



Tijarafe

rural food

Entérate de todo lo que se cuece en Tijarafe Rural Food

Síguenos en

@tjaraferuralfood



Tijarafe Rural Food



NUESTROS RESTAURADORES

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

Índice

<i>¿Qué es Tijarafe Rural Food?</i>	6
<i>El sabor como tradición...</i>	8
<i>4 tips para disfrutar de Tijarafe</i>	11
<i>Productos locales de Tijarafe</i>	12
<i>Sabores que sorprenden</i>	13
<i>Volviendo al origen...</i>	17
<i>Naturalmente rural...</i>	20



Saludo institucional

Saborear y deleitarse con nuestros productos locales en los establecimientos de Tijarafe, disfrutando de una espectacular puesta de sol o del impresionante cielo nocturno, supone la oportunidad perfecta para ello. Esta es la esencia y el objetivo de Tijarafe Rural Food (TRF), el resultado de una receta elaborada a partir de dos ingredientes principales “la cercanía” y “la calidad” de los productos.

TRF aglutina la gastronomía del municipio, un maridaje perfecto entre innovación y tradición, que busca aportar visibilidad a los productores y hosteleros, a través de la puesta en marcha de acciones gastronómicas, que contribuyan, además, a dinamizar la economía tijarafera.

Sumidos plenamente en la era de lo inmediato, de lo global y del mundo virtual, resulta aún más necesario tener un motivo para reivindicar el gusto por lo local y las pequeñas cosas, así como el disfrute de experiencias que, si son compartidas en buena compañía, en torno a una mesa, se convierten en el mejor bagaje inmaterial que podemos atesorar.

¿Te animas a vivirlo?



*Don Marcos Lorenzo,
Alcalde del Ayuntamiento de Tijarafe*



¿Qué es Tijarafe Rural Food?

Tijarafe Rural Food es vivir y ofrecer en un entorno rural, en el que turismo sostenible, producto local y gastronomía, se unen para dar ese "algo más", esa llama, que todos deseamos encontrar, "la pasión" que nos impulsa a hacerlo mejor, a dar lo mejor en cada idea, en cada producto y en cada plato.

El objetivo de Tijarafe Rural Food es dar a conocer toda la pasión y tradición de cada producto y cada plato que se crea en Tijarafe.

Para ello, presentamos nuestra 1ª guía gastronómica de Tijarafe Rural Food.

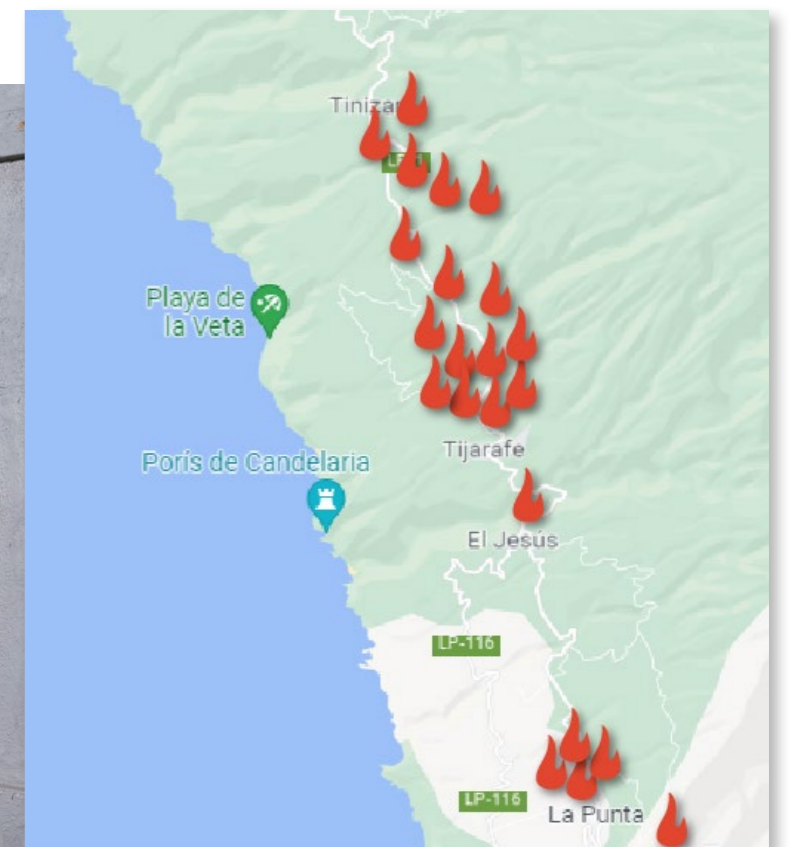
Todo empieza en la tierra y en la mar, en el entorno rural de Tijarafe, el cual, se ha sabido desarrollar para obtener de él, el mejor fruto, sin dañar su ecosistema.

