



Tijarafe

rural food

Erfahren Sie mit Tijarafe Rural Food, was gekocht wird

Folgen Sie uns in den Sozialen Netzwerken

@tjaraferuralfood



Tjarafe Rural Food



UNSERE GASTRONOMEN

Bar Garome	Panadería El Parque
Bodegón San Antonio	Kiosco Erianet
Bar La Punta	Biotienda Marisa y Stefan
Bar Prisma	Bar Cafetería ElTime
Restaurante La Muralla	Bodegas Castro y Magán
Kiosco Fe y Alegría	Bar Restaurante El Rincón del Sol
Cheff en Casa	Cafetería La Prosperidad
Bar Canarias	Vida Sana
Restaurante Los Olivos	Bodegas Noroeste de La Palma
Cervecería Isla Verde	Bar La Guagua
Pizzería La Fuente	Kiosco El Diablo

Index

<i>Was ist Tijarafe Rural Food?</i>	6
<i>Der Geschmack als Tradition...</i>	8
<i>4 tips Tijarafe zu genießen</i>	11
<i>Lokalen Produkte von Tijarafe</i>	12
<i>Aromen die überraschen...</i>	13
<i>Zurück zum Ursprung...</i>	17
<i>Natürlich ländlich...</i>	20



Offizielles Grusswort

Spektakuläre Sonnenuntergänge oder der atemberaubende Nachthimmel bieten die perfekte Gelegenheit für den Genuss unserer lokalen Produkte in den Gaststätten von Tijarafe. Ein Rezept mit den zwei Hauptzutaten „Verbundenheit“ und „Qualität“ der Produkte ist die Essenz und das Ziel von Tijarafe Rural Food (TRF).

TRF vereint die Gastronomie der Gemeinde, die eine perfekte Verbindung zwischen Innovation und Tradition widerspiegelt und zielt darauf ab, den Erzeugern und Gastronomen durch spezielle gastronomische Aktionen Sichtbarkeit zu verleihen und wirtschaftliche Impulse für Tijarafe zu setzen.

Im Zeitalter der Unmittelbarkeit, der Globalisierung und der virtuellen Welten ist es umso wichtiger, die Vorzüge des Lokalen und der kleinen Dinge sowie die Freude an realen Erlebnissen wiederzuentdecken. Denn was bei Tisch und in guter Gesellschaft geteilt wird, konvertiert sich in unseren wertvollsten immateriellen Schatz.

Haben Sie Lust auf diese Erfahrung?



Bürgermeister Herr Marcos Lorenzo



Weingut auf dem Camino El Gamonal

Fotografie von @lusestudio

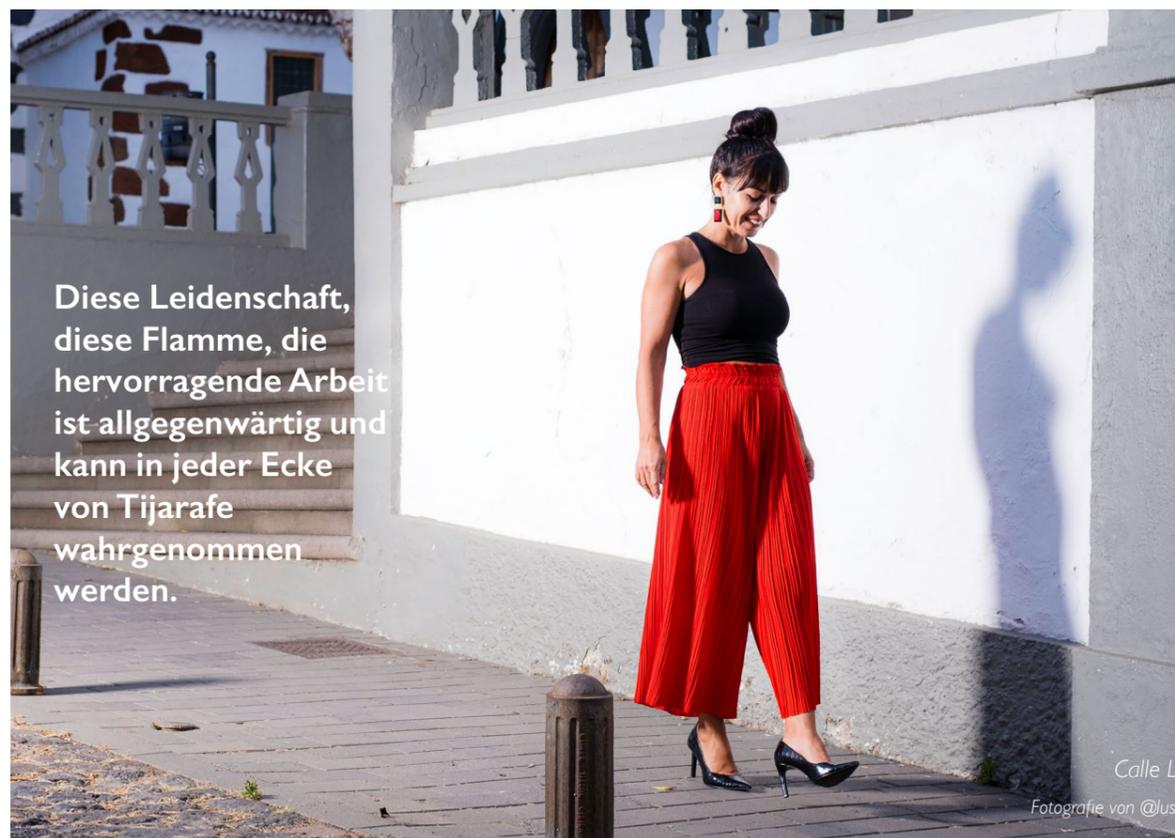
Was ist Tijarafe Rural Food?

