



CAMINO DE SANTIAGO ENTRE VOLCANES

GUÍA GASTRONÓMICA GRAN CANARIA



PRÓLOGO

Jubileo con sabor

Más que una guía geográfico-gastronómica, presentamos aquí un verdadero “modo de empleo” lúdico del Camino de Santiago de Gran Canaria, las instrucciones precisas y exhaustivas para “vivir” en toda su plenitud espiritual, cultural y sávida una ruta trufada de paisajes deslumbrantes, cultivos y ganaderías sostenibles, quesos y vinos de fama mundial, dulces que enamoran, cocinas que nos llevan de lo ancestral hasta lo más contemporáneo y, todo, bajo la “tempestad pétrea” que esculpen riscos, barrancos y calderas de magias remotas y, hoy, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

En esta “más que guía”, detallada minuciosamente a partir de las etapas del Camino, el peregrino, pero también los aficionados a la belleza y la gastronomía, descubrirá no sólo los mejores restaurantes, algunos de ellos de fama nacional, sino también una cultura de la producción totalmente artesanal y sostenible, desde los pescadores de Maspalomas hasta los premiadísimos pastores y sus quesos trashumantes de raro culto de las cumbres. Y mucho más: bares para avituallar y refrescar la ruta, bochinchas para comidas alegres y populares, deliciosas panaderías artesanas, pastelerías ensoñadoras, bodegas prefiloxéricas únicas en el planeta, tiendas especializadas y vinotecas para el deleite del gourmet, alojamientos con encanto (casas rurales, apartamentos, hoteles...) y coloristas mercadillos tradicionales al aire libre. Cada uno de los locales, prolijamente descrito y con toda la información pormenorizada de ofertas, especialidades, precios, ubicación, servicios...

La selección de todos estos establecimientos se ha realizado con rigor pero también con eclecticismo, de cara conseguir presentar distintas opciones para diferentes necesidades y deseos. Y con un amplio rango de precios buscando satisfacer todos los presupuestos. Lo único que no ha sido negociable ha sido la calidad, la ubicación y el cariño que ofrecen a viajeros y peregrinos los propietarios de los locales reseñados.

A todo ello hemos sumado un programa con las fiestas gastronómico-populares más notables del Camino, expresión de la idiosincrasia y el paisaje de la ruta. También, como complemento para mantener vivo el recuerdo ya en casa, diez recetas de los platos más emblemáticos de Gran Canaria elaboradas en exclusiva por el gran chef Borja Marrero.

En definitiva, un Jubileo con mucho sabor.

Convirtiendo la historia en futuro

Ciprián Rivas Fernández

Director General de Ordenación y Promoción Turística del Gobierno de Canarias

Pocas cosas causan más satisfacción que convertir lo ancestral en innovación, lo tradicional en contemporáneo, la historia en futuro. Y la puesta en marcha del Camino de Santiago entre volcanes a su paso por Gran Canaria ha sido el apasionante trabajo que, con mucho empeño, nos hemos marcado desde el Gobierno de Canarias. Una empresa fascinante, ramificada virtuosamente en un formato transversal que pone en valor y articula muchos otros aspectos de la isla además de los propios del Camino: el espiritual, con las dos Puertas Santas de Tunte y Gáldar que certifican al peregrino las mismas indulgencias que las ofrecidas por Santiago de Compostela en Año Santo, y el deportivo.

En este sentido de multilateralidad, presentamos aquí tres de los vectores que más atractivos ofrecen en el Camino: la gastronomía, el paisaje y la hospitalidad, protagonistas destacados desde los inicios de las peregrinaciones.

La gastronomía, que es una forma más de hospitalidad, y un activo turístico-cultural en plena emergencia, es la esencia de esta publicación. Y lo es no solo desde lo más obvio, es decir, desde las recomendaciones directas de establecimientos de todo rango a lo largo del Camino al peregrino y al senderista, sino desde valores mucho más profundos y enriquecedores para los grancanarios y los visitantes. Esta guía proporciona las instrucciones necesarias para comer y descansar durante la ruta, mostrando todo el cromatismo de nuestros bares, restaurantes, tiendas, mercados y alojamientos, y al mismo tiempo vertebra desde la base una geografía muy importante de nuestro territorio a partir de las interacciones entre los productores y sus productos de km0, los que los comercian, los que los transforman culinariamente y, finalmente, los que los descubren y los disfrutan. Así, gracias a todos estos actores, se genera un rico tejido social, económico y lúdico cuyo fin último es la consolidación de la sostenible economía circular.

Por todo ello, los invito a que descubran y gocen el Camino de Santiago de Gran Canaria, sus paisajes, sus gentes y sus emocionantes posibilidades gastronómicas y alojativas.

En esta guía cuentan con todas las herramientas para hacerlo.

El Camino de Santiago para todos los sentidos

Yaiza Castilla Herrera

Consejera de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias

Por medio de las páginas de esta guía quiero darles la más cálida bienvenida, en nombre del Gobierno de Canarias, a uno de los nuevos hitos que estamos a punto de desarrollar y con el que convertiremos nuestro archipiélago en adelantado de las nuevas sensibilidades que exige el turismo nacional e internacional: el *Camino de Santiago entre volcanes* de Gran Canaria.

Dicho Camino comenzó en el siglo XV con la edificación de la parroquia más antigua de Gran Canaria, dedicada a Santiago Apóstol, también conocido como Santiago de los Océanos: el Templo de Santiago de los Caballeros de Gáldar, situado en el municipio del noroeste de la isla donde los Guanartemes asentaron su corte.

Han pasado 542 años desde entonces. Manteniendo la tradición, hemos querido poner a punto el Camino del siglo XXI, dotándolo de todo lo necesario para convertirlo en uno de nuestros grandes atractivos — que incluyen campos como el deportivo, paisajístico o espiritual—, y siguiendo, al mismo tiempo, nuestra política de poner en valor las tradiciones culinarias y hospitalarias como elementos fundamentales del «nuevo turismo» sostenible, gastronómico.

Esta guía es el relato del Camino de Santiago desde nuestro sabor, nuestra cultura y nuestras gentes. Un recorrido por paisajes de singular belleza volcánica cuyas tierras y océano proporcionan, desde la proximidad, productos únicos y distintos. Una guía para disfrutar «en Camino» de nuestra gastronomía diferencial y nuestros hermosos alojamientos en plena naturaleza.

Una guía, en definitiva, para afrontar el *Camino de Santiago entre volcanes* como una aventura vital y, también, como un placer para todos los sentidos.

ÍNDICE

Etapa 1 Faro de Maspalomas - Arteara	10
Etapa 2 Arteara - Fataga	54
Etapa 3 Fataga - Tunte	82
Etapa 4 Tunte - Cruz de Tejeda	104
Etapa 5 Cruz de Tejeda - Saucillo	122
Etapa 6 Saucillo - Gáldar	138
Etapa Extensión Tejeda	198
-	
Fiestas tradicionales gastronómicas En la ruta	220
Recetas tradicionales Camino de Santiago	223
Indexación	242

ETAPA 1

FARO DE MAS PALOMAS-ARTEARA

Esta etapa es la oportunidad de comenzar una singular travesía de sur a norte de Gran Canaria y explorar la inmensidad de los paisajes semi-desérticos que contrastan con los pequeños oasis del camino que sale del Faro de Maspalomas, en San Bartolomé de Tirajana. No deja de ser una ruta que requiere de esfuerzo, pero que bien merece la pena descubrir.

El Espacio Natural de las Dunas de Maspalomas, con 6 kilómetros de imponentes oleadas de arena dorada y la Reserva Natural del Oasis, tras pasar por la Charca de Maspalomas, nos llevará a su palmeral para iniciar el ascenso del barranco hasta el pueblo de Arteara. Este es un pequeño y precioso barrio que esconde parte de la historia de los aborígenes de la isla, con una necrópolis con más 800 estructuras funerarias. Se trata de un ascenso de más de 1.000 metros sobre el nivel del mar con un paisaje semidesértico espectacular donde reinan la calma y el silencio. No es de extrañar que esta zona extensa esté dedicada al cultivo de frutas tropicales y subtropicales y al cultivo tradicional del olivo, con elaboración propia de aceite de oliva virgen del municipio. También, tierra adentro, se recoge miel cuidada con esmero por los apicultores. Además, el queso de cabras que pastan en la zona y la viña completan el sabor de un municipio cuya belleza va más allá de la costa.



PINGÜINO SOUL HELADERÍA PASTELERÍA



Geolocalización: 27.73832,-15.60363

📍 Calle Mar Mediterráneo, Paseo de Meloneras,
Parcela 37. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana

📞 928 14 21 81

✉️ reservas@pingüinosoul.com

👉 restaurants.entrecartas.com/pinguino-soul

Terraza en la avenida a pie de playa con exquisitas variedades de dulces, helados y otras tentaciones para refrescarse.

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: brownie con nueces crujientes y crema suave de chocolate, bizcocho de almendra con crema, tiramisú mascarpone de café y bizcocho, strudel de manzana, latte machiatto

Precio medio: 7€

Precio especialidad: latte machiatto, 2,5€; brownie con nueces crujientes y crema suave de chocolate, 3,75€; bizcocho de almendra con crema, 3,75€

Nota: helados, pasteles y tartas elaborados cada mañana de forma artesanal



PANADERÍA MASPALOMAS



Geolocalización: 27.76751,-15.57551

📍 Calle Partera Leonorita, 6. Maspalomas.
San Bartolomé de Tirajana

📞 928 76 06 26

Panadería tradicional abierta desde 1978.

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: pan, cruasán

Precio medio: 3€

Precio especialidad: pan, 0.80€; cruasán, 1.75€

Nota: se puede adquirir pan de distintos tipos



LA BAJADA BOUTIQUE DEL PAN Y PASTELERÍA



Geolocalización: 27.77486,-15.60655

📍 Calle Puerto Rico, 13. El Tablero. Maspalomas.
San Bartolomé de Tirajana

📞 928 14 88 72

Boutique del pan y pastelería que, además, ofrece bocadillos especiales, sándwiches y cruasanes rellenos.

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: mini dulces, tarta de tres chocolates, minibocadillos especiales, pastas de té, palmera de chocolate, bizcocho casero

Precio medio: 7€

Precio especialidad: mini dulces, 2€; bizcocho casero, 6€; tarta de tres chocolates, 11€

Nota: se hacen tartas por encargo



SOCRIPAN MASPALOMAS



Geolocalización: 27.76932,-15.58835

📍 Plaza Morro Jable, C/ Antonio Martín López, Edificio Roque Ansite, local 4. San Fernando.

☎ 681 00 04 67

Buen pan, 14 tipos de panes diferentes, y ricos dulces y bocadillos. Además, tienen un pequeño supermercado con fruta de la zona.

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: cruasán de huevo con jamón serrano y aguacate, bocadillos gitanos, bocadillo especial “cuídate”

Precio medio: 4€

Precio especialidad: bocadillo especial “cuídate”, 3.5€; cruasán con jamón serrano y aguacate, 4€

Nota: posee servicio de bocadillos y embutidos para llevar y zumos naturales



LA REINA GOLOSA



Geolocalización: 27.76889,-15.60538

📍 C. Manuel Pestana Quintana, 6. El Tablero. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana

☎ 928 14 31 39

Pastelería artesanal para comprar dulces del día y encargar tartas de cumpleaños con temática particular.

Días de cierre: domingo por la tarde

Especialidades: tartaletas, tartas de cumpleaños, palmera de chocolate, cookie, pastel de coco

Precio medio: 3€

Precio especialidad: palmera de chocolate, 0.35€; cookie, 0.90€, pastel de coco, 1.40€



PASTELERÍA L'ANTIGUA



Geolocalización: 27.769,-15.60345

- 📍 Plácido Domingo, 12C. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 928 76 63 80

Pastelería tradicional muy acogedora con 20 años de tradición en Maspalomas. El local ha sido recientemente renovado y los dulces son de elaboración propia.

Días de cierre: lunes

Especialidades: tartaletas (gofio, arándanos), tarta de queso, milhojas francesas, palmera de crema, tarta sacher, tarta de zanahoria

Precio medio: 7€

Precio especialidad: tartaleta de gofio, 3,5€; milhojas francesas, 4€; palmera de crema, 3.5€; tarta de zanahoria, 2.3€

Nota: tienen zumos naturales

QUESERÍA LA GLORIA

Geolocalización: 27.79002,-15.55041

- 📍 Calle Brasil, 45. El Tablero. Maspalomas
- ☎ 928 49 72 41
- ✉ queserialagloria@gmail.com

Pastelería tradicional muy acogedora con 20 años de tradición en Maspalomas. El local ha sido recientemente renovado y los dulces son de elaboración propia.

Días de cierre: siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra semicurado y curado

Precio: queso curado, 26€ 1kg

Nota: Tercer Premio en la categoría de Quesos Curados en la Cata de Santa María de Guía de 2020 y Medalla de Oro de Agrocanarias 2021



RESTAURANTE EL SENADOR



Geolocalización: 27.73632,-15.59770

- 📍 Paseo del Faro 38. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 928 14 04 96
- ✉ elsenador@grupomoga.com
- 👉 restauranteelsenador.com

**Terraza restaurante con barra circular en primera línea de playa.
Estilo cocina: contemporánea**

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: gambas rojas, papas arrugadas, paella de mariscos y pescado, rodaballo salvaje fresco, calamares saharianos a la romana, cochinillo confitado y asado, lomo alto de buey del norte

Precio medio: 80€

Precio especialidad: gambas rojas, 14,25€; papas arrugadas, 8.3€; paella de mariscos y pescado, 31€ persona; rodaballo salvaje fresco, 29.8€

Nota: posee parque infantil

VELERO CASA ANTONIO



Geolocalización: 27.73660,-15.59651

- 📍 Paseo del Faro 22. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 928 14 11 53

**Restaurante con amplios ventanales con vistas al mar. En primera línea de la Playa de Maspalomas.
Estilo cocina: contemporánea**

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: aguacate con langostinos, puntitas de boquerones en vinagre, sama a la espalda, pulpo frito, arroz negro, morena frita, mousse de gofio

Precio medio: 25€

Precio especialidad: aguacate con langostinos, 10.5€; puntitas de boquerones en vinagre, 12.50€; sama a la espalda, 14€ pulpo frito, 13.5€; mousse de gofio, 4.2€

Nota: posee un expositor con hielo donde puedes elegir el pescado que vas a comer. Tienen menú diario a 11.5€



PADDY'S BEACH BAR



Geolocalización: 27.73623,-15.59637

- 📍 Centro Comercial Oasis local 24. Paseo del Faro. San Bartolomé de Tirajana
- 👉 paddysbeachbar.com

Bar pequeño y agradable para disfrutar de la brisa marina en compañía.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: cerveza irlandesa

Precio medio: 5€

Precio especialidad: cerveza negra guinness, 2.98€

Nota: se pueden ver en directo los partidos de fútbol de la liga británica



L'OLAS BAR MASPALOMAS



Geolocalización: 27.73655,-15.59628

- 📍 Centro Comercial Oasis, Paseo del faro, Sótano. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 👉 928 14 38 57

Cócteles frente al mar con buena música y buen ambiente para disfrutar de los atardeceres en el Faro de Maspalomas.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: hamburguesa L'olas

Precio medio: 10€

Precio especialidad: hamburguesa L'olas, 5€

Nota: variada carta de cócteles, también sin alcohol



SNACK BAR SURF BURGER



Geolocalización: 27.73617,-15.59674

- 📍 Paseo del Faro. Centro Comercial Oasis. Local 6. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 928 14 19 92

Hamburguesas estilo casero con vistas panorámicas a la Playa de Maspalomas.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: sandwich mixto con papas, hamburguesa con papas

Precio medio: 7€

Precio especialidad: sandwich mixto con papas, 4€; hamburguesa con papas, 4€

Nota: preparan mojitos cubanos

CACTUS FARO & TORO RESTAURANTE



Geolocalización: 27.73652,-15.59666

- 📍 Paseo del Faro 6. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 667 39 41 15

Restaurante con gran terraza en primera línea de playa en la parte de atrás de los puestos de mercadillo, más tranquilo y protegido del viento.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: papas arrugadas, croquetas caseras de pescado, chuletas de cordero a la plancha, lenguado fresco