Nuestros restauradores



Esta guía gastronómica no tendría sentido sin ellos, nuestros **22 restauradores/as**.

Bares, cafeterías, restaurantes y demás profesionales. Cada uno de ellos, poniendo su pasión, conocimiento y esfuerzo, cuidando cada detalle, para llevar a la mesa el mejor producto, ese plato que satisface tus sentidos y que te sorprenderá.



VISITA A NUESTROS RESTAURADORES

El sabor como tradición...

Bar Garome

El bar de Miguel, es perfecto para empezar el día o para llegar con hambre y descansar; allí hacen bocadillos como los de antes, con el **#SabordeSiempre**. Para acompañarlo tienes buen ambiente familiar y Miguel no dudará en ponerte, un buen vaso de vino local, de aquí cerquita.

Horario

Abierto de 6 a 22 horas todos los días.
Carretera LP-1. Tinizara, 19.



Fotografía de @lusestudio

Plato: Bocadillo de carne, queso y vegetales, acompañado de vino local.

Bodegón San Antonio

Al Bodegón San Antonio se puede ir a cualquier hora, para poder disfrutar de una **#TremendaPasión** en sus desayunos y todas sus tapas, más de 10 cada día, pero ten en cuenta que cuanto antes visites el Bodegón, antes podrás degustar su gran variedad de tapas. Podrás acompañarlas de vinos locales y nacionales.



Fotografía de @lusestudio

Barra del Bodegón San Antonio.

Horario

De 6 a 24 horas. Abierto todos los días.
Avda. Princesa Tinabana, 6.



Fotografía de @lusestudio

Plato: Tapa de Ropa Vieja.



Fotografía de @lusestudio

D^a Ana y Don Pedro. Plato: tapa de carne de cerdo.

Bar La Punta

Horario

De lunes a sábado, de 11 a 23 horas.
Calle Virgen de Fátima, 1.

D^a Ana y Don Pedro llevan desde 1.985 dando sabor al barrio de La Punta, "no ha sido fácil" dice D^a Ana, pero ella y su marido siguen trabajando con la misma pasión con su **#TapaGenerosa** desde el primer día. En su bar, un lugar tranquilo en el cual el tiempo parece haberse detenido en los queridos años 80, tienes que probar su tapa de carne de cerdo, 300 gramos para deleitar tus sentidos.

Bar Prisma

Papas y plátanos de huertos de Tijarafe, son **#PequeñosPlaceres** muy importantes en el bar de Artemio, que los prepara para que sean perfectos para tomar junto a una cerveza, especialmente fría, esto es algo que no hay que tomarse a la ligera, como dice el propio Artemio, "la cerveza tiene que estar bien fría".