Bei **Tijarafe Rural Food** dreht sich alles um das Angebot und das Erlebnis in einer ländlichen Umgebung, in der nachhaltiger Tourismus, lokale Produkte und Gastronomie zusammengeführt werden, um das „gewisse Etwas“, diese Flamme, die wir alle suchen, zu erzeugen. Diese „**Leidenschaft**“ ist es, die uns antreibt bei jeder Idee, bei jedem Produkt und bei jedem Gericht immer unser Bestes zu geben.

Das Ziel von **Tijarafe Rural Food** ist es, diese Leidenschaft und Tradition in jedem Produkt und Gericht, dass in Tijarafe angeboten wird, zu vermitteln.

Mit diesem Ziel präsentieren wir Ihnen unseren **I. Gastronomieführer** Tijarafe Rural Food.

Die Grundlagen hierfür finden sich in der natürlichen Umgebung von Tijarafe, in der Erde und im Meer, Ressourcen, die perfekt bewirtschaftet werden, um hervorragende Produkte zu erzielen, ohne die Ökosysteme zu stören.



Diese Leidenschaft, diese Flamme, die hervorragende Arbeit ist allgegenwärtig und kann in jeder Ecke von Tijarafe wahrgenommen werden.

Calle La Luz

Fotografie von @lusestudio

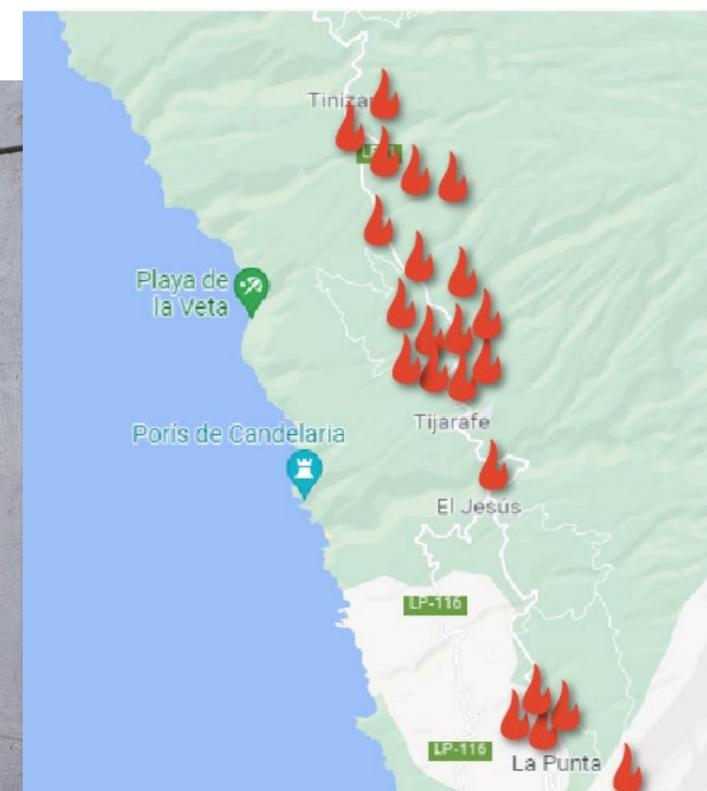
Unsere gastronomen



Fotografie von @lusestudio

Dieser Gastronomieführer würde ohne sie keinen Sinn ergeben: **Unsere 22 Gastronomen** und Gastronominnen.

Bars, Cafés, Restaurants sowie Fachkräfte. Jeder Einzelne von ihnen bietet mit all seiner Leidenschaft, all seinem Wissen und all seiner Hingabe fürs Detail sein Bestes, um Ihnen ein Gericht an Ihren Tisch zu bringen, das all Ihre Sinne anspricht und im Stande ist, zu überraschen.



BESUCHEN SIE UNSERE GASTRONOMEN

Der Geschmack als Tradition...

Bar Garome

Die Bar von Miguel ist sowohl ideal, um den Tag zu beginnen, als auch um mit Hunger zu kommen und zu entspannen. Hier werden Sandwiches wie früher zubereitet, mit dem **#Geschmack-vonImmer**. Es erwartet Sie ein familiäres Ambiente und Miguel wird nicht zögern, Ihnen ein gutes Glas lokalen Wein aus der nahen Umgebung zu servieren.



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Sandwich mit Fleisch, Käse und Gemüse, dazu ein lokaler Wein

Öffnungszeiten

Carretera LP-1. Tinizara, 19.
Jeden Tag von 6 bis 22 Uhr.

Bodegón San Antonio

In den Bodegón San Antonio können Sie zu jeder Tageszeit gehen. Hier können Sie **#GroßeLeidenschaft** beim Frühstück oder beim Genuss der mehr als 10 täglich wechselnden Tapas erleben. Bedenken Sie auch, dass Sie die große Tapasauswahl am besten probieren können, je früher Sie kommen. Dazu können Sie lokale und nationale Weine genießen.



Fotografie von @lusestudio

Bar des Bodegón San Antonio

Öffnungszeiten

Avda. Princesa Tinabana, 6.
Von 6 bis 24 Uhr. Jeden Tag geöffnet.



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Tapa aus „Alter Kleidung“



Fotografie von @lusestudio

Frau Ana und Herr Pedro. Gericht: Tapa mit Schweinefleisch

Bar La Punta

Öffnungszeiten

Calle Virgen de Fátima, 1.
Mo. bis Sa. von 11 bis 23 Uhr.