Precio medio: 14€

Precio especialidad: papas arrugadas, 4.75€; croquetas caseras de pescado, 9.50€; lenguado fresco, 11.7€

Nota: menú del día por 13.5€



CAFÉ PARIS IFA FARO



Geolocalización: 27.73671,-15.59828

- 📍 Av. Cristóbal Colón, 1 (hotel Faro). Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 928 76 02 01/ 928 76 67 46

Rincón para saborear delicias junto al Faro de Maspalomas.
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: empanadas, pulguita de gambas, pulguita de salmón, pulguita de arenque, sándwiches y dulces suecos, tarta de guindas ácidas

Precio medio: 9€

Precio especialidad: pulguita de arenque, 4.50€; tarta de guindas ácidas, 3.90€

Nota: variedad de cócteles y tarta de Santiago

MAXIMILIANS RESTAURANTE ITALIAN



Geolocalización: 27.73637,-15.59800

- 📍 CC Boulevard El Faro local 15. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- ☎ 928 14 70 34
- ✉ booking@maximiliansrestaurant.es
- 👉 maximiliansrestaurant.es

Restaurante clásico italiano con vistas exclusivas al Faro de Maspalomas y el mar.
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: vitello tonnato, carpaccio di salmone, girasole di burrata, penne all'amatriciana, filetto de manzo stroganoff

Precio medio: 70€

Precio especialidad: carpaccio di salmone, 17.5€; penne all'amatriciana, 15.5€ filetto de manzo stroganoff, 23€;

Nota: pasta artesana hecha en el momento



EL CHURRASCO MELONERAS



Geolocalización: 27.73731,-15.60078

- 📍 Anexo Hotel Lopesan Costa Meloneras, Calle Mar Mediterráneo, Bulevar de Meloneras, s/n. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 📞 669 40 03 75
- 🌐 elchurrascorestaurante.com

Restaurante argentino de carnes asadas con bellas vistas al océano atlántico.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: empanadilla criolla, mollejas de ternera a la brasa, entrecot de novillo argentino, chateaubriand, panqueque, crème brûlé

Precio medio: 80€

Precio especialidad: empanadilla criolla, 6.90€; entrecot de novillo argentino, 20.90€; chateaubriand, 41.50€; panqueque, 5.5€

Nota: el lugar es estupendo para ver un atardecer frente al Faro de Maspalomas



PITOS Y FLAUTAS MELONERAS



Geolocalización: 27.73734,-15.60149

- 📍 Plaza del Faro, Local 30. San Bartolomé de Tirajana
- 📞 928 14 85 99
- ✉ reservas@pitosyflautasmeloneras.com
- 🌐 restaurantepitosyflautas.com

Bar de tapas y restaurante con vistas al mar en la misma avenida.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: queso frito con mermelada de higo reducido al oporto, solomillo de ternera, dorada a la grill, plank steak solomillo de cerdo, pasta rellena de salmón, fajitas mexicanas mixtas

Precio medio: 75€

Precio especialidad: plank steak solomillo de cerdo, 15.90€; pasta rellena de salmón, 13.50€; fajitas mexicanas mixtas, 19.90€





Nota: música en vivo y excelentes cócteles



THE HOUSE
RESTAURANTE MELONERAS



Geolocalización: 27.73741,-15.60173

-  Plaza de El Faro, 2. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
-  928 14 05 74
-  web@thehouserestaurant.com
-  thehouserestaurant.com

Rincón exquisito con vistas al mar en la misma avenida.
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: paella de pescado y marisco, spaguetti vongole, pulpo a la gallega, duck combo, filete Rossini, châteaubriand

Precio medio: 90€

Precio especialidad: duck combo, 23.80€; filete Rossini, 24.80€; châteaubriand 1 persona, 24.90€




Nota: se puede escoger el pescado fresco del día



RESTAURANTE
EL CALDERO



Geolocalización: 27.73749,-15.60214

-  Boulevard El Faro, local 36. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
-  928 56 53 67
-  elcalderodemogan@hotmail.com

Restaurante elegante con showcooking para almorzar y cenar arroz y fideuá a pie de playa.
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes

Especialidades: paella de pescado y marisco, arroz meloso de carrillera, arroz negro, paella valenciana

Precio medio: 80€

Precio especialidad: paella de pescado y marisco, 17€ persona; paella valenciana, 16.50€ persona

Nota: se puede reservar paella y fideuá para grupos



RISTORANTE GRAND ITALIA



Geolocalización: 27.73753,-15.60234

📍 Shopping Center Boulevard El Faro, Locales. 39,40,41.
Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana

📞 928 14 18 10

✉ info@granditalissl.com

🖱 ristorantegranditalia.com

Ambiente italiano para degustar sabrosos platos en el sur de la isla.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: pizza italiana, pasta recién hecha, helados caseros

Precio medio: 45€

Precio especialidad: tagliatele al azafrán, 13.90€; lasaña a la boloñesa, 12.50€, pizza Gran Italia, 13.50€

Nota: tienen pasta, helado y otros productos sin gluten

K1 FOOD & LOUNGE



Geolocalización: 27.73855,-15.60337

📍 Paseo de las Meloneras, parcela 37, local 31. Meloneras.
Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana

📞 650 90 62 16

✉ reservas@k1foodlounge.com

🖱 k1foodlounge.com

Lugar ideal para ver atardecer en un ambiente distendido con terraza al aire libre.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: lamb rolls, cantabrian tuna, seafood paella, hawaiian pizza, millefeullie

Precio medio: 40€

Precio especialidad: lamb rolls, 10.95€; cantabrian tuna, 7.95€;

Nota: terraza exterior con calefacción y música en vivo



PEPE CHIRINGO



Geolocalización: 27.76438,-15.59356

- Ciudad Deportiva de Maspalomas s/n Puerta 1.
San Bartolomé de Tirajana
- 928 79 28 93
- marketing@pepechiringo.es
- pepechiringo.es

Un clásico de la comida rápida en Canarias desde 1983.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: ensaladas, hamburguesas y sandwiches de carne, lomo o pechuga

Precio medio: 7€

Precio especialidad: pepe pechuga, 4.50€; pepe especial, 5.46€

Nota: Es uno de los lugares junto al Punto de Información Turístico de Maspalomas para sellar esta Etapa 1 del Camino de Santiago

BAR NICOLÁS



Geolocalización: 27.77707,-15.58272

- Lomo de Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 828 90 23 73

Bar de comida casera muy bien ubicado para hacer una parada antes el camino hacia Arteara y Fataga.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: garbanzada, potaje de berros, potaje canario, vueltas de ternera, carne de cochino frita

Precio medio: 15€

Precio especialidad: potaje de berros, 6€; carne de cochino frita, 7€

Nota: posee un mini mercado



BUFFET LAS CAMELIAS



Geolocalización: 27.75651,-15.57870

- Av. de Tirajana, 15. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 928 07 47 29
- info@buffetlascamelias.com
- buffetlascamelias.com

Platos fríos y calientes y grill donde se prepara la carne o pescado al instante en restaurante bufé.
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: croquetas, pizzas, entrecot a la plancha, paella con pescado, puntitas de calamar

Precio medio: 12.90€

Precio buffet: 12.90€

Nota: el precio incluye repetir las veces que se desee y repostería del día



RESTAURANTE RÍAS BAJAS



Geolocalización: 27.75862,-15.57844

- Av. Estados Unidos con Av. Tirajana 26. Edificio Playa del Sol. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 928 76 40 33
- riasbajas-playadelingles@hotmail.com

Cocina gallega especializada en mariscos en restaurante elegante de mesa y mantel y decoración marinera.
Estilo cocina: tradicional

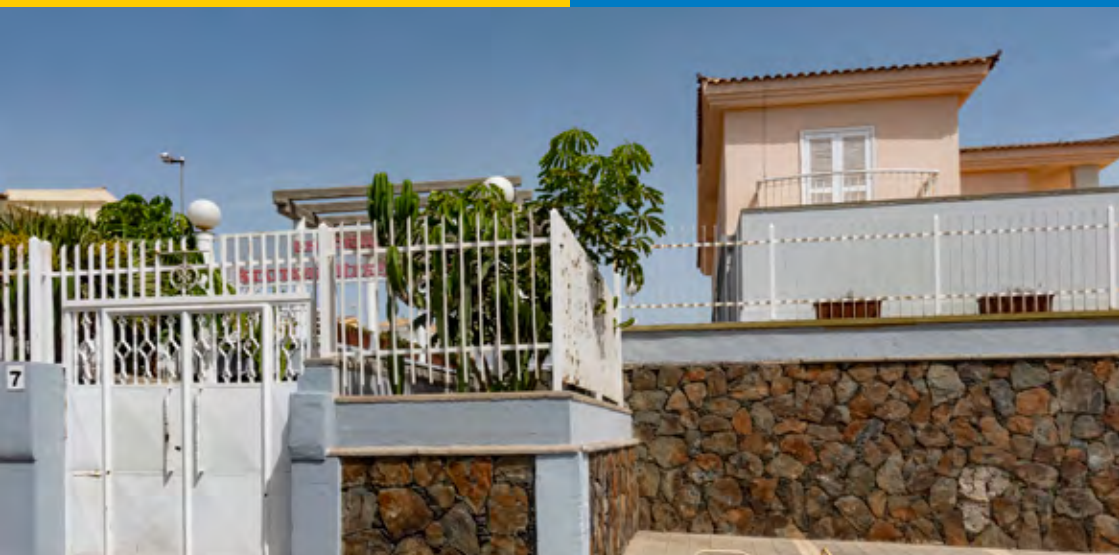
Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: mariscada especial, lubina servida con salsa del chef, arroz caldoso, tarta de queso

Precio medio: 90€

Precio especialidad: mariscada especial, 53€ 2 personas

Nota: expositor para elegir al gusto los mariscos



RESTAURANTE BEIRUT



Geolocalización: 27.75108,-15.59657

📍 Av. Touroperador Air Marín, s/n. Maspalomas.
San Bartolomé de Tirajana

📞 928 14 27 33

✉ hello@restaurantebeirut.es

👉 restaurantebeirut.es

Restaurante-coctelería con terraza y decoración al estilo del Líbano y de Marruecos que ofrece comida de estos países.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: cordero al horno, humus, falafel, taboulé, pinchos de pollo con arroz, káze, tajine de pollo

Precio medio: 70€

Precio especialidad: cordero al horno, 18.95€; tajine de pollo, 15.95€

Nota: ofrecen un show de bailarinas

INEZ & FLOR NICE HOUSE IN MASPALOMAS



Geolocalización: 27.75843,-15.60355

📍 Calle Doctor Agustín Millares Carló 7. Sonneland. Maspalomas.
San Bartolomé de Tirajana

📞 697 70 04 61

10 habitaciones en zona céntrica de Maspalomas estilo bed&breakfast.
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Capacidad: 10 personas

Precio medio: 35€ noche



Nota: se sirve desayuno continental a diario



VILLA LOS AZULES



Geolocalización: 27.79613,-15.62476

-  Casa Rural Palomar-Fataga. Diseminado Ovejero Fataga, 16. San Bartolomé de Tirajana
-  828 12 44 25

Casa tradicional restaurada que conserva el diseño original con el confort moderno.

Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 80€ persona y noche





Nota: ubicada en el conocido como Valle de las 1000 palmeras, que posibilita un paseo muy original



FINCA CASA BLANCA



Geolocalización: 27.79685,-15.60878

-  Carretera Barranco de Ayagaures GC 504. San Bartolomé de Tirajana
-  685 123 573
-  info@lacasablancamaspalomas.com
-  lacasablancamaspalomas.com

Preciosa casa canaria con 8 apartamentos para una estancia tranquila y relajada.

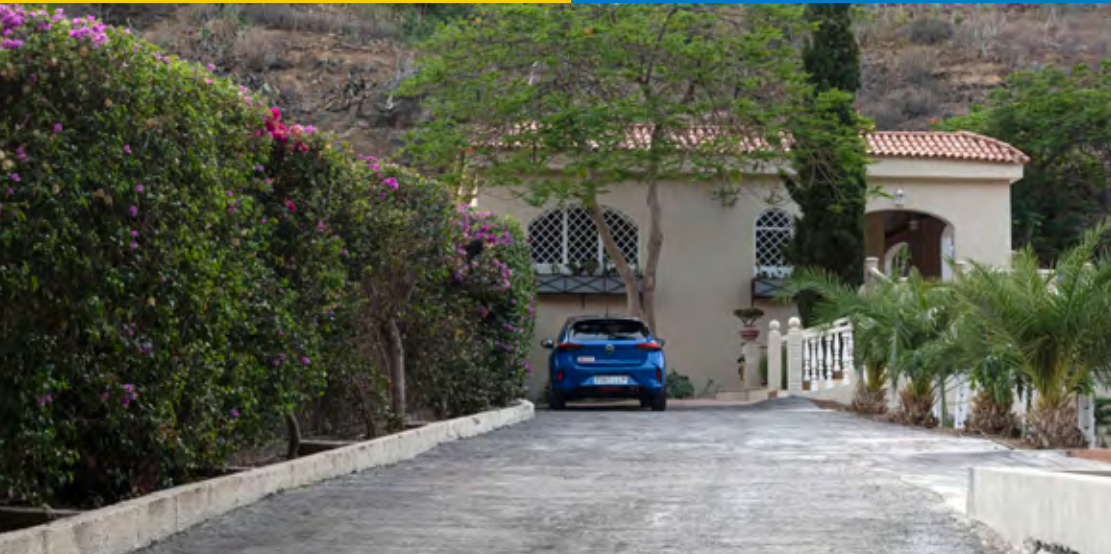
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Capacidad: 16 personas

Precio medio: 70€ noche

Nota: solo adultos



TIME TO EXPERIENCE



Geolocalización: 27.78427,-15.60780

📍 Carretera de Ayagaures, 42. El Salobre. San Bartolomé de Tirajana
☎ 659 55 09 10

Casa tradicional restaurada que conserva el diseño original con el confort moderno.

Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 60€ noche

Nota: en las noches de estrellas parece que pueden tocarse con los dedos



APARTAMENTO LOS TUNOS



Geolocalización: 27.75837,-15.59259

📍 Av. Touroperador Vingresor, 22. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
☎ 928 76 70 49

Acogedor bungalow entero situado en el Campo Internacional de Maspalomas.

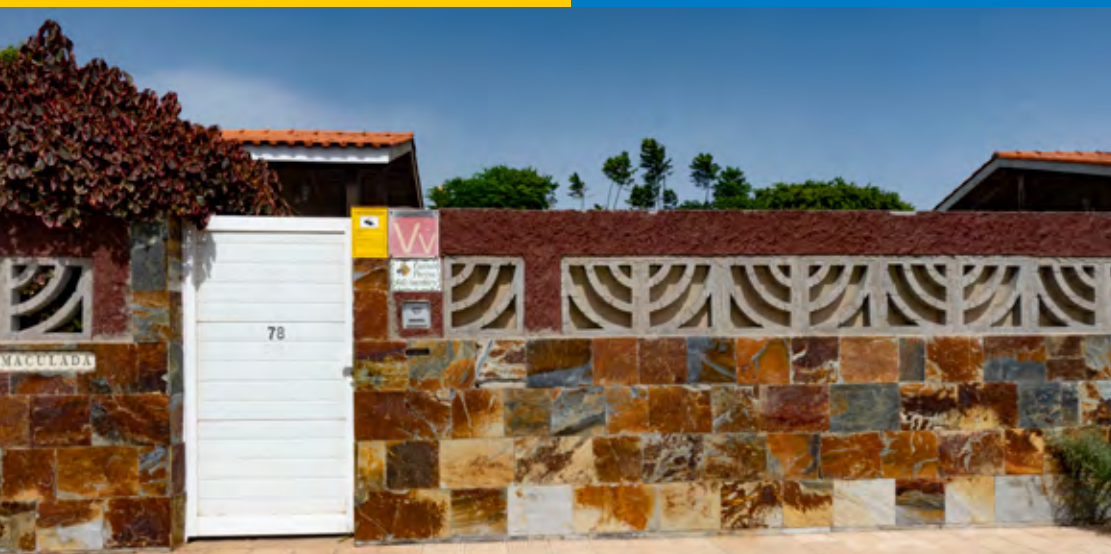
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 30€ noche

Nota: se admiten mascotas



CASA INMACULADA



Geolocalización: 27.78164,-15.62543

- Calle Archipiélago Canario, 78. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 928 14 12 07/667 76 58 91
- casainmaculada.78@gmail.com
- casainmaculada.com

Casa tradicional restaurada que conserva el diseño original con el confort moderno.

Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Capacidad: 6 personas

Precio medio: 190€ noche

Nota: de la casa salen diferentes rutas de senderismo y a 200 metros se encuentra un centro ecuestre



HOTEL RIU GRAN CANARIA



Geolocalización: 27.74166,-15.60441

- Urbanización Las Meloneras, Avenida del Mediterraneo s/n. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 928 56 30 00
- <https://www.riu.com/en/hotel/spain/gran-canaria/clubhotel-riu-gran-canaria/>

Hotel de 4 estrellas con vistas al mar y entretenimiento asegurado. Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Precio medio habitación: 108€ persona y noche

Restaurante

Bar

Nota: en primera línea de playa, el horizonte de la piscina no se distingue del mar



**LOPESAN VILLA DEL CONDE
RESORT & THALASSO**



Geolocalización: 27.74262,-15.60654

- Calle Mar Mediterráneo, 7, 35100 Meloneras. San Bartolomé de Tirajana
- 928 56 32 00
- <https://www.lopesan.com/es/hoteles/espana/gran-canaria/meloneras/villa-del-conde/>

Hotel original de 5 estrellas construido a semejanza de la Parroquia de San Sebastián, del vecino pueblo de Agüimes, templo de estilo neoclásico imponente.
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto
Precio medio habitación: 156€ noche
Restaurante
Bar

Nota: vistas panorámicas del Espacio Natural de las Dunas de Maspalomas

**HOTEL RIU PALACE DE
MASPALOMAS**



Geolocalización: 27.74770,-15.57513

- Av. de Tirajana, s/n, 35100 Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 928 76 95 00
- <https://www.riu.com/en/hotel/spain/gran-canaria/hotel-riu-palace-maspalomas/>

Hotel de 4 estrellas con una ubicación privilegiada a pie de las Dunas de Maspalomas.
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto
Precio medio habitación: 128€ noche
Restaurante
Bar

Nota: proyecto pionero de energía sostenible para el funcionamiento de las instalaciones y jardín de flora autóctona de las mismas especies que en el Espacio Natural de las Dunas de Maspalomas



LOPESAN COSTA MELONERAS RESORT, SPA & CASINO



Geolocalización: 27.73813,-15.59991

- Calle Mar Mediterráneo, 1. Meloneras. San Bartolomé de Tirajana
- 928 12 81 00
- costameloneras@lopesan.com
- <https://www.lopesan.com/es/hoteles/espana/gran-canaria/meloneras/costa-meloneras/>

Hotel amplio y lujoso al estilo colonial. Posee 4 estrellas y 4 piscinas exteriores, 3 bañeras de hidromasaje, spa, gimnasio y 2 clubes de playa.

Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Precio medio habitación: 196€ noche

Restaurante

Bar

Nota: en el paseo marítimo, a pie de playa, es el lugar perfecto para perderse caminando hasta el anochecer

HOTEL RIU PALACE OASIS



Geolocalización: 27.73779,-15.59692

- Plaza de las Palmeras, 2. San Bartolomé de Tirajana.
- 928 14 14 48
- <https://www.riu.com/es/hotel/espana/gran-canaria/hotel-riu-palace-oasis/>

Hotel de 5 estrellas ubicado a pie de la Playa de Maspalomas. Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Precio medio habitación: 150€ noche

Restaurante

Bar





Nota: impresionante jardín con más de 1.000 palmeras para un descanso en plena naturaleza



SEASIDE PALM BEACH



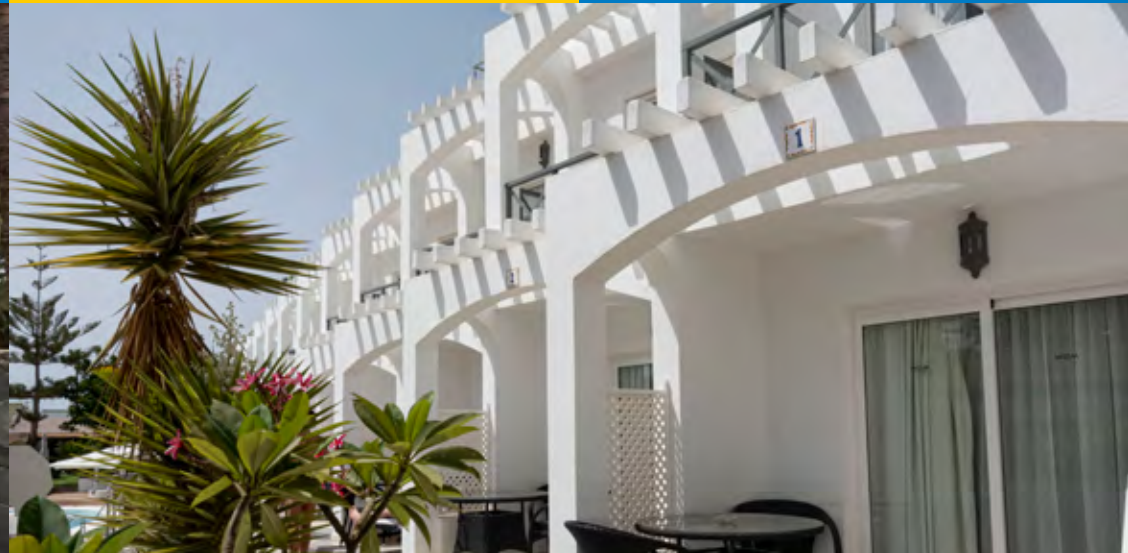
Geolocalización: 27.73744,-15.59481

-  Avenida del Oasis, s/n. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
-  928 72 10 32
-  info@hotel-palm-beach.com
-  <https://www.hotel-palm-beach.com>

Hotel de 5 estrellas con coloridas habitaciones con balcón.
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto
Precio medio habitación: 176€ noche
Restaurante
Bar



Nota: el hotel ofrece todo lo que se necesita para disfrutar del golf en Gran Canaria



VISTA BONITA LGTB RESORT



Geolocalización: 27.76129,-15.60076

-  C. Carmen Laforet, 1, 35100 Maspalomas, Las Palmas
-  928 14 00 32

Resort informal para público homosexual con apartamentos tranquilos y piscina con jardines tropicales.
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto
Precio medio habitación: 81€ noche
Restaurante
Bar

Nota: se pueden alquilar bicicletas



ALLSUN HOTEL ESPLÉNDIDO



Geolocalización: 27.74838,-15.59816

📍 Avenida Touroperador Sunair, 3, 35100 Maspalomas, Las Palmas
☎ 928 14 02 64

Hotel de 4 estrellas con bungalós informales en un espacio dinámico rodeados de vegetación.

Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Precio medio habitación: 131€ noche

Restaurante

Bar

Nota: precioso jardín tropical con mesas al aire libre



MASPALOMAS PRINCESS



Geolocalización: 27.75302,-15.59707

📍 Avenida Touroperador Tui, s/n, 35100 Maspalomas.
San Bartolomé de Tirajana
☎ 928 14 00 30

👉 <https://www.princess-hotels.com/gran-canaria/maspalomas-princess/>

Hotel de 4 estrellas con jardines tropicales junto a una extensa zona de piscinas con playa de arena artificial.

Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto

Precio medio habitación: 211€ noche

Restaurante

Bar

Nota: cerca de Maspalomas golf, con 18 hoyos.



**KUMARA
SERENOA HOTEL**



Geolocalización: 27.75252,-15.58332

- 📍 Avenida Touroperador Fritidsresor, 4. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 📞 928 76 68 10
- 🖱️ <https://www.kumaraserenoabylopesan.com/>

Suites para familias y parejas en un entorno natural.
Estilo decoración: contemporáneo

Temporada de cierre: siempre abierto
Precio medio habitación: 95€ noche
Restaurante
Bar

Nota: el segmento 'solo adultos' cuenta con áreas específicas para disfrutar del máximo confort y privacidad

**MERCADO MUNICIPAL SAN
FERNANDO DE MASPALOMAS**



Geolocalización: 27.77606,-15.59615

- 📍 Avenida Alejandro del Castillo s/n. Maspalomas. San Bartolomé de Tirajana
- 📞 928 77 81 40
- ✉️ concejaliadeturismo@gmail.com
- 🖱️ turismo.maspalomas.com

Espacio amplio y cerrado dedicado a la venta de productos del municipio en 80 puestos.

Días de apertura: miércoles y sábado
Productos destacados: Frutas, verduras, hortalizas, quesos, mieles, mermeladas, panadería, dulces y plantas
Bar
Nota: cerrado temporalmente



LAS TIRAJANAS



Geolocalización: 27.92438,-15.57793

📍 Calle Las Lagunas s/n. San Bartolomé de Tirajana

☎ 928 15 59 78

✉ info@bodegaslastirajanas.com

🖱 bodegaslastirajanas.com

Visitas guiadas: martes a domingo de 10 a 14 horas

Cierre: lunes

Tipos de uva: castellana, verijadiego, listán, malvasía y moscatel

Cultivo ecológico

Tipos de vino: Las Tirajanas (blanco, rosado, tinto)

Precio: Las Tirajanas (tinto roble): 14.90€

Nota: Bodega Las Tirajanas obtuvo dos Medallas de Oro, una por su tinto roble del año 2019 y otra por su vino blanco malvasía fermentado en barrica del año 2018 en el certamen mundial, celebrado en la zona italiana del Valle de Aosta

ETAPA 2

ARTEARA-FATAGA

San Bartolomé de Tirajana es el municipio más extenso de la isla. El camino de esta segunda etapa lo atraviesa adentrándonos en unos paisajes asombrosos. La carretera de Fataga lleva al Mirador de la Degollada de las Yeguas, paisaje natural protegido. Desde el mirador se puede ver una impresionante panorámica del Barranco de Fataga, un cañón de 15 kilómetros de recorrido, que acaba en el mar, y que es un Espacio Natural Protegido. Por otro lado, no podemos perdernos la Necrópolis de Arteara. Se trata de un cementerio de antiguos aborígenes canarios de más de 1300 años de antigüedad con casi 900 tumbas. Las aceitunas, la carne, el queso y el vino son los productos estrella de esta zona de interior, además de las papas y hortalizas cultivadas con ahínco en un paisaje agreste pero agradecido cuando se le dedica un poco de esfuerzo.



PANADERÍA REPOSTERÍA MARKITOS



Geolocalización: 27.88807,-15.56438

📍 Calle Pilar, 4. Fataga. San Bartolomé de Tirajana

Panadería en el mismo pueblo de Fataga, un lugar donde se trabaja artesanalmente.

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: pan artesano, bollos de canela, tartaletas de almendra

Precio medio: 6€

Precio especialidad: pan artesano, 2€; bollos de canela, 6€

Nota: posee horno de leña



PANADERÍA DULCERÍA LA HORNADA DE PAN



Geolocalización: 27.90940,-15.53681

📍 Plaza El Panadero, 11. Santa Lucía de Tirajana
📞 928 79 80 18

Está ubicada en un lugar estratégico a la entrada de Santa Lucía y tiene unas vistas maravillosas.

Días de cierre: domingo por la tarde

Especialidades: pan artesanal, caña de crema o chocolate, palmeras, porciones de tarta hecha en el día

Precio medio: 7€

Precio especialidad: pan artesanal, 1.5€; caña de crema, 4€; palmeras, 5.50€



PANADERÍA AMADO RAMÍREZ VEGA



Geolocalización: 27.91222,-15.53852

📍 Calle Leopoldo Matos, 21. Santa Lucía de Tirajana
📞 928 79 81 54

Panadería artesana entre montañas, ideal para una parada en el camino.

Días de cierre: sábado por la tarde

Especialidades: pan de maíz con anís fresco

Precio medio: 3€

Precio especialidad: pan de maíz con anís fresco, 3€

Nota: almuerzos para llevar



BAR CAFETERÍA LOS GILES



Geolocalización: 27.88655,-15.56099

📍 Calle Néstor Álamo, 13. Fataga. San Bartolomé de Tirajana
☎ 928 17 22 95

Un restaurante de gasolinera con encanto especial a la entrada del pueblo de Fataga.

Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: carne asada, queso de Gran Canaria, ensaladilla, garbanzada, chicharrones

Precio medio: 15€

Precio especialidad: carne asada, 6€; chicharrones, 3.5€; queso de Gran Canaria, 3.5€

Nota: pan artesanal

CAFETERÍA LA CALDERA DE TIRAJANA



Geolocalización: 27.91200,-15.54129

📍 Calle Tomás Arroyo Cardoso, 49. Santa Lucía de Tirajana.
☎ 627 32 38 62

Una increíble sorpresa en el centro de Gran Canaria, para comer comida tradicional canaria.

Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: aceitunas de Santa Lucía, carne de cerdo frita, conejo, chipirones, mousse de gofio

Precio medio: 20€

Precio especialidad: aceitunas de Santa Lucía, 3.5€; carne de cerdo frito, 9€; conejo, 8.5€

Nota: preciosas vistas a la Iglesia del Obispado de la Diócesis de Canarias



BAR SILENCIO CASA FLORA MINI MARKET & BOCHINCHE



Geolocalización: 27.90070,-15.54575

📍 El Ingenio, 2A. Santa Lucía de Tirajana
☎ 667 00 23 66

Acogedor lugar de barrio rodeado de calles y casas con encanto.
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes, martes, miércoles y jueves

Especialidades: ropa vieja, muslitos, sopa de los domingos, potaje de berros, tarta de limón y galleta

Precio medio: 15€

Precio especialidad: muslitos, 7€; sopa de los domingos, 6€

Nota: productos locales y cultivados que se pueden comprar allí mismo en el mini mercado Fruta y Verduras Flora Vélez



BAR MUNDO ABORIGEN



Geolocalización: 27.81395,-15.58180

📍 Mundo Aborigen. Carretera de Fataga, KM 6.
San Bartolomé de Tirajana.
☎ 928 17 27 63

Parque temático con restaurante de vistas espectaculares al barranco de Fataga y Maspalomas.
Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: tabla de picoteo con papas arrugadas y mojo, queso de Gran Canaria y aceitunas; costillas al horno con papas arrugadas; barbacoa de carnes variadas

Precio medio: 25€

Precio especialidad: costillas al horno con papas arrugadas, 12€; barbacoa de carnes variadas, 15€ 2 personas

Nota: música en directo los fines de semana



RESTAURANTE EL LABRADOR



Geolocalización: 27.88840,-15.56366

📍 Calle Néstor Álamo, 23. Fataga. San Bartolomé de Tirajana
📞 639 05 36 13

Lugar sencillo con comida sabrosa y carta variada. En el camino del Roque Nublo.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: ensalada El Labrador, crujiente de morcilla, croquetas, huevos estrellados, carne de cabra, flan de almendra
Precio medio: 25€

Precio especialidad: ensalada El Labrador, 7.95€; carne de cabra, 9.39€

Nota: hacen mojo picón de almendras

RESTAURANTE EL ALBARICOQUE



Geolocalización: 27.88804,-15.56264

📍 Calle Néstor Álamo, 4 Fataga. San Bartolomé de Tirajana
📞 928 79 86 56
✉ restauranteelalbaricoque@hotmail.com

Lugar con encanto y buenas vistas de la montaña desde la terraza.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: martes

Especialidades: pan artesanal de los de verdad y caliente, queso ahumado a la plancha, ropa vieja, gambas al ajillo, carne de cochino, lengua estofada, polvito uruguayo.

Precio medio: 35€





Precio especialidad: queso ahumado a la plancha, 7.20€; carne de cochino, 9.10€; lengua estofada, 12.30€



RESTAURANTE GRILL FATAGA



Geolocalización: 27.95658,-15.60705

-  GC-60, 15. Ayacata. San Bartolomé de Tirajana
-  928 17 22 95
-  norberto@restaurantegrillfataga.com
-  restaurantegrillfataga.com

Sitio acogedor con vistas a las laderas del Barranco de Fataga.
Estilo cocina: contemporánea

Siempre abierto

Especialidades: parrillada de carne, aguacate con gambas, lubina a la espalda, carne de cochino, paella

Precio medio: 30€

Precio especialidad: parrillada de carne 2 personas, 23€; paella 2 personas, 21€; carne de cochino, 9€





Nota: comida para grupos y celebraciones



RESTAURANTE LA CUEVITA AYAGAURES



Geolocalización: 27.84702,-15.60553

-  GC-504, Km 8. Ayagaures. San Bartolomé de Tirajana
-  674 11 05 35
-  lacuevitadeauagaures@gmail.com
-  lacuevitaayagaures.com

Comida típica canaria, en un paisaje acogedor, para disfrutar de la naturaleza.

Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: queso del país, papas arrugadas con mojo, pollo stroganoff, conejo al ajillo a la brasa, carne de cabra en salsa

Precio medio: 25€

Precio especialidad: queso del país, 3.95; papas arrugadas con mojo, 4.5€, conejo al ajillo a la brasa, 9.8€

Nota: menús para grupos



RESTAURANTE CASA ANTONIO



Geolocalización: 27.91326,-15.54031

- 📍 Calle Maestro Enrique Hernández González, 6.
Santa Lucía de Tirajana
- 📞 928 79 80 63 / 660 51 74 92

Lugar muy acogedor con buena comida y personal agradable.
Inspiradoras vistas al Barranco de Fataga.
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes

Especialidades: pulpito frito, langostinos a la plancha, codillo de cerdo al horno, costillas caseras, escalope de ternera, miel de palma con yogurt

Precio medio: 40€

Precio especialidad: codillo de cerdo al horno, 18€; costillas de cerdo caseras, 9.5€; escalope de ternera, 18€

Nota: pedir recomendación del día al maître porque tienen platos con productos locales

RESTAURANTE EL ALPENDE DE FÉLIX



Geolocalización: 27.88818,-15.52987

- 📍 GC-651, 22. Santa Lucía de Tirajana.
- 📞 675 97 15 44

Lugar para descansar y disfrutar de las vistas al Barranco de Sorrueda.

Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: queso frito, arroz caldoso, morcilla con manzana, solomillo de cerdo, carne de cabra

Precio medio: 35€

Precio especialidad: morcilla con manzana, 7.5€; solomillo de cerdo, 10.5€; carne de cabra, 12.5€

Nota: lugar declarado de Interés Turístico y Social por el Gobierno de Canarias



VILLA FATAGA



Geolocalización: 27.86586,-15.55516

- GC-60. Carretera de Fataga. San Bartolomé de Tirajana
- villafataga@villafataga.com
- villafataga.com

Es el lugar perfecto para relajarse en una magnífica villa con una increíble panorámica del Barranco de Fataga.

Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 12 personas

Precio medio: 320€ noche

Nota: precioso palmeral alrededor de la villa

ECO BIO FINCA LAS TENERÍAS



Geolocalización: 27.85188,-15.56793

- Barranco Arteara 7. Carretera de Fataga. San Bartolomé de Tirajana
- 628 17 73 48
- info@biograncanaria.com
- biograncanaria.com

Casa rural reformada con finca orgánica en un paraje natural único.

Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 2 personas

Precio medio: 80€ persona y noche

Restaurante

Nota: es posible comprar fruta y verdura ecológica cultivada en la finca



FINCA TOMÁS Y PURI



Geolocalización: 28.87051,-15.56189

- Carretera a Fataga Capaon, 30 Derecho. Carretera de Fataga. San Bartolomé de Tirajana
- 928 79 86 81
- <https://finca-tomas-y-puri.hotelescuatroestrellas.website/>

Apartamentos en un enclave destacado para disfrutar de la naturaleza de Gran Canaria.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 14 personas

Precio medio: 78€ persona y noche

Bar

Nota: se admiten mascotas

CASA RURAL PALOMAR FATAGA



Geolocalización: 27.88255,-15.56097

- Diseminado Ovejero Fataga, 16, 35108 Fataga, Las Palmas
- 828 12 44 25
- info@palomatr-del-sur
- <https://www.palomar-del-sur.eu>

Hermosa casa con jardín en un lugar tranquilo en la montaña.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 70€ persona y noche




Nota: desayuno gratis



FINCA MARIOLA LA MONTAÑA



Geolocalización: 27.92389,-15.56035

-  Caserío de la Montaña, 3. San Bartolomé de Tirajana
683 16 72 98
-  info@fincamariola.com
-  fincamariola.com

Casa centenaria rehabilitada para vivir una experiencia completa en la naturaleza.

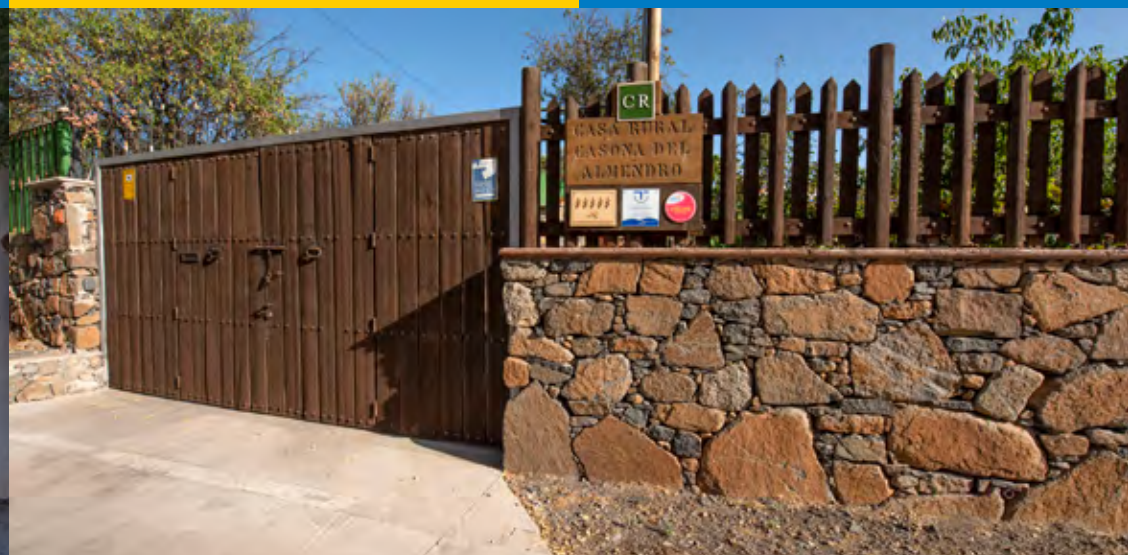
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 70€ noche



Nota: bañera de hidromasaje al aire libre



CASONA DE EL ALMENDRO



Geolocalización: 27.93467,-15.58062

-  Llanos del Sequero, 14. San Bartolomé de Tirajana
626 34 76 71
-  casonadelalmendro@gmail.com

Casona tradicional de tejado a dos aguas, construida a mediados del s. XIX y restaurada recientemente. Posee una finca de 1.000 m².

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 3 personas

Precio medio: 76€ noche




Nota: cerca de la casa se puede practicar senderismo o escalada en plena naturaleza



CASITA SARO



Geolocalización: 27.88455,-15.56056

-  Calle Los Llanos 4B. Fataga. San Bartolomé de Tirajana
-  610 81 23 01
-  casitasaro@gmail.com

Dos apartamentos y un pequeño refugio en medio de un palmeral.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 5 personas



Precio medio: 68€ noche

Nota: alojamiento para alquilar largas temporadas

VILLA ROMÁNTICA



Geolocalización: 27.854,-15.60522

-  Camino de la Presa, 2. San Bartolomé de Tirajana
-  630 82 22 22

Casa decorada con todo detalle y jardín exterior poblado de vegetación con mucha atención a la belleza de sus formas.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 2 personas

Precio medio: 130€ noche

Nota: admiten mascotas



LA HUERTECILLA



Geolocalización: 27.89085,-15.53813

📍 Calle La Huertecilla, 15. La Sorrueda. Santa Lucía de Tirajana
 📞 606 63 35 22

La casa se encuentra junto a la Sorrueda y ofrece vistas a la montaña.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 110€ noche

Nota: el entorno tiene mucha historia de los antiguos aborígenes canarios

CASA RURAL LA ESCUELA DE SORRUEDA



Geolocalización: 27.89063,-15.53804

📍 El Lomito de la Sorrueda, 19. La Sorrueda. Santa Lucía de Tirajana
 📞 696 57 14 95
 ✉ laescuela@ociorural.com
 🖱 casarurallaescuela.com

La casa es un refugio idílico para parejas aventureras. Está junto a la presa de Tirajana y el palmeral de La Sorrueda. Además, se encuentra cerca de la Fortaleza de Ansite y su centro de interpretación.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 80€ noche

Nota: posee placas solares



HOTEL RURAL VILLA PINO



Geolocalización: 27.88848,-15.56414

-  Los Díaz, Calle La Montañeta esquina. Fataga.
San Bartolomé de Tirajana
-  609 15 22 83

Pintoresco complejo de casas rurales de estilo rústico en el pueblo de Fataga y bellas vistas al palmeral. Cada casa cuenta con 2 camas y una cocina.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto





Precio medio habitación: 65€ noche

Nota: solárium con vistas al Paisaje Protegido de Fataga

BODEGAS TUNTE



Geolocalización: 27.91111,-15.55623

-  Bajada a Casas Blancas, 24-25. San Bartolomé de Tirajana
-  928 76 48 11/928 76 64 06
-  gerencia@bodegastunte.com
-  bodegastunte.com

Cierre: siempre abierto

Tipos de uva: malvasía volcánica, verdello, albillo criollo, moscatel de Alejandría

Tipos de vino: Oro Blanco de Tirajana, Serín, Valada, Berode

Precio: Oro Blanco de Tirajana, 15.95€

Nota: vino cultivado en tierra volcánica

ETAPA 3

FATAGA-TUNTE

Fataga es un caserío de San Bartolomé de Tirajana de paredes luminosas, tejados acogedores y estrechas calles empedradas que cuenta. Con pequeños huertos familiares y flores en las ventanas, en las aceras y en los pequeños muros. Esta villa con raíces en el siglo XV posee veredas angostas, de plazas recoletas y de rincones estupendos como la fachada del cementerio monumento histórico artístico o la iglesia de San Bartolomé, destino del peregrino. Está, además, en el conocido como Valle de las Mil Palmeras. El camino nos lleva por las Degolladas de la Manzanilla y del Dinero, además de por el Parque Natural de Pílancones, Espacio Natural Protegido. Hasta Tunte se llega por el Camino Real que pertenece al Camino de Santiago. En esta zona de interior podremos disfrutar de un buen plato de carne de cochino y carne de cabra o de las deliciosas aceitunas de San Bartolomé de Tirajana, así como de las frutas y verduras que se cultivan por los vecinos en los mismos huertos, junto a su casa, en Fataga y Tunte.



PANADERÍA LA PANERA DE TUNTE



Geolocalización: 27.92583 -15.57084

📍 C/ Reyes Católicos 12. Tunte. San Bartolomé de Tirajana
☎️ 928 127 428

Lugar agradable y familiar con cafetería y pastelería. Se pueden comprar pan y dulces artesanales.

Días de cierre: siempre abierto

Especialidades: La Tarta de Santiago, tarta de arándanos para llevar, bandeja de dulces variados, pastel danés.

Precio medio: 4€

Precio especialidad: tarta de Santiago, 11€.

Nota: venden embutidos



PANADERÍA ROSARIO ARTILES TRUJILLO



Geolocalización: 27.88794,-15.56329

📍 Calle Los Reyes, 16. Fataga. San Bartolomé de Tirajana
📞 928 79 88 67

Coqueta panadería ubicada en medio de callejones adoquinados.

Siempre abierto

Especialidades: galletas de almendra, bolas de coco, panetones

Precio medio: 4€

Precio especialidad: galleta de almendras, 2.5€

Nota: dulces artesanales



LICOR DE GUINDA TUNTE



Geolocalización: 27.92511,-15.57216

📍 Calle Tamarán 1. San Bartolomé de Tirajana
📞 928 07 09 97
✉ tunte2014@gmail.com
📍 https://licor-de-guinda-tunte-gmailcom.ueniweb.com/#contact_us

Ofrece una gran variedad de productos artesanales para uso personal, eventos o negocios. Ya sea una botella de vino, mojos canarios o aloe vera artesanal para una ocasión especial. Es la principal productora/proveedora de licor de guinda en San Bartolomé de Tirajana.

Días de cierre: lunes

Degustación

Especialidades: productos hechos en canarias como licor de guinda, vinos, cervezas, miel, mermeladas, mojo y el enyesque de queso, aceitunas

Precio especialidad: licor de guinda, 9€; aceitunas, 5,5€; mojo canario, 7€



RESTAURANTE D'ROMERIA



Geolocalización: 27.92575,-15.57200

📍 Plaza de Tunte. San Bartolomé de Tirajana
☎ 928 12 70 20

Comida típica canaria en un ambiente acogedor.
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: de lunes a domingo cierra a 18.30

Especialidades: garbanzada, carne de cochino, salpicón de pulpo, secreto ibérico

Precio medio: 35€

Precio especialidad: secreto ibérico, 20€; carne de cochino, 12€

Nota: comida familiar y generosas raciones



RESTAURANTE LA CUEVA



Geolocalización: 27.92468,-15.57261

📍 Calle Tamarán 15. Hoya de Tunte. San Bartolomé de Tirajana
☎ 928 12 73 00

Rincón acogedor con gran tradición de carnes y pescados.
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: pescado del día, filete especial La Cueva, cerdo frito, mousse de gofio

Precio medio: 42€

Precio especialidad: filete especial La Cueva, 15.5€; cerdo frito, 10.5€

Nota: tienen platos especiales para niños y niñas



RESTAURANTE EL MIRADOR DE TUNTE



Geolocalización: 27.91863,-15.57065

📍 GC 520. San Bartolomé de Tirajana.
☎ 928 12 74 32

Lugar con encanto. Ideal para una parada del peregrino que necesite comer para reponer fuerzas y disfrutar de las vistas panorámicas.

Estilo cocina: contemporánea

Siempre abierto

Especialidades: chuletas al carbón, parrilla de carne, pudin de almendras de Tunte, paella

Precio medio: 45€

Precio especialidad: chuletas al carbón, 13€; pudin de almendras de Tunte, 12.5€

Nota: especialistas en platos al grill

BAR EVA



Geolocalización: 27.85089,-15.60765

📍 GC-508, Km 9 Caserío. Ayagaures. San Bartolomé de Tirajana
☎ 637 757 732

Lugar especial para los peregrinos, ya que es una parada habitual del camino y saben cómo recibirlos.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: queso frito meloso, ensaladilla rusa, costillas al horno, ropa vieja de pulpo

Precio medio: 20€

Precio especialidad: costillas al horno, 11.5€; ropa vieja de pulpo, 8.9€



RESTAURANTE CASA MELO



Geolocalización: 27.95894,-15.60586

📍 Carretera General C-815 - Ayacata, 37. San Bartolomé de Tirajana
☎ 665 43 79 30

Grill de montaña junto al Roque Nublo que adoran los peregrinos y los ciclistas

Estilo cocina: contemporánea

Siempre abierto

Especialidades: aceitunas del país, garbanzas y carne de cabra, costillar, carne de cochino, paella

Precio medio: 35€

Precio especialidad: garbanzas, 5€; carne de cabra, 11€; costillar, 12€; carne de cochino, 8€

Nota: venta de productos típicos canarios envasados

BAR CAFETERÍA LAS CUATRO ESQUINAS



Geolocalización: 27.92530,-15.57185

📍 Calle Tamarán, 2. Tunte. San Bartolomé de Tirajana
☎ 652 849 493

Punto de encuentro en el casco de Tunte, ideal para disfrutar del entorno y de la cocina familiar

Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: sopa de marisco, ropa vieja, cochino frito

Precio medio: 25€

Precio especialidad: ropa vieja, 6€; cochino frito, 7.5€

Nota: ambiente para compartir con los vecinos de Tunte, que van asiduamente



CASA RURAL IN FATAGA



Geolocalización: 27.88769, -15.56509

📍 Calle Pilar 25. Fataga. San Bartolomé de Tirajana
☎ 650 05 38 91

La Casa Rural in Fataga se encuentra en San Bartolomé de Tirajana y tiene vistas al pueblo de Fataga.
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas
Precio medio: 84€ noche
Nota: admiten mascotas



ECO TARA CANARY ISLANDS



Geolocalización: 27.89308,-15.56261

📍 Calle Fataga, 32. San Bartolomé de Tirajana
✉ info@ecotararetreat.com
🌐 ecotararetreat.com