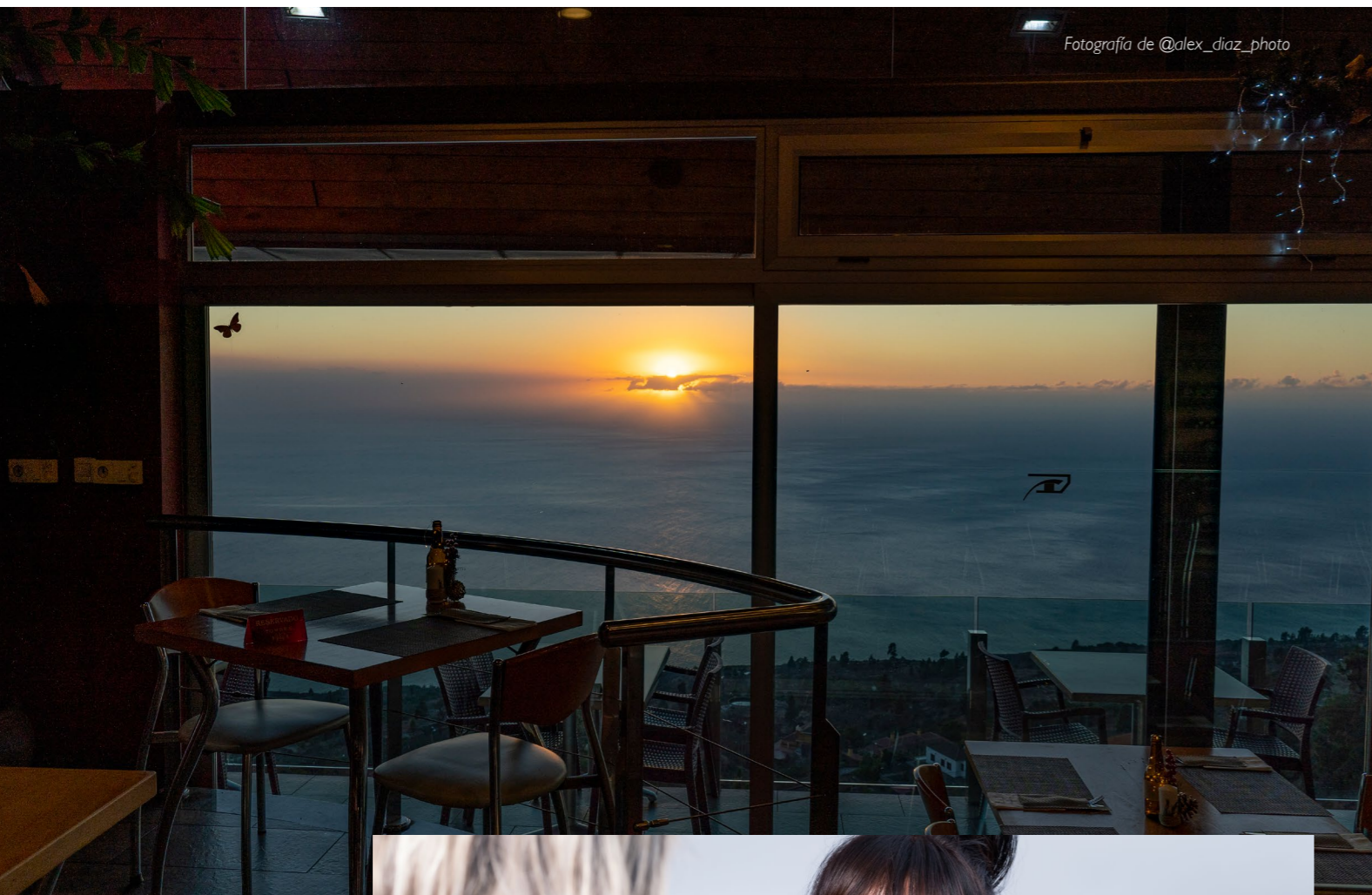
Horario

De 14 a 23 horas. Abierto todos los días.
Avda. Princesa Tinabana, 39.



Fotografía de @lusestudio

Plato: Papas, plátanos fritos y cerveza.



Fotografía de @alex_diaz_photo

Terraza y vistas desde el restaurante La Muralla.

Restaurante La Muralla

El Mirador de La Muralla, alberga este magnífico restaurante homónimo, con unas vistas magníficas a la costa y pueblo. En él, la comida es **#GourmetparaTi**.

Disfrutarás de sus platos elaborados con ingredientes frescos y de alta calidad. Todo el equipo del restaurante tiene una máxima, "el trabajo bien hecho, vale por dos".



Fotografía de @lusestudio

Plato: Nido de carne, nido de pollo y vino blanco local.

Horario

Viernes y Sábado, de 13 a 22.30 horas. Resto de días, de 13 a 22 horas.
Carretera LP-1. Aguatavar, 16.

En los últimos años, el municipio ha experimentado un crecimiento del sector turístico a través del **turismo rural** y la **sostenibilidad**. Por lo que te damos:

4 tips para disfrutar de Tijarafe

1. El bañador siempre cerca. Aquí puedes darte un salto a la costa y disfrutar de un buen baño.

Tienes el **Porís de Candelaria** o la **playa de La Veta** (en la imagen), disponibles todo el año.

2. Ven a Tijarafe con **hambre**, las raciones de comida derrochan generosidad en la misma medida que la simpatía de sus gentes.