Frau Ana und Herr Pedro verleihen dem Kiez La Punta seit 1985 Geschmack. „Das war nicht leicht“, sagt Frau Ana, aber sie und ihr Mann arbeiten mit derselben Leidenschaft weiter, um **#GroßzügigeTapas**, wie am ersten Tag, anzubieten. In der Bar, einem ruhigen Ort, an dem die Zeit in den schönen 80er Jahren stehen geblieben zu sein scheint, müssen Sie unbedingt die Tapas mit Schweinefleisch probieren – 300 Gramm, die Ihre Sinne verwöhnen.

Bar Prisma

Kartoffeln und Bananen aus den Obstplantagen von Tijarafe sind wichtige **#KleineFreuden** in Artemios Bar. Sie werden perfekt zubereitet, um von einem kühlen Bier begleitet, vernascht zu werden. Die Temperatur des Bieres darf nicht vernachlässigt werden. Artemio legt darauf großen Wert und sagt selbst: „Das Bier muss gut gekühlt sein“.

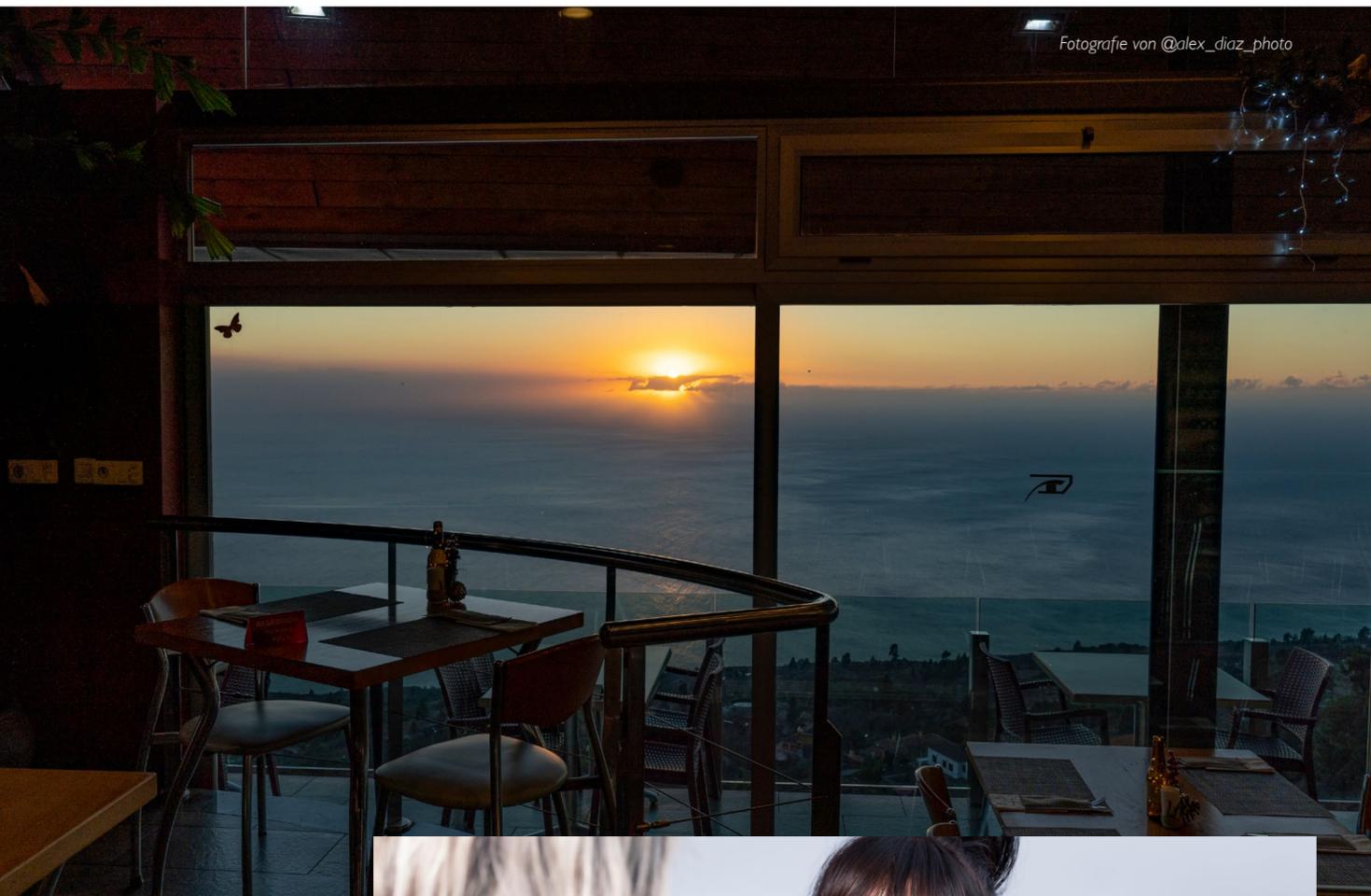
Öffnungszeiten

Avda. Princesa Tinabana, 39.
Von 14 bis 23 Uhr. Jeden Tag geöffnet.



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Kartoffeln, frittierte Bananen und Bier.



Terrasse und Ausblick des Restaurants La Muralla.

Restaurante La Muralla

Der Aussichtspunkt La Muralla beherbergt dieses gleichnamige Restaurant mit bezauberndem Ausblick auf die Küste und das Dorf. Hier sind die Speisen **#GourmetfuerSie**.

Sie genießen Gerichte mit frischen Zutaten und von hoher Qualität. Das ganze Team folgt der Maxime: „Gute Arbeit hat doppelten Wert.“



Gericht: Nester aus Fleisch und Huhn mit lokalem Wein.