Concebida para el descanso y aprender habilidades para un estilo de vida saludable en medio de la naturaleza. Los alojamientos consisten en una gran casa de campo, dos bungalós y un estudio.
Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 10 personas
Precio medio: 60€ persona y noche
Restaurante
Nota: fruta ecológica de la propia huerta y clases de yoga gratuitas



RURAL SUITE SANTIAGO DE TUNTE



Geolocalización: 27.92633,-15.57089

📍 Calle Bartolomé Febles, 2. Apartamento 1B. San Bartolomé de Tirajana.
📞 697 55 55 55

Amplio apartamento con un patio acogedor y vistas a la montaña
Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 5 personas

Precio medio: 77€ noche

Nota: ubicado en el casco de Tunte

CASA RURAL EL MOLINO



Geolocalización: 27.91810,-15.53662

📍 Lugar el Lomito, 10. La Sorrueda. Santa Lucía
✉ 696 94 00 90

Casa con mucho encanto y paisaje espectacular en un molino amorosamente restaurado.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 70€ noche

Nota: el aparataje del molino forma parte de la casa



FINCA RURAL BOHEMIAN HIDEAWAY



Geolocalización: 27.90122,-15.54633

📍 Calle El Ingenio, 52. Santa Lucía de Tirajana
 📞 634 59 23 75
 ✉ info@grancanarias-finca.com
 http://www.grancanaria-finca.com/

Complejo de dos casas típicas rehabilitadas.
 Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 12 personas

Precio medio: 70€ persona y noche

Nota: se permiten mascotas



CASA ELEA



Geolocalización: 27.92577,-15.55633

📍 La Montaña, 35A. Tunte. San Bartolomé de Tirajana
 ✉ 680 69 15 18

Un lugar mágico rodeado de la riqueza canaria, como es La Montaña de los Huesos, La Fortaleza de Ansite y el Risco Blanco. Todos ellos lugares emblemáticos de la isla.
 Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 140€ persona y noche

Nota: admiten mascotas y la casa está rodeada de flora y fauna canaria



LA CASITA



Geolocalización: 27.92887,-15.57588

📍 Barrio de Perera, 2. Tunte. San Bartolomé de Tirajana
 📞 609 30 51 95

Casa independiente situada en la Caldera de Tirajana, en un entorno tranquilo donde poder desconectar.
 Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 5 personas

Precio medio: 60€ noche

Nota: Situada en un entorno interesante de rutas de senderismo



FINCA CACHOGANDUL



Geolocalización: 27.88771,-15.56272

📍 Fataga. Avenida de la Corte. Fataga. San Bartolomé de Tirajana
 ☎ 662 54 85 89

Albergue en el Valle de las Mil Palmeras. Ideal para peregrinos y amantes de los deportes en la naturaleza.
 Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 12 personas

Precio medio: 18€ persona y noche

Nota: huerto ecológico



HOTEL LAS TIRAJANAS



Geolocalización: 27.92011,-15.57067

📍 Hotel Las Tirajanas. calle Oficial Mayor José Rubio s/n, 35290 San Bartolomé de Tirajana

☎ 928 56 69 69

✉ recepcion.lastirajanas@paradiseresorts.es

🖱 <https://www.hotelrurallastirajanas.com/>

Situado en el corazón de Gran Canaria, a 900 metros sobre el nivel del mar, se erige este hotel de 4 estrellas. Con impresionantes vistas panorámicas sobre los valles y montañas de San Bartolomé de Tirajana, el hotel es el lugar perfecto para disfrutar de una escapada romántica o un fin de semana de paz y tranquilidad en plena naturaleza.

Estilo decoración: tradicional

Cerrado temporalmente

Precio medio habitación: 98€ persona y noche

Restaurante

Bar

Nota: posee Wellness & Spa



TAMERÁN



Geolocalización: 27.91189017269693, -15.557122431261906

📍 Caldera de Tirajana. San Bartolomé de Tirajana

☎ 640 66 47 42

Días de cierre: siempre abierta

Tipos de uva: verdello, baboso blanco, vijariego negro, vijariego blanco, marmajuelo, malvasía aromática y malvasía volcánica

Tipos de vino: Tamerán Marmajuelo, Tamerán Malvasía Volcánica, Tamerán Verdello

Precio: Tamerán Marmajuelo, 35.64€

Nota: ha conseguido altas valoraciones en la Guía Peñín



MERCADILLO DE TUNTE



Geolocalización: 27.92579,-15.57348

 Plaza de Santiago de Tunte

Ubicado en la exquisitamente conservada plaza del pueblo, bajo la arboleda y frente a la iglesia, de estilo mudéjar y en la que se conserva la talla de Santiago “El Chico”.

Días de apertura: domingo

Productos destacados: calzado, complementos, equipamiento del hogar, decoración, flores y plantas, droguería, ferretería, frutas y verduras.

ETAPA 4

TUNTE - CRUZ DE TEJEDA

De San Bartolomé de Tirajana al municipio de Tejeda a través de las montañas. Este sendero que conecta Tunte con Cruz de Tejeda está considerado como la etapa estrella por la dureza, la belleza de la ruta y los espacios naturales protegidos por los que hay que transitar. Se trata de un paisaje ganadero prehispánico, que a su vez unía los pastos del sur con los del norte de la isla. Destaca un punto de gran hermosura: la Ventana del Nublo, una especie de formación natural a través de la cuál se ve el famoso Roque Nublo. A partir de aquí, se enfila ya la última parte de este tramo que lleva hasta Tejeda, atravesando la Reserva de la Biosfera y parte de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO. Las aceitunas de Tirajana, los albaricoques de Tunte, las almendras de Tejeda con sus dulces o los quesos y vinos cultivados a más de 1200 metros de altitud son los tesoros gastronómicos que terminarán de dar alas al peregrino.



EL TOSCÓN DE TEJEDA

Geolocalización: 27.96856,-15.66597

Nombre propietarios: Quesería El Toscón de Tejeda S.L.

📍 Barrio El Toscón de Tejeda, 83. Tejeda

☎ 626 982 186 / 699 515 142

Siempre abierto

Tipos de queso: oveja y cabra tierno, semicurado y curado

Precio: queso semicurado El Toscón, 24€ 1 kg

Nota: Su queso semicurado obtuvo el tercer premio en la XXI Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' de Gran Canaria



NAROY

Geolocalización: 27.93349,-15.65391

Nombre propietarios: Ganadería Naroy SCP

📍 Calle Degollada de Los Molinos, 7. Tejeda

☎ 667 792 911 / 667 793 036

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra y oveja semicurado y curado

Precio: queso curado, 29€ 1 kg

Nota: su queso de mezcla de cabra y oveja obtuvo en 2020 Premio al Mejor Queso Curado en el marco del Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria



MANJAR DE TEJEDA

Geolocalización: 27.98376,-15.59918

Nombre propietarios: Escolástica Mayor Huertas

📍 Calle Juan Gómez, 31. La Culata. Tejeda

☎ 608 103 256 / 699 781 514

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra y oveja tierno, semicurado y curado

Precio: queso semicurado, 43€ 2 kg

Nota: queso 100% artesano, sin prensas. Hacen queso de almendras de Tejeda



EL MONTAÑÓN

Geolocalización: 28.07163,-15.64555

Nombre propietarios: Flora María Gil Mendoza

📍 El Montañón, 4. Caideros. Fagajesto. Gáldar
📞 928 555 050 / 600 051 186

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra y oveja semicurado, curado y flor

Precio: queso de cuajo, 26€ 1 kg

Nota: Premio al Mejor Queso de Cuajo en la Cata Insular de Quesos de Gran Canaria 2016

RESTAURANTE SANTIAGO EL GRANDE



Geolocalización: 27.92036,-15.57390

📍 Calle Oficial Mayor José Rubio s/n. San Bartolomé de Tirajana
📞 928 12 30 00
✉ info@santiagoelgrande.com
🌐 santiagoelgrande.com

Buffet restaurante grill y gastrobar del Hotel Las Tirajanas, con vistas impresionantes al barranco de Tirajana y al Barranco de Ayacata. Estilo cocina: contemporánea

Siempre abierto

Especialidades: tabla de quesos con mermelada de tomate canario, ensalada templada de rulo de cabra, ropa vieja al estilo palmero con sus carnes y vegetales, suprema de cherne a la cazuela con langostinos y cilantro, secreto ibérico asado con ajetes, parrilladas de carne, tiramisú de mascarpone y frangélico al café, vasito de polvito uruguayo con suspiro de Moya

Precio medio: 40€

Precio especialidad: suprema de cherne a la cazuela con langostinos y cilantro, 17€; parrilladas de carne, 30€ 2 personas; vasito de polvito uruguayo con suspiro de Moya, 4,50€

Nota: ingredientes km 0 y postres caseros tradicionales



BAR RESTAURANTE GAYFA



Geolocalización: 27.99223,-15.61426

📍 Calle Tomás Arroyo Cardoso, 7. Tejeda
📞 928 66 62 30

Comida casera con vistas espectaculares al Roque Bentayga y las Montañas Sagradas de Gran Canaria
Estilo cocina: tradicional.

Siempre abierto

Especialidades: papas arrugadas, potaje de berros, croquetas de pescado, cerdo frito, conejo en salsa, estofado de ternera, merluza frita, tarta de almendras, bienmesabe

Precio medio: 15€

Precio especialidad: papas arrugadas, 4€; potaje de berros, 4,5€; cerdo frito, 7€; tarta de almendras, 4€; bienmesabe, 3,5€

Nota: mojo canario de producción propia



BAR CAFETERÍA ROQUE NUBLO



Geolocalización: 27.99255,-15.61418

📍 GC-608, 27. Diseminado de La Culata. Tejeda
📞 928 66 61 42

Parada para el camino con comida casera e impresionantes vistas al entorno espectacular del Roque Nublo
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: quesos variados, potaje canario, carne de cabra, carne de cochino, vueltas de solomillo de cerdo, churros de pescado, salpicón de pescado, tarta de calabaza, torrijas

Precio medio: 10€

Precio especialidad: potaje canario, 3,5€; croquetas de morcilla, 3€; carne de cabra, 4€; torrijas, 2€




Nota: ponen atención especial en la comida sin gluten



CASA DEL CAMINERO



Geolocalización: 27.99748,-15.61270

-  Avenida de los Almendreros, 5. Tejeda
-  609 16 69 61
-  armandogilcruz@gmail.com

Rincón de los antiguos guardianes de los caminos reales de Gran Canaria con preciosas vistas al Roque Nublo. Combina gastronomía con productos Km 0 y arte mediante exposiciones temporales

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes y martes

Especialidades: tabla del caminero, cuchara, carne, pescado y postre del día

Precio medio: 18€

Precio especialidad: queso de Tejeda, 8€; carne del día, 10€; postre de la casa, 4€




Nota: venta de queso Km 0 y menú diario



RESTAURANTE GRILL AYACATA



Geolocalización: 27.95667,-15.60637

-  GC-60, 15. Ayacata. Tejeda
-  658 85 81 77
-  restaurantgrillayacata@gmail.com

Comida honesta en una parada para el caminante frente a la Ermita Nuestra Señora del Carmen de Ayacata, en la bajada del Roque Nublo.

Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: potaje de mamá Ana, parrillada, ropa vieja, carne de cabra, pescado a la portuguesa, tarta de 3 chocolates

Precio medio: 15€

Precio especialidad: potaje de mamá Ana, 4€; carne de cabra, 7€; postre de 3 chocolates, 3,5€

Nota: venta de queso Km 0



CASA RURAL HOYITA DE TUNTE



Geolocalización: 27.92291,-15.57065

📍 Hoya de Tunte, s/n. San Bartolomé de Tirajana

📞 655 98 58 42

Casa de campo ideal para el relax y la tranquilidad en donde poder desconectar de la rutina diaria rodeados de naturaleza.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 5 personas

Precio medio: 82€ noche

Nota: cerca de la casa hay varias rutas para hacer senderismo que conectan con el camino

CASA RURAL LA ABUELA CELIA



Geolocalización: 27.92383,-15.56803

📍 Calle Hoya de Tunte, 2. San Bartolomé de Tirajana

📞 629 14 90 51

📍 celiarural.es

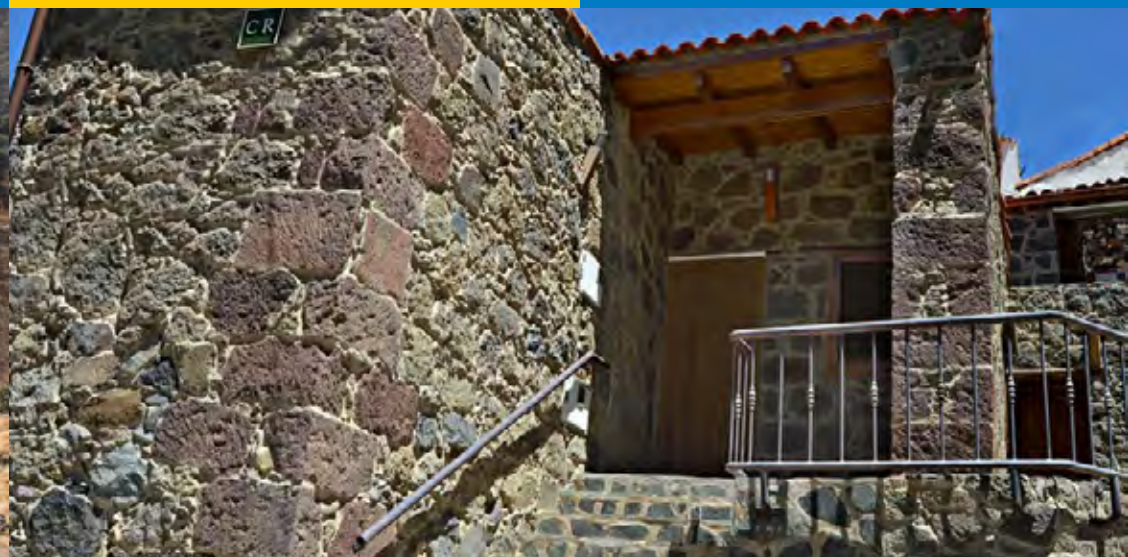
Tres casas rurales independientes de más de 100 años en plena naturaleza, rodeadas de las montañas de la Caldera de Tirajana.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 2 personas por vivienda

Precio medio: 80€ noche

Nota: posibilidad de media pensión en el Bar Restaurante Rincón Casa Antonio, en Santa Lucía de Tirajana



FINCA ISA



Geolocalización: 27.99696,-15.60304

📍 GC 156. Finca La Isa 1. Tejeda

☎ 828 01 75 15

✉ info@fincalaisa.com

🖱 fincalaisa.com

Espacio destinado al ecoturismo rural con 4 casas rurales y catalogado como finca ecológica. Impresionantes vistas a las Montañas Sagradas de Gran Canaria.

Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 9 personas

Precio medio: 40€ persona y noche

Nota: posee zona de alojamiento tipo hostel y parcela para autocaravanas

CASA RURAL EL
RINCONCITO DE TEJEDA

Geolocalización: 27.98759,-15.60491

📍 Calle Huerta, nº 10. Cuevas Caídas. Tejeda

☎ 676 31 83 57

Alojamiento en una casa de campo en el corazón de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria, con bellas vistas a las Montañas Sagradas y el Roque Nublo

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 110€ noche

Nota: junto a la casa pasa un camino que lleva al Monumento Natural Roque Nublo



HOTEL RURAL LAS CALAS



Geolocalización: 28.00411,-15.54972

-  C. Arenal, 36. Vega de San Mateo
-  630 96 86 79 / 655 64 74 98
-  info@hotelrurallascalas.com
-  hotelrurallascalas.com

'Eco slow hotel' ubicado en una casona originaria del año 1800 para estar en contacto directo con la naturaleza. 10 habitaciones. Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Precio medio habitación: 80€ noche

Restaurante-buffet frío, sólo cenas

Bar

Nota: se admiten mascotas y se organiza el traslado desde cualquier punto del camino en esta etapa hasta el hotel en taxi







BODEGAS BENTAYGA



Geolocalización: 27.98796,-15.59623

Nombre propietarios: Familia Hernández Briganti

-  El Alberconcillo s/n. Tejada
-  928 42 60 47 / 649 94 10 98
-  info@bodegasbentayga.com
-  bodegasbentayga.com

Visitas guiadas: de lunes a viernes, previa cita al teléfono o mail

Cierre: sábado y domingo

Tipos de uva: listan negro, tintilla, baboso negro, vijariego negro, vijariego blanco, albillo criollo, moscatel 100%, moscatel de Alejandría

Tipos de vino: Agala

Precio: Agala (tinto barrica), 18€

Nota: 11 hectáreas de viñedos con una excepcional situación en el Parque Rural del Nublo, Reserva Mundial de la Biosfera





PEÑA RAJADA



Geolocalización: 28.009714,-15.620261

Nombre propietarios: Familia Hernández Briganti

 Zona de Peña Rajada. GC-210 km 2.3. Tejeda

 678 95 26 93

 desdecaldera@gmail.com

Tipos de uva: listan negra, negramol, tintilla, listan, moscatel

Tipos de vino: Peña Rajada (tinto), Peña Rajada (blanco)

Precio: Peña Rajada Tinto, 11€

Nota: ubicada cerca de un camino real que se adentra en el Paisaje Cultural de Risco Caído y Montañas Sagradas de Gran Canaria, hacia Artenara, Reserva de la Humanidad de la Unesco

ETAPA 5

CRUZ DE TEJEDA - SAUCILLO

Naturaleza en vena en este tramo que une los municipios de Tejeda y Gáldar a través de los valles y barrancos que entran y salen de la Caldera de Bandama, así como de los espectaculares roques: el Roque Nublo y el Roque Bentayga. Además, se pueden encontrar áreas recreativas como Los Llanos de la Pez y el Monte Pavón. Ofrece, así mismo, el paisaje único de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, que está poblado de numerosos monumentos y parques naturales. En esta etapa del camino existe una gran tradición de ganadería, pastoreo y trashumancia, por lo que los quesos son una delicia que no hay que perderse, así como las especialidades con carne.



EL ROQUE

Geolocalización: 27.99395,-15.65581

Nombre propietarios: Benedicta González Quintana

📍 El Roque, 3. Roque. Tejeda

📞 699 324 756

✉️ queseriaelroque@gmail.com

🖱️ elroquequeseria.wixsite.com/quesoscurados

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra semicurado y curado

Precio: curado, 26€ 1 kg



Nota: los quesos se curan en cuevas naturales



CUEVAS DEL REY

Geolocalización: 27.99333,-15.65496

Nombre propietarios: Begoña Quintana Bolaños

-  El Roque, 18. Roque. Tejeda
-  928 170 033 / 680 625 630

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra semicurado

Precio: semicurado, 18.50€ 1kg




Nota: familia de larga tradición quesera



BAR CAFETERÍA CA' FAUSTINO



Geolocalización: 28.00658,-15.59946

-  GC-15. Cruz de Tejeda
-  670 47 34 85
-  cafaustinotejeda@gmail.com

Un lugar familiar para comer platos caseros en este cruce de caminos del corazón de Gran Canaria. Está ubicado justo en frente de El Parador y la Cruz de Tejeda.

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: quesos de Tejeda, potaje de berros, entrecot asado, cabra en salsa, mousse de gofio, bocadillo típico canario de chorizo de Teror y queso tierno

Precio medio: 18€

Precio especialidad: potaje de berros, 5.80€; cabra en salsa, 10.5€; bocadillo típico canario, de chorizo de Teror y queso tierno, 3.5€

Nota: tienen a la venta almendras de Tejeda



RESTAURANTE EL PARADOR DE TEJEDA



Geolocalización: 28.00711,-15.59971

📍 Calle Cruz de Tejeda s/n. Tejeda

📞 928 01 25 00

Ubicado dentro de El Parador de Tejeda, ofrece una vista panorámica inigualable de las Montañas Sagradas de Gran Canaria con todas las ventajas de estar en un elegante hotel de cuatro estrellas. Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: papas arrugadas con mojo y almogrote, 11€; degustación de quesos de Gran Canaria, 15€; escaldón de gofio del molino Los Cabucos, 11€; pata asada con mahonesa de ajos asados, 10€; pierna deshuesada de baifo con salsa de hierba huerto, 20€; medregal a la plancha con cremoso de calabaza asada, 19€; bienmesabe teldense con helado de vainilla artesano, 6€

Precio medio: 60€

Precio especialidad: degustación de quesos de Gran Canaria, 15€; escaldón de gofio del molino Los Cabucos, 11€; pierna deshuesada de baifo con salsa de hierba huerto, 20€; bienmesabe teldense con helado de vainilla artesano, 6€

Nota: merece la pena quedarse para ver la puesta de sol

RESTAURANTE GRILL DE YOLANDA



Geolocalización: 28.00644,-15.59711

📍 Calle Cruz de Tejeda s/n. Tejeda.

📞 928 66 62 76

✉ asadoryolanda@hotmail.com

🌐 asadoryolanda.com

Un bonito rincón de montaña en un paraje natural único, con dos guardianes: el Roque Nublo y el Roque Bentayga. Ubicado frente a El Parador de Tejeda. Estilo cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: calabazas rellenas de setas y champiñones, arroz caldoso, garbanzada, rancho canario, sopa de pollo, cochinillo, codillo de cochino negro, pastel de carne, huevos moles

Precio medio: 70€

Precio especialidad: calabazas rellenas de setas y champiñones, 7€; garbanzada, 6,5€; carne asada con salsa de almendras, 18.50€; codillo de cochino negro, 19.70€; cochinillo lechal, 22.31€; huevos moles, 5.86€

Nota: elaboran su propio pan artesanal



FINCA NIDO DE ÁGUILAS



Geolocalización: 28.01327,-15.58767

📍 Calle Mesas de Galas, nº 5. Km 7 GC-150. San Mateo

☎ 619366435

✉ info@fincanidodeaguilas.com

🖱 www.fincanidodeaguilas.com

Finca de 19000 m2 con manzanos, ciruelos, perales, nogales y castaños. Espectaculares vistas al noroeste de Gran Canaria en un ambiente entrañable rodeado de naturaleza virgen
Estilo decoración: tradicional.

Siempre abierta

Capacidad: 12 personas

Precio medio: 250€ noche (mínimo 2 noches)

Nota: ofrecen servicio para el Camino. Servicio sencillo: estancia con cena y desayuno, 50€ persona. Servicio completo: con transporte de equipajes, 2 picnics más alojamiento con cena y desayuno, 80€ persona

HOYA LA VIEJA RURAL



Geolocalización: 27.95600,-15.62308

📍 GC-605. Km 0 Hoya de la Vieja Rural

☎ Teléfono: 626 77 39 23

Dos casas de estilo rústico con vistas a la Cruz de Tejeda, que está a menos de 2 km.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 6 personas

Precio medio: 173€ noche

Nota: interesante biblioteca. Admite mascotas



CASA RURAL PAISAJES DE TEJEDA



Geolocalización: 27.99880,-15.61357

📍 Calle Diseminado La Degollada, 28. Tejeda
☎️ Teléfono: 619 44 29 05

Vivienda rural en medio de las Montañas Sagradas de Gran Canaria. Entorno completamente natural.
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierta

Capacidad: 5 personas

Precio medio: 117€ noche

Nota: la casa tiene paredes de piedra bellamente integradas con la edificación

CASA VILLA MICA



Geolocalización: 28.00215,-15.56872

📍 Monte Montaña Las Rosas, 77. Vega de San Mateo
☎️ 669 43 35 78
✉️ info@casavillamica.com
👉 casavillamica.com

Vivienda de principios del s. XX rehabilitada con impresionantes vistas y total aislamiento del exterior. Perfecta para desconectar y descansar en el entorno natural de Las Lagunetas
Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierto

Capacidad: 6 personas

Precio medio: 150€ noche




Nota: piscina climatizada con hidromasaje



PARADOR DE TEJEDA



Geolocalización: 28.00764,-15.59963

-  Cruz de Tejeda s/n. Tejeda
-  Teléfono: 928 01 25 00
-  parador.es

Elegante hotel ubicado en el centro de la isla de Gran Canaria, a 1500 metros de altitud y rodeado de bosques y acantilados. Con vistas al Paisaje Natural de Risco Caído y Montañas Sagradas de Gran Canaria, es un lugar estratégico para el caminante, ya que en la Cruz de Tejeda coinciden la mayoría de caminos reales de Gran Canaria. Además, el diseño sobre el que se alza fue ideado a finales de los años treinta del s. XX por los hermanos Néstor y Miguel Martín Fernández de la Torre, dos artistas canarios de prestigio internacional. Estilo decoración: contemporáneo

Siempre abierta

Precio medio: 95€ noche




Nota: Puestos de productos canarios frente a El Parador. Punto de avituallamiento tradicional del camino con frutas, verduras y dulces típicos de la zona



HOTEL RURAL EL REFUGIO



Geolocalización: 28.00645,-15.59895

-  Calle Cruz de Tejeda s/n. Tejeda
-  928 66 65 13
-  hotelruralelrefugio.com

Pequeño hotel con encanto ubicado en una casona típica canaria del siglo XIX. Desde su ubicación única, a 1.500 m de altitud, en la Caldera de Tejeda, pueden contemplarse los Roques Nublo y Bentayga.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Precio medio habitación: 62€ noche

Restaurante

Bar/café

Nota: original restaurante de paredes acristaladas y vistas al exterior



FRONTÓN DE ORO



Geolocalización: 27.99931,-15.55750

Nombre propietarios: Pedro Ramírez y Antonio Ramírez

📍 Finca El Frontón s/n. Vega de San Mateo

☎ 670 63 48 63/928 660 661

✉ frontondeoro@hotmail.com

🖱 frontondeoro.com

Visitas guiadas con cita previa

Tipos de uva: listan blanco, malvasía, albillo, moscatel, listan negro, tintilla, listan prieto, negramoll

Tipos de vino: Frontón de oro (blanco semiseco), Frontón de oro Malpaís, Frontón de oro (rosado), Frontón de oro Tintilla, Frontón de oro (tinto tradicional)

Precio: Frontón de oro tinto tradicional, 18.5€

Nota: seleccionado por el periódico estadounidense 'The New York Times' como uno de los 20 mejores del mundo



BELIANDRA



Geolocalización: 27.98746,-15.56038

Nombre propietarios: Marcial Rivero Miranda

📍 Camaretas, 43. Vega de San Mateo

☎ 650 18 42 85

Tipos de uva: listan negra

Tipos de vino: Tinto Bodega Beliandra

Precio: Tinto Bodega Beliandra, 12€

Nota: se puede adquirir en el Quiosco de la Degollada de Becerra, un famoso puesto de avituallamiento tradicional para los peregrinos con productos de pura esencia canaria



MONTAÑA DEL PINAR



Geolocalización: 27.98850,-15.56303

Nombre propietarios: Pantaleón Enrique Falcón Cabrera

📍 Camaretas, 27. Vega de San Mateo

📞 928 683 029 / 629 312 498

✉️ panyaleonfc@hotmail.com

Visitas guiadas

Tipos de uva: listan negra, malvasía

Cultivo ecológico

Tipos de vino: Cuencas de Camaretas Ecológico (tinto)

Precio: Cuencas de Camaretas Ecológico, 8€

Nota: viñas de más de 100 años



MERCADO AGRÍCOLA Y ARTESANAL DE TEJEDA



Geolocalización: 27.98898,-15.61246

📍 Calle Diseminado de Galindo. Tejeda

En el Mercadillo Agrícola y Artesanal de Tejeda los visitantes pueden encontrar, entre otras cosas, los productos cosechados y elaborados en Tejeda. Además, el día siempre viene acompañado de alguna actuación musical, talleres para los más pequeños y sorteo de productos para los asistentes.

Días de apertura: primer domingo del mes

Productos destacados: mercado ecológico, frutas y hortalizas de Tejeda, queso, gofio, almendras y vino del país. Ropa y complementos hechos a mano

ETAPA 6

SAUCILLO - GÁLDAR

Gáldar apacigua las almas del camino con sus parajes naturales, como los pinares y la laurisilva del Parque Natural de Tamadaba; el paisaje de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO; o los importantes yacimientos aborígenes canarios, como la Cueva Pintada, declarada Bien de Interés Cultural. Sus senderos, veredas y laderas, llevan al peregrino hasta la paz del Templo Matriz de la Ciudad de los Caballeros, perteneciente a la parroquia de Santiago Apóstol, creada en 1486. Esta etapa permite, además, disfrutar de una de las últimas rutas de los ganaderos trashumantes de Canarias. Por eso, la carne y el queso son las delicias gastronómicas que reconfortarán los espíritus del caminante que busca su destino y recuerda lo aprendido, reponiendo fuerzas con las degustaciones.



DULCERÍA CASTELLANO



Geolocalización: 28.14542,-15.65812

📍 Calle Guillén Morales, 11. Gáldar
☎ 928 88 14 70

Dulcería familiar con deliciosas recetas desde hace 50 años.

Siempre abierto

Especialidades: dulces, tartas y helados artesanales

Precio medio: 1€

Precio especialidad: palmeras de chocolate y matahambres artesanales, 1€

Nota: se pueden tomar café y bebidas frías y calientes en la misma dulcería



PANADERÍA PASTELERÍA EL BARRIAL



Geolocalización: 28.14307,-15.66181

📍 José Batllori Lorenzo, 11. Gáldar
📞 928 55 37 19

Local de referencia para la compra del pan y para las celebraciones familiares, ya que durante años los locales han encargado allí sus tartas de elaboración propia.

Días de cierre: viernes, sábado y domingo por la tarde

Especialidades: tartas, ensaimadas, mini repostería

Precio medio: 7€

Precio especialidad: tarta de caramelo, 11€; tarta de turrón, 11€; ensaimada, 2€

PASTELERÍA LA ERMITA



Geolocalización: 28.11390,-15.66932

📍 Subida Hoya de Pineda s/n. San Isidro. Gáldar
📞 928 55 13 61
✉ pasteleríalaermita@gmail.com

Local agradable donde le dan mucha importancia al trato cercano y a la elaboración artesanal de sus dulces y tartas.

Días de cierre: domingo

Especialidades: tarta de fresas con chocolate, bizcocho de chocolate, canaritas rellenas de crema de La Ermita y chocolate, donuts de crema La Ermita

Precio medio: 6€

Precio especialidad: tarta de fresas con chocolate, 13€; bizcocho de chocolate, 7€; canaritas rellenas de crema de La Ermita y chocolate, 3€; donuts de crema La Ermita, 2.5€




Nota: también ofrecen helados y batidos



DELICATESSEN ENYESQUE



Geolocalización: 28.14637,-15.65503

-  Calle Santiago de los Caballeros nº7. Gáldar
-  649750160
-  robertojorgepadrón@gmail.com

Comercio dedicado a la venta y degustación de quesos y vinos de Canarias y productos gourmet. Principalmente compran directamente al productor, eliminando costes de intermediarios y transporte y visitan personalmente las bodegas, queserías y salas de elaboración de casi todos los productos que ofrecen a sus clientes.

Días de cierre: martes y domingos por la tarde

Degustación/cata: sí

Especialidades vino: los vinos canarios de pequeñas bodegas, de ediciones limitadas y no tan comerciales, y los quesos, especialmente los de la D.O. Flor, Media Flor y quesos de Guía.



Precio vino recomendado: Las Cadenas de Bodega Peña de Rajada, en Tejeda: 9,7€. El vino Viña Amable, de bodega Vega de Gáldar: 25€, y los de Bodega Tamerán, bodega en la D.O. Gran Canaria: 25€-40€.

Nota: vinos únicos de Gran Canaria. Se abre cualquier botella sin distinción del precio para la degustación.

CORTIJO DE PAVÓN

Geolocalización: 28.05835,-15.62439

Nombre propietarios: José de la Cruz Mendoza Mendoza

-  Calle Cortijo de Pavón, 7. Barranco del Pinar. Santa María de Guía
-  928 17 11 88

Siempre abierto

Tipos de queso: oveja semicurado, curado y flor

Precio: Flor de Guía Cortijo de Pavón: 21.95€ 1 kg

Nota: quesos de ovejas trashumantes. Premio Especial de la Denominación de Origen Protegida Queso de Guía, así como primer premio en la categoría Gran Canaria Curado, ambos en 2018.