3. Cualquier rincón es **bueno**, no quieras visitar todos los lugares el mismo día.

Te recomendamos tomarte tu tiempo en cada lugar y disfrutar de la experiencia.

4. Tijarafe es Tradición Viva y su hashtag es **#ViveTijarafe**, te invitamos a que descubras el por qué.



Fotografía de @pedrocastro.h



Fotografía de @lusestudio

Productos locales de

Tijarafe

En Tijarafe nos mueve la pasión por dar lo mejor en cada momento.



QUESOS



PLÁTANOS



PESCADO FRESCO



OLIVOS

Aquí tenemos un compromiso con el producto local, para preservar la calidad en la producción, selección y mejora en los procesos, demostrando que aquí la ruralidad no es una debilidad, todo lo contrario, es la fortaleza de pensar, ver y saborear la tradición.



AGUACATES



VID

Sabores que sorprenden

José Adeldo, cocinero y copropietario elabora en este acogedor lugar, una comida creativa, en donde él hará todo lo posible para sorprenderte en cada plato. El kiosco y su equipo, han ganado ya varios concursos gracias a su creatividad, como, por ejemplo; su "Crujiente de Hierro" de lentejas, tapa ganadora del último concurso municipal de tapas.



Kiosco Fe y Alegría

Plato: #HamburguesaSorpresa.

Horario

Abierto todos los días de 10 a 23 horas.
Carretera LP-1. La Punta, 14.

SI ERES DE LOS QUE PREFIEREN HACERSE SU PROPIA HAMBURGUESA, TE PRESENTAMOS

8 trucos de nuestros restauradores para que triunfar con tu hamburguesa sea pan comido

- Un buen pan es clave: Un pan artesano tipo brioche, con miga para absorber la salsa y con un toque crujiente. Cervecería Isla Verde, Bodegón San Antonio.
- El ingrediente sorpresa arrasa: Por muy arriesgado que parezca, esa idea loca puede llevarte a la cima, como añadirle a la hamburguesa unos crujientes calamares. Kiosco Fe y Alegría, o cómo la Pizzería La Fuente añadir pepinillo agri dulce en vinagre, azúcar morena, canela y clavo.
- Mezcla diferentes tipos de carne, por ejemplo 70% ternera y 30% de cerdo con panceta, para que sea muy jugosa. Restaurante Los Olivos, o arriesga y cambia a una carne de cabra 100% palmera, como ha hecho el Bar La Guagua.
- Las verduras cuanto más frescas mejor: Tu madre tenía razón, ¡cómete las verduras que tienen muchas vitaminas! Bar La Punta.
- No te conformes, experimenta: Crea la siguiente salsa; con ajo, perejil, cilantro y mayonesa. Restaurante El Rincón del Sol.
- Ser o no ser, elige bien el queso: Un queso palmero de Tijarafe es perfecto para triunfar con tu hamburguesa. Kiosco Eriante.
- La calidad importa: No te la juegues, si usas carne fresca y de calidad, triunfarás. Kiosco El Diablo. También viene bien, especiar bien la carne al gusto. Bar Canarias.
- Da a la carne el punto de cocción al gusto de cada persona. Cafetería La Prosperidad.



Cheff en Casa

Si no eres de cocinar, Jeff será tu cocinero allí dónde lo necesites. Él irá a tu cocina y preparará unos platos espectaculares, para que puedas ser el mejor anfitrión posible. También dispone de equipo de camareros, para que no tengas que preocuparte por nada. Hoy Jeff cocina para ti.

Horario

El que te apetezca.
Donde quieras.

Fotografía de @lusestudio

 Cheff en Casa
  jcheff_en_casa
  +34 607 43 97 33

Bar Canarias

Juan propietario del Bar Canarias, lo tiene claro, "el #SaboratuServicio no sólo es bueno sino también es rápido", pides tú desayuno, te lo sirven y puedes seguir tu camino o quedarte un poco más, tú eliges. Elijas lo que elijas, comprobarás que lo que te han servido está elaborado en el momento y con productos frescos.

Horario

De 6 a 24 horas. Abierto todos los días.
Avda. Princesa Tinabana, 14.

Plato: Bocado de calamares con alioli y empanadas venezolanas.