Öffnungszeiten

Carretera LP-1. Aguatavar, 16.
Fr. und Sa. von 13 bis 22.30 Uhr. Alle anderen Tage von 13 bis 22 Uhr.

In den letzten Jahren ist der Tourismus der Gemeinde, insbesondere in den Bereichen **Landschaftstourismus** und **nachhaltiger Tourismus** gewachsen:

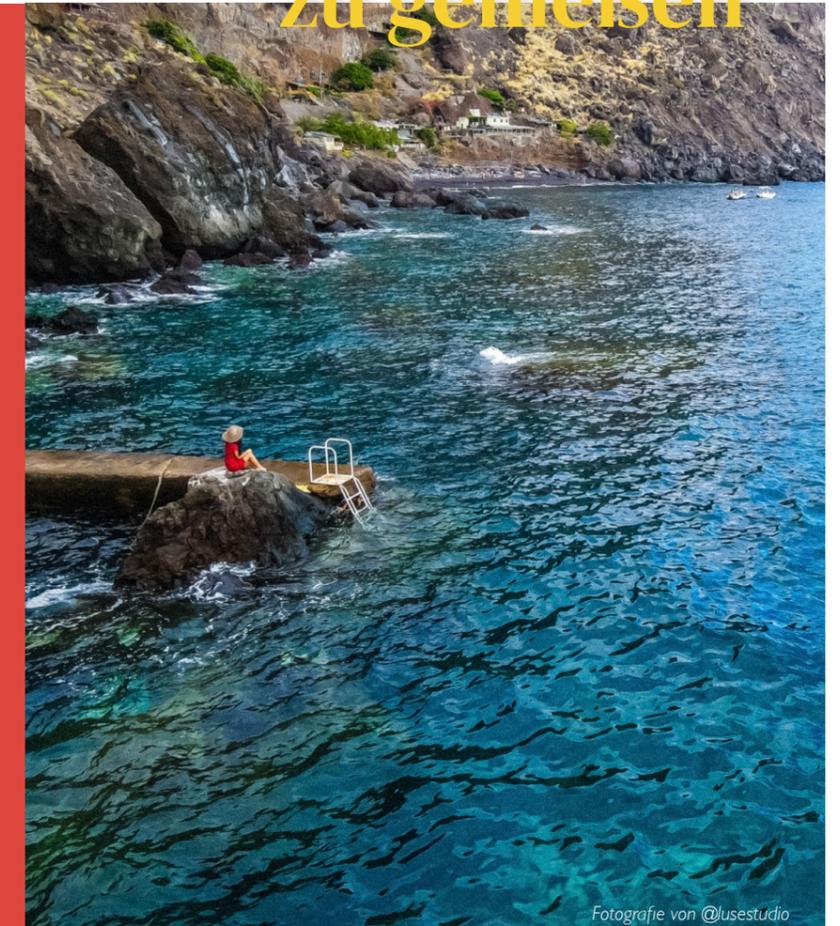
4 Tips Tijarafe zu genießen

1. Die Badekleidung immer im Gepäck. Hier können Sie einen Sprung an die Küste machen und ein schönes Bad genießen. Ihnen stehen ganzjährig **Porís de Candelaria** oder der Strand Playa de **La Veta** (im Bild) zur Verfügung.

2. Besuchen Sie **Tijarafe** mit Hunger! Die Portionen sind so reichhaltig, wie die Menschen hier freundlich sind.

3. Jede Ecke bietet ganz eigene Reize. Sie werden nicht alle Orte an einem Tag erkunden wollen. Wir empfehlen Ihnen, sich für jeden Ort Zeit zu nehmen und das Erlebnis zu genießen.

4. Tijarafe ist gelebte Tradition und ihr Hashtag ist **#ViveTijarafe**. Wir möchten Sie einladen, selbst herauszufinden, warum das so ist.



Lokalen Produkte von

Tijarafe

In Tijarafe treibt uns die Leidenschaft an, zu jeder Zeit unser Bestes zu geben.