CORTIJO DE CAIDEROS

Geolocalización: 28.07227,-15.64814

Nombre propietarios: Cristóbal Antonio Moreno Díaz

📍 Lomo La Mareta, 3. San José de Caideros. Gáldar

☎ 928 55 52 89/ 660 82 44 67

✉ queseriacortijodecaideros@gmail.com

Siempre abierto

Tipos de queso: oveja semicurado, curado y flor

Precio: queso curado de Guía C.O.P Cortijo de Caideros: 20.50€
1 kg

Nota: quesos de ovejas trashumantes. Medalla de oro 2021 categoría queso curado leche cruda de oveja en el Concurso Agrocanarias 2021

EL CORTIJO DE LAS HOYAS

Geolocalización: 28.06035,-15.61350

Nombre propietarios: Francisco Díaz González

📍 Hoyas del Cavadero, 13. Fontanales. Moya

☎ 928 61 07 86

✉ mcperezdi@gmail.com

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de vaca, oveja o ambas curado y semicurado

Precio: queso de mezcla semicurado: 19€ 1 kg

Nota: Medalla de Oro en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2021 a su queso de mezcla semicurado.



QUESERÍA CORTIJO EL MONTAÑÓN

Geolocalización: 28.07097,-15.64491

Nombre propietarios: Flora María Gil Mendoza

📍 El Montañón, 4. Caideros – Fagagesto. Gáldar

☎ 928 555 050 / 600 051 186

Siempre abierto

Tipos de queso: oveja, vaca y cabra curado, semicurado y flor

Precio: mezcla de cuajos media flor: 21€ 1 kg

Nota: En la XXII Cata Insular de Quesos Flor de Guía obtiene el tercer premio su queso mezcla de cuajos media flor. Por encargo ofrecen quesos de pimentón, gofio y media flor de distintos tamaños.

LOS ALTOS DE MOYA

Geolocalización: 28.05156,-15.60756

Nombre propietarios: Juan Félix Medina Moreno

📍 Aguas de Fontanales, 22. Fontanales. Moya

☎ 928 17 76 02

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de oveja y vaca curado, semicurado y flor

Precio: queso de flor: 19. 95€ 1 kg

Nota: quesos de ovejas trashumantes. En la XX cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria obtuvo el premio al Mejor Queso de Flor



LA CALDERA

Geolocalización: 28.05652,-15.63194

Nombre propietarios: Francisco Javier González Ramos

📍 Camino La Caldera, 5. Fagagesto. Gáldar

☎ 679 798 543

Siempre abierto

Tipos de queso: oveja semicurado y curado

Precio: queso curado de oveja: 20€ 1 Kg

Nota: En el XXVIII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria Primer Premio en Mezcla de cuajos. Segundo Premio en Curado de Oveja elaborado con leche cruda. Se pueden concertar visitas con grupos



CUEVA SOSA

Geolocalización: 28.08521,-15.64129

Nombre propietarios: Felipe Mendoza Ramos

📍 Cueva Sosa, 4. Saucillo. Gáldar

☎ 697 74 73 22 / 667 02 85 02

Siempre abierto

Tipos de queso: cabra y oveja semicurado o mezcla de ambas

Precio: queso semicurado: 17.90€ 1 kg

Nota: En Premios a los Mejores Quesos Artesanos de Gran Canaria Gáldar 2021 obtuvo el primer premio su queso semicurado



EL ALTAZO

Geolocalización: 28.07329,-15.64647

Nombre propietarios: Juan Moreno Mendoza

📍 El Altazo s/n. Caideros. Gáldar

☎ 928 552 624

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de mezcla de cabra, vaca y oveja curado, semicurado y flor

Precio: queso de flor: 19€ 1 kg

Nota: queso de ovejas trashumantes.



LOMO DEL PALO

Geolocalización: 28.07704,-15.59045

Nombre propietarios: Coralia María González Quintana

📍 Lomo del Palo, 1. Fagagesto. Gáldar

☎ 659 04 02 26

Siempre abierto

Tipos de queso: queso de cabra y oveja o mezcla de ambas

Precio: Queso curado Viejo Lomo del Palo Oveja: 19.50€ 1 kg

Nota: su queso Viejo Lomo del Palo Oveja, obtuvo la medalla super gold (súper oro), en el World Cheese Awards 2019



BAR SOCIEDAD DE CAZADORES DEL NORTE DE GRAN CANARIA



Geolocalización: 28.11884,-15.68113

📍 Calle Cerrillar, s/n. Gáldar
☎ 695 58 70 59

Comida casera canaria. recomendables el cerdo frito, la garbanzada o del delicioso queso frito. Además, disponen de una amplia sala para celebraciones.

Estilo cocina: tradicional.

Días de cierre: lunes por la tarde

Especialidades: queso frito, garbanzada, pimientos de padrón, conejo frito, escalope de solomillo.

Precio medio: 20€

Precio especialidad: queso frito: 7.30€, garbanzada: 5.80€; pimientos de padrón: 5.20€; conejo frito: 7€; escalope de solomillo 13.10€

Nota: con más de 50 años de historia, es una parada singular para que el peregrino respire la autenticidad del Camino y de sus gentes.



BAR RESTAURANTE CASA PEPE SAUCILLO



Geolocalización: 28.09542,-15.64144

📍 El Saucillo, 12, Saucillo, Las Palmas.
☎ 928 55 50 94

Buen local para que el peregrino realice una parada en un lugar tradicional con comida casera de la zona de El Saucillo

Estilo cocina: tradicional.

Días de cierre: lunes

Especialidades: plato de quesos artesanos de la zona, cordero frito, calamares, carne de oveja, cerdo frito, queque casero, mousse de chocolate casero sin nata

Precio medio: 20€

Precio especialidad: plato de quesos artesanos de la zona, 2,5€; cordero frito, 9€; calamares, 9€; carne de oveja, 8 €; cerdo frito, 8€; queque casero, 1,50€; mus de chocolate casero sin nata, 2,5€

Nota: negocio familiar de tres generaciones.



BAR LOMO DEL PALO



Geolocalización: 28.05974,-15.62983

📍 Lugar Lomo del Palo, 8. Gáldar

Lugar de avituallamiento muy pintoresco para reponer fuerzas antes de recorrer las rutas del peregrino de la zona de Fagagesto y Caideros de Gáldar

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: bocadillo de queso artesanal km 0 de Gáldar Km 0

Precio medio: 5€

Precio especialidad: bocadillo de queso artesanal de la quesería Lomo del Palo: 3.5€

Nota: en la ruta de los rebaños de ovejas trashumantes de Gáldar



BAR TIENDA PINOCHA



Geolocalización: 28.06192,-15.64713

📍 GC-220, 115. Gáldar

📞 Teléfono: 928 55 52 61

Rinconcito cálido frente al Pinar de Tamadaba que destaca por la hospitalidad y la cocina casera para reponer fuerzas y continuar el Camino con productos de km 0

Estilo cocina: tradicional.

Siempre abierto

Especialidades: tapa de queso artesanal de Gáldar, garbanzada, carne de baifo en salsa con papas, conejo frito, carne de cochino frita, flan casero con nata y bienmesabe.

Precio medio: 20€

Precio especialidad: tapa de queso artesanal de Gáldar, 4€; garbanzada, 5.80€; carne de baifo en salsa con papas, 8€; conejo frito, 7€; carne de cochino frita, 7€; flan casero con nata y bienmesabe, 3€



RESTAURANTE HOTEL AGALDAR



Geolocalización: 28.14571,-15.65561

📍 Plaza de Santiago, 14. Gáldar

☎ 646 67 26 13

✉ info@restauranteagaldar

🌐 hotelagaldar.com

Restaurante cargado de estilo en un inmueble del siglo XIX donde el producto local y de temporada es protagonista. Siempre en búsqueda de nuevos sabores y texturas para el disfrute y sorpresa del paladar. Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes, martes, miércoles y domingo por la tarde

Especialidades: ensaladilla tibia de pulpo, burrata ahumada, tártar de tomate e higos, lazaña perezosa, cochinillo con puré de batata, tarta de queso flor.

Precio medio: 85 €

Precio especialidad: ensaladilla tibia de pulpo, 12.80€; burrata ahumada, 14.50€; tártar de tomate e higos, 16.70€; lazaña perezosa, 13.90€; cochinillo con puré de batata, 23.5€; tarta de queso flor, 5€

Nota: entorno agradable y cargado de historia, el Hotel Emblemático Agáldar. Dispone de terraza con vistas a la Plaza de Santiago y al templo de Santiago de los Caballeros



BAR HUERTAS DEL REY



Geolocalización: 28.14230,-15.65683

📍 Barranco de Gáldar. Entrada Casco de Gáldar

☎ 928 55 27 21

Lugar ideal para estar en grupo y disfrutar de comida casera en un entorno natural

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes y domingo.

Especialidades: queso curado, escaldón de gofio, carne de cerdo frita, vueltas de entrecot al gusto, pizza cueva pintada, croquetas de calabacín

Precio medio: 15€

Precio especialidad: queso curado, 4.50€; escaldón de gofio, 3€; carne de cerdo frita, 6.90 €; vueltas de entrecot al gusto, 8.90€; pizza cueva pintada, 7.50€; croquetas de calabacín, 4 €

Nota: dispone de un parque infantil



BAR RESTAURANTE HERMANOS GONZÁLEZ



Geolocalización: 28.14661,-15.65298

📍 Calle Capitán Quesada, 34. Gáldar
📞 928 88 15 47

Comida casera en el corazón de Gáldar
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: sábado por la tarde

Especialidades: churros con chocolate, queso de Gáldar, potaje de lentejas, pastel de lomo al horno, tacos de pescado con mojo rojo, pan de limón al estilo de la abuela, mousse de gofio

Precio medio: 8€

Precio especialidad: churros con chocolate, 1€; queso de Gáldar, 2.5€; potaje de lentejas 3.5 €; pastel de lomo al horno, 4€; tacos de pescado con mojo rojo, 4€; pan de limón al estilo de la abuela, 1.5€, mousse de gofio, 2€

Nota: menú del día con tres platos a 8€, también para llevar



TASCA DE JUAN PEDRO



Geolocalización: 28.14555,-15.65409

📍 Plaza de Santiago, 2. Gáldar
📞 636 67 56 36

Punto de encuentro cálido con tradición para los habitantes de Gáldar, que se reúnen allí en familia con frecuencia ya que se encuentra en la misma Plaza de Santiago y tiene unas vistas a ella espectaculares
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: martes

Especialidades: papas fritas con berberechos, ensalada de caballa, calamares, ropa vieja, carne de cabra, atún en salsa de soja

Precio medio: 20€

Precio especialidad: papas fritas con berberechos, 9€; ensalada de caballa, 6 €; calamares, 13€; ropa vieja, 12€; carne de cabra, 8€; atún en salsa de soja, 8€.

Nota: se pone mucha atención a la carta de vinos de Canarias



BAR MONTECARLO CA' JOSÉ



Geolocalización: 28.14542,-15.65023

📍 Calle Molineros, 161. Gáldar
☎ 657 75 42 57

Rincón auténtico para disfrutar de la amistad con aroma y sabores de la ciudad de Gáldar de siempre
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: martes

Especialidades: queso semicurado, fabada, carne de cabra, pollo frito, cochino frito, filetes de caballa, morena frita

Precio medio: 8€

Precio especialidad: queso semicurado, 7.50 €; fabada, 7 €; carne de cabra, 10€; pollo frito, 7.50€; cochino frito, 7€; filetes de caballa, 7.50€; morena frita, 7€

Nota: preguntar por el postre casero del día, merecerá la pena



RESTAURANTE DE LA TRASTIENDA DE CHAGO



Geolocalización: 28.14514,-15.65427

📍 Calle Andamana 5. Gáldar
☎ 928 89 72 54

Un lugar acogedor y agradable en el casco histórico de Gáldar donde disfrutar del producto local km 0 con originales presentaciones
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes, martes y domingo

Especialidades: quesos de Gran Canaria de flor, papas al pelotón, lomo de caballa con cebolla roja de Gran Canaria encurtida y salsa de mostaza dulce, pollo de Gran Canaria salteado al wok en salsa thai, tacos de atún del litoral canario al wok con base de trigo silvestre y alga wakame, pluma de cerdo ibérico con sal ahumada, cochino negro en mojo hervido, bizcocho de Moya
Precio medio: 35€

Precio especialidad: quesos de Gran Canaria de flor, 4.40€; papas al pelotón 10.90€; lomo de caballa con cebolla roja de Gran Canaria encurtida y salsa de mostaza dulce, 5.50 €; pollo de Gran Canaria salteado al wok en salsa thai, 9.50 €; tacos de atún del litoral canario al wok con base de trigo silvestre y alga wakame, 14.50€; pluma de cerdo ibérico con sal ahumada, 14. 90€; cochino negro en mojo hervido, 13.90€; bizcocho de Moya, 3.80€

Nota: otorgan mucha importancia a su selección de vinos y cervezas artesanas de Canarias



RESTAURANTE LA FORTUNA



Geolocalización: 28.14522,-15.65132

📍 Calle Bentago Semidán, 1. Casco de Gáldar

☎ 928 55 07 16

Restaurante con especialidad en comida china en el centro del casco histórico de Gáldar

Estilo cocina: tradicional china

Siempre abierto

Especialidades: rollos de primavera, arroz tres delicias, pollo con almendras, tallarines con gambas

Precio medio: 13 €

Precio especialidad: rollos de primavera 1.50€; arroz tres delicias, 3.90€; curry de pollo, 6.50€; tallarines con gambas, 6.50€

ASADOR CASA GRILL JUANCRI



Geolocalización: 28.14540,-15.65400

📍 Calle Tagoror, 1. Gáldar

☎ 928 06 18 63

Local ubicado en una vivienda típica canaria y con excelentes vistas a la Plaza de Santiago de Gáldar

Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: lunes

Especialidades: queso semicurado, garbanzada, carne de cabra, croquetas de pollo, espinacas, cerdo frito, pescado y atún, calamares saharianos

Precio medio: 20€

Precio especialidad: queso semicurado, 8€; garbanzada, 7.50€; carne de cabra, 8€; croquetas de pollo, espinacas, 6.50€; cerdo frito, 7€; pescado y atún, 6.75 €; calamares saharianos, 10€

Nota: gran variedad y calidad en licores, ron, whisky y cualquier otra bebida espirituosa



RESTAURANTE LA PIZARRA



Geolocalización: 28.14537,-15.65667

📍 Calle Guaires, 15. Gáldar

📞 928 36 34 66

✉️ reservas@lapizarra.es

👉 saboresibericos.lapizarra.es

Sabores ibéricos con productos locales y aroma a bienvenida en su amplio espacio interior

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: miércoles

Especialidades: tabla de ibéricos, tabla mixta de quesos semiduros, lagrimitas de pollo, queso frito de la tierra, judiones, tacos de pescado, vueltas de solomillo, codillo al horno

Precio medio: 30€

Precio especialidad: tabla de ibéricos, 12 €; tabla mixta de quesos semiduros, 14€; lagrimitas de pollo; 8€; queso frito de la tierra, 6.50€; judiones, 8€; tacos de pescado, 8€; vueltas de solomillo, 10€; codillo al horno, 13€

Nota: vivienda tradicional canaria adaptada para restaurante



RESTAURANTE LA CUARTA



Geolocalización: 28.14603,-15.65408

📍 Plaza de Santiago, 9. Casco Gáldar

📞 630 13 23 25

Bonita tasca ubicada en un entorno histórico y señalado para el peregrino: junto a la Parroquia de Santiago Apóstol de Gáldar
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes

Especialidades: tabla de quesos de Gran Canaria, croquetas crujientes, tortilla rota de calabacines y puerros, ensalada de caballas y carpacho con tomates, gallo con salsa de marisco, pulpito frito, solomillo de cerdo a las finas hierbas, secreto ibérico

Precio medio: 30€

Precio especialidad: tabla de quesos de Gran Canaria, 10€; croquetas crujientes, 8€; tortilla rota de calabacines y puerros, 7.50€; ensalada de caballas y carpaccio con tomates, 9€; gallo con salsa de marisco, 11.50€; pulpito frito, 12.90€; solomillo de cerdo a las finas hierbas, 10.50€; secreto ibérico, 12.90€

Nota: posee dos terrazas exteriores



ASADOR CASA LUIS



Geolocalización: 28.14596,-15.65277

📍 Plaza de Santiago, 12. Casco de Gáldar

📞 928 06 18 63

Restaurante de comida casera al estilo asador para reponer fuerzas con vistas a la misma plaza de Santiago de Gáldar

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes

Especialidades: gofio escaldado, parrilla de carne para dos personas, gambones, lomo bajo de vaca, costillas de cerdo, tortilla española de puerros, pescado a la marinera, carne de cochino al horno, lomo de salmón, tarta de zanahoria

Precio medio: 30€

Precio especialidad: gofio escaldado, 3.50€; parrilla de carne para dos personas, 28€; gambones, 10€; lomo bajo de vaca, 13€; costillas de cerdo, 12 €; tortilla española de puerros, 7€; pescado a la marinera, 11€; carne de cochino al horno, 10.80€; lomo de salmón, 14€; tarta de zanahoria, 3€

Nota: preguntar por los postres del día



MYREY TABERNA & GRILL



Geolocalización: 28.14563,-15.65290

📍 Calle Tenesor Semidan, 6. Casco de Gáldar.