Fotografía de @lusestudio



Fotografía de @lusestudio

Restaurante Los Olivos

La #CocinaCercana de Los Olivos sorprende desde el primer momento, y además lo hace de manera grata. Comida peruana, venezolana, canaria y fusión de todas ellas. Allí, se elaboran los platos con los ingredientes originarios de cada país.

¿Piensas que vale la pena tanto esfuerzo?

Horario

De 10 a 23 horas, miércoles cerrado.
Avda. Princesa Tinabana, 27.



Fotografía de @lusestudio

Plato: Ceviche.



Fotografía de @lusestudio

Barra y grifos de la cervecería.

Cervecería Isla Verde

La cervecería Isla Verde elabora 10 tipos diferentes de #CervezaArtesana en su fábrica (algunas sin gluten), con los que llegan a todos los gustos. Por si esto fuera poco, en su cocina se elaboran tapas y platos, algunos de ellos elaborados con la propia cerveza. Su eslogan es, "brinda por lo natural" así que, ¡brindemos!.

Horario

De jueves a lunes de 13 a 21 horas. Carretera LP-1. El Jesús, 41.



Fotografía de @lusestudio

Botellas de Cerveza Pícaro y Danza del Diablo



Fotografía de @lusestudio



Fotografía de @lusestudio

Plato: Una de sus cuatro pizzas vegetales.

Pizzería La Fuente

La Fuente te ofrece varios tipos de pizzas vegetales, entre sus otras variedades, porque lo natural es comer más sano. En su salón, encontrarás buenos rincones para disfrutar; también de los ingredientes locales, como el queso fresco de Tijarafe y las verduras del noroeste de la isla en cada **#PizzaRural**.

Horario

De 18 a 23 horas de M a D.
Calle El Lomo, 7.

Volviendo al origen...



Fotografía de @lusestudio

Surtido de panes.

Panadería El Parque

Sólo de masa madre puede salir un pan tan **#FreshCrujiente** como el de esta panadería. Pan de chapata, chusco, hogaza... son prueba de ello, amasados con sal marina de la isla. Además de una amplia oferta de pan, tenemos un buen surtido de dulces, perfectos para los más golosos o por si queremos dar un toque diferente a nuestro desayuno.

Horario

De L a V de 8 a 16 horas.
Calle Tajodeque, 10.



Fotografía de @lusestudio

Plato: Costillas, papas y piñas.

Kiosco Erianet

Un pequeño kiosco, al lado de la carretera para comer como en tu **#SegundaCasa** y sin más pretensiones que ser un lugar de encuentro, allí se esconden pequeños tesoros entre sus fogones, que se aderezan con la alegría y el buen ambiente de sus clientes.

Horario

De 6 a 24 horas. Abierto todos los días.
Carretera LP-I. La Punta, s/n.

Biotienda Marisa & Stefan

Con certificación ecológica, Marisa nos ofrece un stand con producto **#EcoFresco**, de frutas y verduras muy especiales, tanto, que cuando llegan productos de nueva temporada, ella se esfuerza todo lo posible para que la fruta y la verdura se vean tan espectaculares. En su tienda, también podrás encontrar un gran surtido de todo tipo de productos ecológicos para completar tu despensa.

Horario

De L a S de 9 a 20 horas. D de 10 a 16 horas.
Carretera LP-1. Tinizara 10.



Fotografía de @usestudio

Frutas y verduras eco, bio y org. ES-ECO-014-IC.

Bar Cafetería El Time

Ubicado en el Mirador de ElTime, ¿el más espectacular de Canarias?, nos encontramos los batidos naturales ideales para disfrutar de las mejores vistas, elaborados con frutas y verduras frescas.

Además, tienen **#LaMejorTarta** de receta propia, que no deja indiferente a nadie.

Horario

De 10 a 20 horas. Abierto todos los días.
Carretera LP-1. Mirador El Time, s/n.



Fotografía de @pedrocastro.h

Vistas desde el Mirador del Time, hacia el resto de Tijarafe.

Plato: Batido Rojo.

Bodegas Castro y Magán

¿Envejecer en el mar?, a qué es buen plan, pues eso han pensado en esta bodega que envejece sus vinos en el fondo del mar. En funcionamiento desde el año 1.997, la bodega Castro y Magán tiene algo más, algo emocional, ese **#SaberHacer** que sólo descubrirás al abrir una de sus botellas de O'DALY, su vino gourmet, perfecto para las ocasiones más especiales.