KÄSE



BANANEN

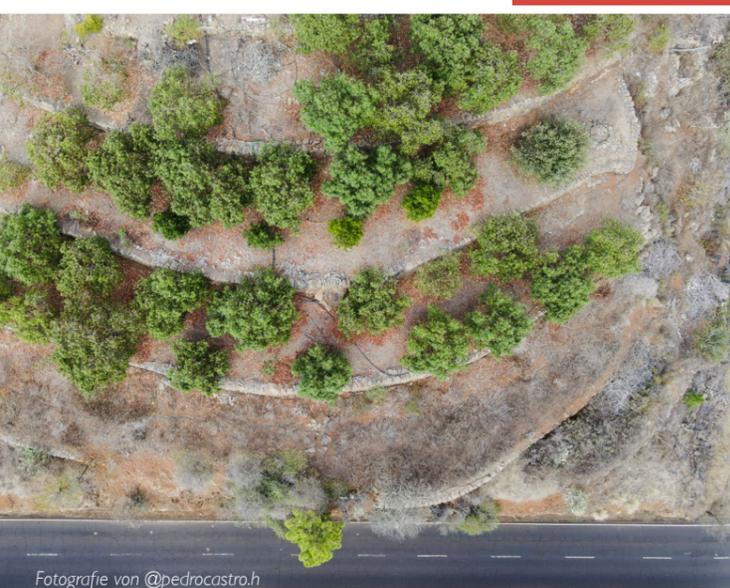


FRISCHER FISCH

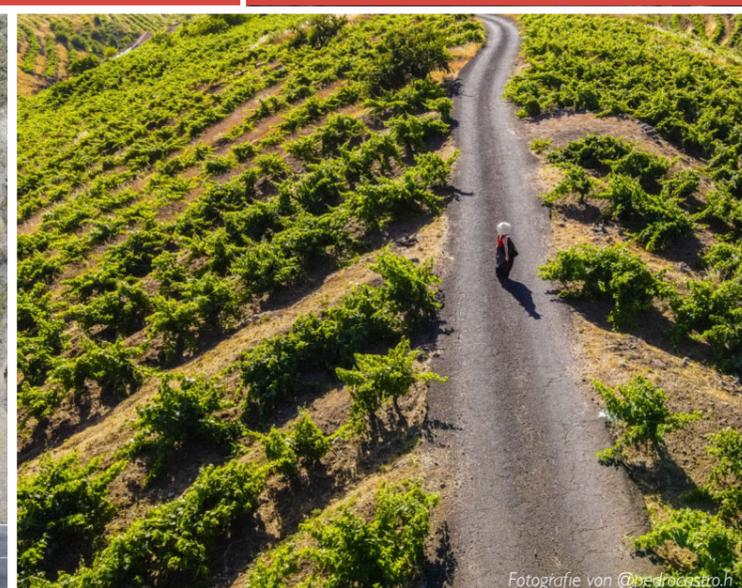


OLIVEN

Wir haben uns den lokalen Produkten verpflichtet und dazu, die Qualität bei der Produktion, Auswahl und Verbesserung der Prozesse zu erhalten, um zu beweisen, dass Ländlichkeit hier kein Nachteil ist. Ganz im Gegenteil, es ist der Vorteil, Tradition zu denken, zu sehen und zu schmecken.



AVOCADOS



WEIN

Aromen die überraschen

José Adelto, Koch und Miteigentümer kreiert an diesem gemütlichen Ort kreative Speisen, um Sie mit allen Mitteln und mit jedem Gericht zu überraschen. Der Imbiss und das gesamte Team haben dank ihrer Kreativität bereits verschiedene Wettbewerbe gewonnen. So war z.B. der Tapa „**Crujiente de Hierro**“ (aus Linsen) der Gewinner des letzten örtlichen Tapaswettbewerbs.



Kiosco Fe y Alegría

Gericht: #HamburguesaSorpresa.

Öffnungszeiten
Carretera LP-1. La Punta, 14.
Jeden Tag von 10 bis 23 Uhr geöffnet.

SOLLTEN SIE ZU DENJENIGEN GEHÖREN, DIE SICH IHREN HAMBURGER LIEBER SELBST ZUBEREITEN, PRÄSENTIEREN WIR IHNEN

8 Tricks unserer Gastronomen.

Damit werden Ihre Hamburger ein Erfolg wie „geschnittenes Brot“

1.



Gutes Brot ist der Schlüssel: Ein selbstgemachtes Brötchen, nach Art Brioche, das geeignet ist, die Soße aufzunehmen und gleichzeitig einen knusprigen Touch hat. Cervecería Isla Verde, Bodegón San Antonio.

2.



Die Überraschungszutat bringt's: Auch wenn es risikoreich erscheint, eine verrückte Idee kann Sie zum Erfolg führen; z.B. dem Hamburger ein paar knusprige Tintenfischringe hinzufügen. Kiosco Fe y Alegría, oder wie die Pizzería La Fuente süß-saure Essiggurken, braunen Zucker, Zimt und Nelken.

3.



Mischen Sie verschiedene Fleischtypen, z.B. 70% Rind- und 30% Schweinefleisch mit Speck, damit es besonders saftig wird. Restaurante Los Olivos, oder gehen Sie auf Risiko und nehmen Sie 100% Ziegenfleisch der Palma-Ziege, wie es die Bar La Guagua macht.

4.



Je frischer das Gemüse, desto besser: Ihre Mutter hatte selbstverständlich recht, Sie sollten Gemüse mit vielen Vitaminen essen! Bar La Punta.

5.



Geben Sie sich nie zufrieden, experimentieren Sie: Mixen Sie z.B. folgende Soße: Knoblauch, Petersilie, Koriander und Mayonnaise. Restaurante El Rincón del Sol.

6.



Sein oder nicht sein, wählen Sie den Käse mit Bedacht: Ein Palmero-Käse aus Tijarafe ist perfekt, um mit Ihrem Hamburger zu überzeugen. Kiosco Erianet.

7.



Die Qualität ist wichtig: Wagen Sie hier keine Experimente. Wenn Sie frisches Fleisch guter Qualität verwenden, sind Sie auf der Gewinnerseite. Kiosco El Diablo. Es ist auch zu empfehlen, das Fleisch je nach Geschmack gut zu würzen. Bar Canarias.

8.



Garen Sie das Fleisch nach dem Geschmack jedes Einzelnen Gastes. Cafetería La Prosperidad.

Cheff en Casa

Wenn Sie nicht gerne kochen, dann ist Jeff Ihr Koch, dort wo Sie ihn benötigen. Er kommt zu Ihnen in die Küche und bereiten Ihnen spektakuläre Gerichte zu. So können Sie der beste Gastgeber sein. Er bietet Ihnen auch ein Team von Kellnern, damit Sie sich um nicht kümmern brauchen.

Heute kocht Jeff für Sie.

Öffnungszeiten

Wo Sie möchten.
Nach Ihren Anforderungen.

