentados con levaduras autóctonas y sin filtrados, respetando el legado vitivinícola de la isla. Cultivamos nuestras vides en cordón trenzado, un sistema único en el mundo, y hemos restaurado un lagar familiar con más de 40 años de historia.

Además del viñedo, la finca alberga uno de los pocos cultivos de café de Europa, con certificación ecológica, junto a frutales y otros productos locales. Nuestra filosofía apuesta por la sostenibilidad, el respeto por la naturaleza y la recuperación de los métodos tradicionales.

Ofrecemos visitas guiadas gratuitas, donde compartimos la historia y los procesos detrás de nuestros vinos y café. Una experiencia para conectar con la tierra, el sabor y la cultura del Valle de La Orotava.



[info@bodegafincamaranuela.com](mailto:info@bodegafincamaranuela.com)



699 43 46 62



Camino la Arbeja, 48 - La Orotava



De Lunes a Jueves: de 17:00 a 19:00



**L**ocated in the heart of Valle de La Orotava, Finca Marañuela is an organic project that blends tradition and authenticity in the production of natural wines and specialty coffee.

Our artisanal winery produces additive-free wines, fermented with native yeasts and unfiltered, preserving the island's winemaking heritage. We cultivate our vines using cordón trenzado, a unique system found only in this region, and have restored a 40-year-old family winepress.

Beyond our vineyard, the estate is home to one of the few organic coffee plantations in Europe, along with fruit trees and other local crops. Our philosophy is rooted in sustainability, respect for nature, and the revival of traditional methods.

We offer free guided tours, where visitors can explore the history and processes behind our wines and coffee. A unique experience to connect with the land, the flavors, and the culture of Valle de La Orotava.



*Marañuela*







---

---

Contacto:  
 @turismolaorotava  
www.visitlaorotava.es

---

---