Horario

Es necesario concertar visita, teléfonos: 922 49 00 66 – 699 44 62 71. Camino Bellido, 25.



Fotografía de @usestudio

O'DALY Tinto.

Bar Restaurante El Rincón del Sol



Fotografía de @lusestudio

Plato: Solomillo de carne de res.

El origen está en la buena **#CarneyBrasas**, a partir de ahí se construye una propuesta de valor diferente. No sólo de todo tipo de carnes a la brasa, sino también de especialidades venezolanas. Su chef, no deja de experimentar e innovar para encontrar sabores nuevos y atractivos, ejemplo de ello, es su peculiar alioli de cilantro y aguacate.

Horario

Abierto de 9 a 22 horas todos los días.
Carretera LP-1. Tinizara, 12.

Naturalmente rural...



Fotografía de @lusestudio

Plato: Bocadillo de pollo empanado.

Cafetería La Prosperidad

Dorali, su cocinera, pone todo su esfuerzo y cariño en cada plato de **#CocinaCasera** que sale de sus manos, empleando aquellos ingredientes que mejoren lo que el fuego se encarga de crear. Una cafetería cómoda, con una oferta variada y un menú diario atractivo para cualquier paladar.

Horario

Abierto todos los días de 6 a 24 horas.
Carretera LP-1. La Punta, 2.

Vida Sana

En la pequeña y acogedora tienda de Elisa, puedes encontrar todo tipo de productos para tu **#SaludyBienestar**, un gran surtido de alimentos y otras opciones saludables. Además, Elisa te atenderá amablemente y si no encuentras el producto que buscas, ella se encargará de pedirlo allí donde se encuentre.

Horario

De 9 a 19 horas de L a V.
S de 9 a 16 horas.
Avda. Princesa Tinabana, 3.



Fotografía de @lusestudio

Elisa tras el mostrador.

Bodegas Noroeste de La Palma

#SerExcelente, puede parecer ciencia ficción, pero cuando buscas la excelencia, puedes mejorar aquello que pensabas que no era mejorable, los nuevos vinos Vega Norte Doble X Varietal, mejoran a sus antecesores; Fermentado en Barrica, Ensamble y Vendimia Seleccionada. Alcanzar esta meta, sólo es posible mediante un trabajo muy duro en pro de la eficiencia y de la innovación, dónde el objetivo es siempre "hacerlo mejor".

Horario

De 11 a 19 horas de L a S (verano de 11 a 21 horas).
D de 10.30 a 13.30 horas. Camino bello, s/n.



Fotografía de @lusestudio

Vino tinto Doble X Varietal.



Fotografía de @alex_diaz_photo

Vinedos en Camino El Gamonal.

Plato: Carne de cabra, papas arrugadas y mojo rojo.



Bar La Guagua

#TradiciónPalmera no es sólo un hashtag, aquí se elaboran platos palmeros como por ejemplo la carne de cabra con papas arrugadas y mojo rojo. "La cocina se hace con cariño", como dice su cocinera, y puedes confiar en que así es. Si eres más de platos de cuchara, allí preparan un potaje de berros que seguro, te va a gustar.

Horario

De M a S, de 6 a 23 horas. D de 9 a 23 horas.
Carretera LP-1. Aguatavar, 12.

Fotografía de @lusestudio



Vistas desde la terraza del Bar La Guagua.

Fotografía de @pedrocastro.h



Atardecer en la terraza del kiosco.

Fotografía de @lusestudio

Kiosco El Diabolo

Las tapas de pescado o marisco arrasan y es que Tíjarafe posee una costa espectacular, que hace que sus pescados y mariscos sean deliciosos. El kiosco nos ofrece con su cocina, la posibilidad de **#ViajarTapeando** a través de producto fresco de gran calidad, combinado a la perfección con el resto de productos locales, como carnes, verduras y frutas.

Horario

De 11:30 a 24 horas. D cerrados.
Avda. Princesa Tinabana, s/n.

Fotografía de @lusestudio



Plato: Gambas a la gabardina.



Tijarafe

rural food

LO FORMAN

Bar Garome	Panadería El Parque
Bodegón San Antonio	Kiosco Erianet
Bar La Punta	Biotienda Marisa y Stefan
Bar 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

ORGANIZA Y PROMUEVE



Ayuntamiento
de Tijarafe