 Cheff en Casa  jcheff_en_casa  +34 607 43 97 33

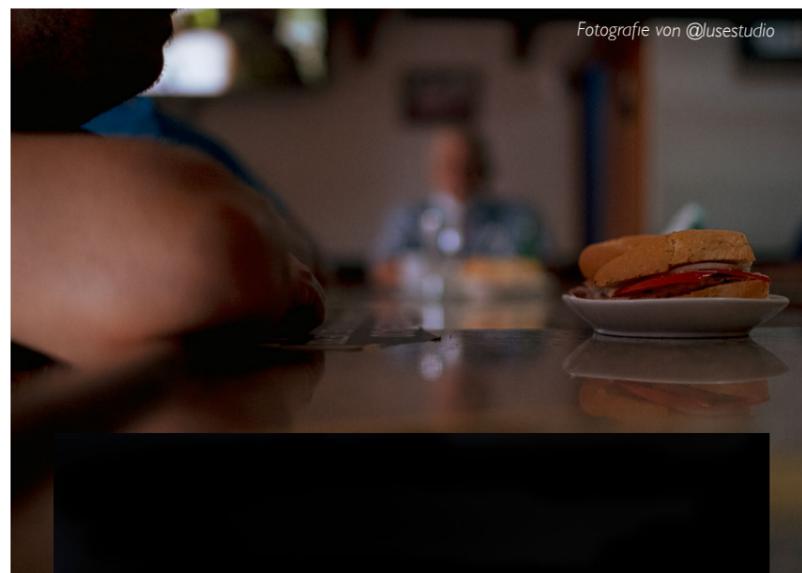
Bar Canarias

Juan, der Eigentümer der Bar Canarias, ist überzeugt davon, dass „**#Geschmackzuhause**“ nicht nur gut, sondern auch schnell ist“. Sie bestellen Ihr Frühstück, bekommen es serviert und können Ihre Pläne weiterverfolgen, oder noch ein wenig bleiben, ganz wie Sie wünschen. Ganz gleich wie Sie sich entscheiden, Sie werden feststellen,

Öffnungszeiten

Avda. Princesa Tinabana, 14.
Von 6 bis 24 Uhr. Jeden Tag geöffnet.

Gericht: Sandwich mit Tintenfischen und Alioli und venezolanischen Empanadas.



Fotografie von @lusestudio

Restaurante Los Olivos

Die **#KüchederNachbarschaft** von Los Olivos überrascht vom ersten Moment an und das sehr positiv. Peruanische, venezolanische und kanarische Küche sowie kombinierte Gerichte. Dort werden die Gerichte mit den jeweils typischen Zutaten der jeweiligen Länder zubereitet. Denken Sie, so viel Aufwand ist der Mühe wert?

Öffnungszeiten

Avda. Princesa Tinabana, 27.
10 bis 23 Uhr, Mittwoch geschlossen.



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Ceviche.



Fotografie von @lusestudio

Die Brauerei Isla Verde produziert 10 verschiedene Typen **#CraftBeer** in ihren Kesseln (einige davon ohne Gluten). Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Außerdem werden in der Küche Tapas sowie komplette Gerichte zubereitet, von denen einige mit dem eigenen Bier gekocht werden. Der Slogan ist: „Stoßen wir auf das Natürliche an“. Also „zum Wohl!“

Öffnungszeiten

Carretera LP-1. El Jesús, 41. Do. bis Mo. von 13 bis 21 Uhr.

Cervecería Isla Verde

Bar und Zapfhähne der Brauerei.



Fotografie von @lusestudio

Flaschen Cerveza Picara und Danza del Diablo.



Fotografie von @lusestudio



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Eine der vier Gemüse pizzas.

Pizzería La Fuente

La Fuente bietet ihnen u.a. verschiedene Typen von Gemüsepizza, denn das Beste ist, gesund zu essen. Im Gasträum finden Sie gemütliche Ecken zum Genießen – auch der lokalen Zutaten, wie z.B. Frischläse aus Tijarafe und die Gemüse des Nordwestens der Insel. Hier ist jede Pizza eine **#LändlichePizza**.

Öffnungszeiten

18 bis 23 Uhr von Di. bis So.
Calle El Lomo ,7.

Zurück zum Ursprung...



Fotografie von @lusestudio

Verschiedene Brote.

Panadería El Parque

Nur mit Sauerteig kann man ein so **#FrischKnuspriges** Brot herstellen, wie es in dieser Bäckerei verkauft wird. Ciabatta, Chusco, Laibbrot... sind der Beweis dafür, gebacken mit Meersalz von der Insel. Außer des großen Brotangebots haben wir eine große Auswahl von Süßem. Perfekt für alle Süßschnäbel und diejenigen, die dem Frühstück das gewisse Etwas verleihen möchten.

Öffnungszeiten

Von Mo. bis Fr. 8 bis 16 Uhr.
Calle Tajodeque, 10.



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Rippchen, Kartoffeln und Ananas.

Kiosco Erianet

Ein kleiner Imbiss am Straßenrand, in dem Sie wie in Ihrem **#ZweitenZuhause** speisen können. Und zweifelsfrei ein Treffpunkt, an dem sich kleine Schätze zwischen den Kochstellen verbergen, die mit der Freude der Gäste und dem guten Ambiente gewürzt werden.

Öffnungszeiten

Von 6 bis 24 Uhr. Jeden Tag geöffnet.
Carretera LP-1. La Punta, s/n.

Biotienda Marisa & Stefan

Mit Biozertifikat bietet uns Marisa an ihrem Stand **#ÖkoFrische** Produkte aus ganz besonderem Obst und Gemüse. Wenn die neuen Produkte der Saison ankommen, unternimmt sie die größten Anstrengungen, damit das Obst und Gemüse im besten Licht erstrahlt. In ihrem Geschäft finden Sie außerdem eine große Auswahl von Bioprodukten für Ihren Kühlschrank.

Öffnungszeiten

Mo. bis Sa. von 9 bis 20 Uhr. So. von 10 bis 16 Uhr.
Carretera LP-1. Tinizara 10.



Fotografie von @lusestudio

Ökologisch produziertes Obst und Gemüse.
ES-ECO-014-IC.

Öffnungszeiten

Von 10 bis 20 Uhr. Jeden Tag geöffnet.
Carretera LP-1. Mirador El Time, s/n.

Bar Cafetería El Time

Am Aussichtspunkt El Time gelegen – dem schönsten der Kanaren? –, erhalten wir hier natürliche Shakes aus frischem Obst und Gemüse zum Genießen der besten Panoramen.

Außerdem gibt es hier **#DiebesteTorte** nach eigenem Rezept, die noch niemanden unbeeindruckt gelassen hat.



Fotografie von @pedrocastro.h

Ausblick vom Aussichtspunkt El Time in Richtung Tijarafe.

Gericht: Batido Rojo.

Bodegas Castro y Magán

Am Meer alt werden? Das ist ein guter Plan dachte man sich auf diesem Weingut und entschied sich dazu, die Weine auf dem Meeresgrund reifen zu lassen. Seit 1997 bietet das Weingut Castro y Magán das gewisse Etwas, etwas Emotionales, dieses **#GewusstWie**, das Sie beim Öffnen einer der Flaschen O'DALY, ihres Gourmet-Weins, entdecken werden. Der Wein ist für besondere Anlässe bestens geeignet.

Öffnungszeiten

Vor dem Besuch ist eine telefonische Anmeldung notwendig:
922 49 00 66 – 699 44 62 71.
Camino Bellido, 25.



Fotografie von @lusestudio

O'DALY Tinto.

Bar Restaurante El Rincón del Sol



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Rinderlendenstück.

Der Ursprung liegt im Konzept **#FleischundFeuer**. Auf dieser Basis wird Ihnen ein etwas anderes Angebot unterbreitet. Nicht nur wird jeder Typ Fleisch gegrillt angeboten, sondern ebenfalls venezolanische Spezialitäten. Der Koch wird nicht müde zu experimentieren und neue und attraktive Aromen zu erfinden. Ein Beispiel dafür ist sein spezieller Alioli mit Koriander und Avocado.

Öffnungszeiten

Jeden Tag von 9 bis 22 Uhr geöffnet.
Carretera LP-1. Tinizara, 12.

Natürlich ländlich...



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Sandwich mit paniertem Hühnchen.

Cafetería La Prosperidad

Dorali, die Köchin, steckt ihre ganze Kraft und Liebe in jedes einzelne Gericht der **#Hausmannskost**, die sie zubereitet. Dabei nutzt sie die Zutaten, die imstande sind, was das Feuer produziert noch zu unterstreichen. Eine gemütliche Cafeteria mit einem abwechslungsreichen Angebot und einem attraktiven Tagesmenü für jeden Geschmack.

Öffnungszeiten

Jeden Tag von 6 bis 24 Uhr geöffnet.
Carretera LP-1. La Punta, 2.

Vida Sana

Im kleinen und gemütlichen Laden von Elisa können Sie alle Produkte für **#GesundheitundWohlergehen** finden. Eine große Auswahl von Nahrungsmitteln und weiteren gesunden Optionen. Elisa wird Sie freundlich empfangen und wenn Sie das Produkt, was Sie suchen nicht finden, wird sie sich darum kümmern, es dort zu bestellen, wo man es bekommt.

Öffnungszeiten

9 bis 19 Uhr von Mo. bis Fr., Sa. 9 bis 16 Uhr.
Avda. Princesa Tinabana, 3.



Fotografie von @lusestudio

Elisa hinter der Theke.

Bodegas Noroeste de La Palma

#Exzellenz kann wie Science Fiction erscheinen, doch wenn man Exzellenz sucht, dann versucht man das zu verbessern, von dem man dachte, dass es nicht mehr zu verbessern war. Die neuen Weine Vega Norte Doble X Varietal sind besser als ihre Vorgänger, in Barrique-Fässern ausgebaut, als Assemblage und selektierte Jahrgänge erhältlich. Dieses Ziel zu erreichen ist nur durch harte, innovative und effiziente Arbeit möglich, bei der man stets das „Bestmögliche“ tun möchte.

Öffnungszeiten

11 bis 19 Uhr von Mo. bis Sa. (im Sommer von 11 bis 21 Uhr), So. von 10:30 bis 13:30 Uhr. Camino bello, s/n.



Fotografie von @lusestudio

Vino tinto Doble X Varietal.



Fotografie von @alex_diaz_photo

Weingut auf dem Camino El Gamonal.

Gericht: Ziegenfleisch und Salzkartoffeln (papas arrugadas).



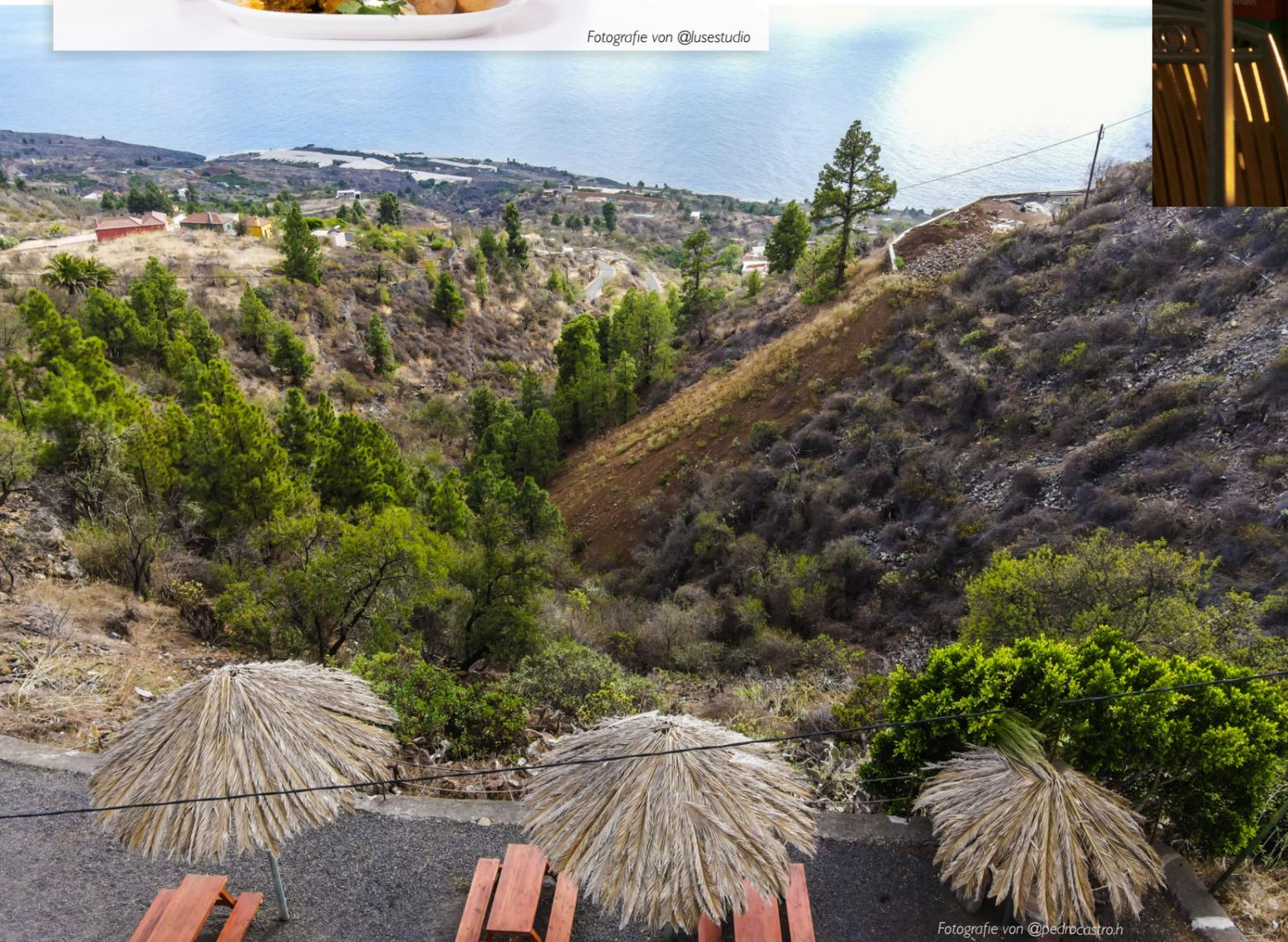
Fotografie von @lusestudio

Bar La Guagua

#TraditionvonLaPalma ist nicht nur ein Hashtag. Hier werden typische Gerichte, wie z.B. Ziegenfleisch mit Salzkartoffeln (papas arrugadas) und Mojo Rojo zubereitet. „Gekocht wird mit Liebe“, sagt die Köchin und Sie können darauf vertrauen, dass dem auch so ist. Wenn Ihnen Gerichte mehr zusagen, die mit Löffeln gegessen werden, dann wird Ihnen der Brunnenkresse-Eintopf mit Sicherheit gefallen.

Öffnungszeiten

Di. bis Sa. von 6 bis 23 Uhr. So. von 9 bis 23 Uhr.
Carretera LP-1. Aguatavar, 12.



Fotografie von @pedrocastro.h

Ausblick von der Terrasse der Bar La Guagua.



Abenddämmerung auf der Terrasse des Imbiss

Fotografie von @lusestudio

Kiosco El Diablo

Die Tapas mit Fisch oder Meeresfrüchten sind ein echter Renner. Tijarafe bietet eine spektakuläre Küste mit wirklich leckeren Fischen und Meeresfrüchten. Der Imbiss bietet uns mit seinen Speisen die Möglichkeit, **#TapasReisen** durchzuführen. Immer mit frischen Produkten von guter Qualität, perfekt kombiniert mit lokalen Produkten, wie Fleisch, Gemüse und Obst.

Öffnungszeiten

Von 11:30 bis 24 Uhr. So. geschlossen.
Avda. Princesa Tinabana, s/n.



Fotografie von @lusestudio

Gericht: Gambas a la gabardina.



Tijarafe

rural food

BETEILIGTE

Bar Garome	Panadería El Parque
Bodegón San Antonio	Kiosco Erianet
Bar La Punta	Biotienda Marisa y Stefan
Bar El Prisma	Bar Cafetería El Time
Restaurante La Muralla	Bodegas Castro y Magán
Kiosco Fe y Alegría	Bar Restaurante El Rincón del Sol
Cheff en Casa	Cafetería La Prosperidad
Bar Canarias	Vida Sana
Restaurante Los Olivos	Bodegas Noroeste de La Palma
Cervecería Isla Verde	Bar La Guagua
Pizzería La Fuente	Kiosco El Diablo

ORGANISIERT UND UNTERSTÜTZT VON:



Ayuntamiento
de Tijarafe