📞 928 39 24 36

👉 <https://myrey-taberna-grill.negocio.site/>

Taberna de cocina tradicional española para una experiencia gastronómica original en el casco de la ciudad de Gáldar

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes, martes y miércoles

Especialidades: guiso Myrey, caracoles con manitas, cochinillo, cachopo, carne al grill sobre piedra volcánica, postres artesanales, delicias de chocolate

Precio medio: 40€

Precio especialidad: guiso Myrey, 16€; caracoles con manitas, 23€; cochinillo entero, 150€; cachopo, 28€; carne al grill sobre piedra volcánica, 32€; postres artesanales, 6.50€; delicias de chocolate, 11.60€

Nota: especial cuidado a la decoración y el maridaje de vinos para las distintas variedades de carne



RESTAURANTE LOS PARAGÜITAS



Geolocalización: 28.14536,-15.65299

📍 Calle el Moral, 13. Gáldar
☎ 928 55 10 77

Local agradable y tranquilo para reuniones entrañables donde prima la comodidad y el estar en familia
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: domingo

Especialidades: solomillo a la casera, papas arrugadas con mojo, queso frito, pulpo a la plancha, filete de gallo, postre de gofio casero.

Precio medio: 20 €

Precio especialidad: solomillo a la casera: papas arrugadas con mojo: 4 €, queso frito: 5 €, 14.50 €, pulpo a la plancha: 14 €, filete de gallo: 10. 50 €, postre de gofio casero: 4€

Nota: terraza interior y menú diario con tres platos a 9€

ENCURTIDOS ANTEQUERA



Geolocalización: 28.14607,-15.65178

📍 Calle Capitán Quesada, 14. Casco de Gáldar

Lugar ideal para tapear en el casco de Gáldar con una terraza pequeña pero acogedora
Estilo cocina: tradicional

Días de cierre: domingo

Especialidades: papas bravas, tapa de jamón ibérico, montaditos, pulguitas, pulpo a la gallega

Precio medio: 7€

Precio especialidad: papas bravas, 3€; tapa de jamón ibérico, 7€; montaditos, 3 €; pulguitas, 4€; pulpo a la gallega, 7€

Nota: venta de productos gourmet



RESTAURANTE MANTECA COLORÁ



Geolocalización: 28.14522,-15.65297

📍 Calle Tagoror, 1. Casco de Gáldar
☎ 653 58 81 21

Restaurante con buen ambiente en el corazón de Gáldar, desde el que se puede disfrutar de las vistas de toda la Plaza de Santiago
Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes

Especialidades: queso frito con mermelada de arándanos, papas con mojo, garbanzada, solomillo con mostaza y miel, atún adobado, pulpo frito, hamburguesa de lentejas

Precio medio: 15€

Precio especialidad: queso frito con mermelada de arándanos, 3€; papas con mojo, 3€; garbanzada, 6€; solomillo con mostaza y miel, 7,50€; atún adobado, 7€; pulpo frito, 8€; hamburguesa de lentejas, 6€

Nota: menú diario de tres platos a 8.90€

BAR CAFETERÍA CIUDAD DE GÁLDAR



Geolocalización: 28.14609,-15.65178

📍 Calle Capitán Quesada, 30. Gáldar

Lugar ideal para reuniones en el casco de Gáldar
Estilo de cocina: tradicional

Siempre abierto

Especialidades: vueltas de solomillo, gofio escaldado, cerdo frito, atún en adobo, paella

Precio medio: 20€

Precio especialidad: gofio escaldado, 3€; fabada, 6€; sopa de pescado, 6€; vueltas de solomillo, 12€; cerdo frito, 9€; atún en adobo, 9€; paella para 2 dos personas, 18€.



Nota: inmueble histórico rehabilitado



RESTAURANTE BAR JUNCALILLO



Geolocalización: 28.03907,-15.64597

-  Carretera de Juncalillo a barranco Hondo, 10. Gáldar
-  669 93 95 46 / 625 03 21 04
-  hotelrestaurantejuncalillo@gmail.com

Ubicado en el antiguo colegio público del pueblo de Juncalillo, se ha convertido en el lugar ideal para disfrutar de la naturaleza, descansar y comer bien. **Estilo cocina: tradicional**

Días de cierre: lunes y martes

Especialidades: cochino a la sal, cordero

Precio medio: 15€

Precio especialidad: cochino a la sal, 20€; cordero, 15 €

Nota: el restaurante está integrado en el inmueble con el Hotel Juncalillo, aunque está abierto a todos los públicos. Dispone de comidas para llevar antes de las 13.00 h



RESTAURANTE EL MOLINO



Geolocalización: 28.06758,-15.64253

-  Cruce de Fageto, 9. Gáldar
-  928 09 24 89

Lugar típico para la parada del peregrino que quiere disfrutar de comida casera en el entorno natural de Gáldar. **Estilo cocina: tradicional**

Siempre abierto

Especialidades: ropa vieja, carne de cochino, panceta o costilla, tarta de la abuela, arroz con leche

Precio medio: 13€

Precio especialidad: potaje de berros, 4€; ropa vieja, 5 €; carne de cochino, 7 €; panceta o costilla, 7€; tarta de la abuela, 2.50€; arroz con leche, 2,50€

Nota: venden gofio de su propio molino



TERRAZA EL ANCLA



Geolocalización: 28.15437,-15.69634

📍 Av. Alcalde Martínez Rosas s/n. Sardina del Norte. Gáldar
📞 607 52 82 92

Terraza típica para degustar pescado fresco en una de las playas reconocidas con Bandera Azul de Canarias por la calidad de sus aguas.

Estilo cocina: contemporánea

Días de cierre: lunes

Especialidad: pescado fresco del día: lapas, sardinas fritas, calamares fritos, mejillones, pulpo, paella para dos personas por encargo

Precio medio: 15€

Precio especialidad: pescado fresco del día, entre 7€ y 12€; lapas, 7€; sardinas fritas, 6€; calamares fritos, 8€; mejillones, 7€; pulpo, 8€; paella para dos personas por encargo, 22€

Nota: atardeceres espectaculares junto al mar



APARTAMENTOS ONDINA



Geolocalización: 28.16244,-15.65907

📍 Avenida del Agujero, 21. Gáldar
📞 609 45 46 49

Apartamento ubicado junto al mar, se puede disfrutar de unas vistas extraordinarias al océano Atlántico.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 82€ noche

Nota: posee piscina natural, solárium y cancha de tenis



APARTAMENTOS FRONTON WHALE



Geolocalización: 28.16463,-15.64841

📍 El Candil, 10. Barrio Caleta de Arriba, 4. Gáldar
📞 660 25 77 84

Apartamento muy cerca del mar en un entorno pesquero auténtico. Ideal para relajarse y desconectar
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 6 personas

Precio medio: 58€ noche

Nota: suelo de parquet



CASA LAS PLATANERAS



Geolocalización: 28.16173,-15.66040

📍 Avenida del Agüjero, 14A. Barrio Nido del Cuervo. Gáldar
📞 928 88 00 50 extensión 5401

Esta villa con piscina privada se encuentra en el barrio de Nido del Cuervo en Gáldar, cerca de la playa. Es ideal para dar paseos y para reuniones en familia
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 7 personas

Precio medio: 160€ noche




Nota: ofrece la posibilidad de contemplar de cerca las plataneras, sus hojas verdes originales como plumas de grandes dimensiones con la piña del plátano creciendo bajo su protección



CASA LOS OLIVA



Geolocalización: 28.14576,-15.65351

-  Plaza de los Guanartemes, 4. Gáldar
-  639 04 60 96
-  losoliva.galdar@gmail.com

Espectacular vivienda situada en el casco histórico de Gáldar que se ha convertido en un alojamiento de referencia por la belleza tradicional del inmueble. En él se apreciarán más que nunca el patrimonio y la originalidad de las viviendas canarias.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 10 personas

Precio medio: 207€ noche



Nota: pisos y techo artesonado de madera. Dos grandes salones con cubierta de cristal



LA INQUIETA GUESTHOUSE



Geolocalización: 28.14558,-15.65419

-  Calle Guillén Morales, 2. Gáldar
-  616 01 79 88

Apartamento ideal para familias o grupos de amigos que quieran disfrutar de la zona norte de Gran Canaria. La casa, construida en 1960, se encuentra en el centro histórico de Gáldar y dispone de todos los servicios básicos para una estancia cómoda

Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 8 personas

Precio medio: 36€ noche

Nota: excelente ubicación en pleno centro de Gáldar



CASA RURAL BENITO DE FAGAGESTO



Geolocalización: 28.05750,-15.64590

📍 Carretera Fagagesto s/n. Gáldar
☎ 606 02 93 01

Maravillosa casa rural para disfrutar en la naturaleza rodeados de montañas con vistas a un valle con todos los tonos de verde que se puedan soñar

Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 5 personas

Precio medio: 100€ noche

Nota: desde la misma casa salen varias rutas de senderismo que atraviesan el valle y conectan con el camino



JUNCALILLO HOUSE



Geolocalización: 28.04496,-15.64792

📍 Calle La Lajita, 7. Gáldar
☎ 620 71 44 01

Casita rural con excelentes vistas y la distancia necesaria del mundo como para reencontrarse con uno mismo o con la pareja durante el camino.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 3 personas

Precio medio: 79€ noche

Nota: En esta zona se encuentran algunos de los restos arqueológicos más importantes de las islas como pueden ser la Cueva Pintada, donde se hacen exposiciones de elementos aborígenes. Esta cuenta con el título de Bien de Interés Cultural



CASA EL SALITRE



Geolocalización: 28.15071,-15.66164

- 📍 Calle Elena Keller. Gáldar
- ☎ 928 88 00 50 extensión 5401

Vivienda para rodearse de tranquilidad absoluta y disfrutar del jardín y la piscina con vistas a la Montaña de Gáldar
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 95€ noche

Nota: Dispone de un amplio jardín ideal para meriendas al aire libre y cenas al anochecer



LA BELLOTITA



Geolocalización: 28.13474,-15.65771

- 📍 Calle Marmolejos, 48. Gáldar
- ☎ 928 88 00 50 extensión 5401

Coqueta antigua casa canaria del siglo XIX totalmente rehabilitada situada a medio camino entre el casco histórico y la zona agrícola de Gáldar
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 2 personas

Precio medio: 80€ noche

Nota: techos artesonados de madera típicos de la vivienda canaria tradicional



CASA ZALEMY



Geolocalización: 28.06262,-15.64516

📍 Fagagesto, 11. Gáldar

☎ 669 87 02 42

Casa familiar acogedora e independiente con vistas al Parque Natural del Pinar de Tamadaba
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 68€ noche

Nota: situada a 10 minutos a pie del Mirador de Pinos de Gáldar

CASA LOS DRAGOS



Geolocalización: 28.14540,-15.65774

📍 Calle Guillén Morales, 12. Gáldar

☎ 928 88 00 50 extensión 5401

Casa antigua, construida la parte principal en 1867, se encuentra protegida por la Ley del Patrimonio Histórico de Canarias y acaba de ser sometida a una cuidada restauración, conservando algunos interesantes elementos originales, así como algunos muebles del siglo XIX que han sido adecuadamente restaurados
Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 70€ noche

Nota: con vistas al templo de Santiago de los Caballeros mientras se disfruta del relax del jacuzzi en la azotea



ÁTICO SAN MIGUEL



Geolocalización: 28.14654,-15.65419

📍 San Miguel, 7. Gáldar
☎ 928 88 00 50 extensión 5401

Alojamiento con balcón y terraza en pleno casco de Gáldar
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 5 personas
Precio medio: 48€ noche
Nota: lugar muy céntrico



FINCA LA CUCHUFLETA



Geolocalización: 28.14070,-15.64270

📍 Cuesta de la Encarnación, 8. Gáldar
✉ fincalacuchufleta@gmail.com

Acogedora casa ubicada en una parcela de 700m2 para disfrute exclusivo de la familia o grupo de amigos.
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 10 personas
Precio medio: 120€ noche
Nota: dispone de un pequeño gimnasio



ÁTICO PLAYA DE SARDINA



Geolocalización: 28.15085,-15.69263

📍 Carretera de Botija, 3. Gáldar
☎ 928 88 00 50 extensión 5401

Alojamiento de dos habitaciones a un kilómetro de la Playa Caleta de Abajo
Estilo decoración: contemporánea

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 40€ noche

Nota: posee recepción 24 horas



CUEVA EL MIRADOR



Geolocalización: 28.07682,-15.64788

📍 Calle Mamá Felipa, 12, Caideros. Gáldar
☎ 626 97 11 97

Bonita casa cueva en San José del Caideros de Gáldar, donde se puede disfrutar de unas maravillosas y románticas vistas al El Teide, La Gomera, al paraje natural de Tamadaba y el océano atlántico.

Estilo decoración: tradicional

Siempre abierto

Capacidad: 4 personas

Precio medio: 80€





Nota: las cuevas fueron y son un tipo de vivienda característico de los antiguos pobladores de los municipios como Gáldar, donde se encuentra parte del territorio de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, declaradas junto al Risco Caído Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO



HOTEL AGALDAR



Geolocalización: 28.14602,-15.65557

-  Plaza de Santiago, 14. Gáldar
-  928 89 74 33
-  info@hotelagaldar.com
-  hotelagaldar.com

Ubicado en un inmueble histórico de 1865, ha sido recientemente rehabilitado. Está situado en el casco histórico y en pleno corazón de la ciudad de Gáldar, entre calles empedradas que envuelven y acogen. Desde su interior se puede disfrutar de las vistas exclusivas que ofrece este hotel emblemático con espectacular terraza en el ático y restaurante de muy buen nivel
Estilo decoración: contemporánea

Precio medio habitación: 95€





Nota: las 20 habitaciones del hotel han sido bautizadas con nombres emblemáticos de la Historia de Gáldar, uno de los municipios más antiguos de Canarias



HOTEL HACIENDA DE ANZO



Geolocalización: 28.12962,-15.64212

-  Calle Pablo Díaz, 37. Gáldar
-  928 551655
-  haciendadeanzo@hotmail.com
-  hotelhaciendadeanzo.es

El hotel es una antigua mansión totalmente restaurada y decorada. Consta de cafetería y porche, seis habitaciones con lo imprescindible para una estancia cómoda y agradable
Estilo decoración: tradicional

Precio medio habitación: 80€

Nota: está especialmente habilitado para celebraciones



HOTEL RESTAURANTE JUNCALILLO



Geolocalización: 28.03960,-15.64610

- Carretera de Juncalillo a Barranco Hondo, 10. Gáldar
- 669-93-95-46 / 625-03-21-04
- hotelrestaurantejuncalillo@gmail.com

Antiguo colegio de Juncalillo convertido en hotel restaurante. Un gran sitio para disfrutar de la naturaleza y descansar del camino antes de llegar a Gáldar

Estilo decoración: tradicional

Precio medio habitación: 70€

LA SAVIA ECOLÓGICA



Geolocalización: 28.11974,-15.66153

- Nombre propietarios: Celso Castellano García
- Pio XII, 221
- 617 45 58 63
- ondina@ondinasurf.com

Tipos de uva: listán negro, castellano, baboso negro, vijariego negro, malvasía volcánica y aromática, verdello, gual, marmajuelo, albillo criollo

Cultivo ecológico

Tipos de vino: Caletón (tinto) y Marisma (blanco)

Precio: Caletón: 10€

Nota: fermentación natural y embotellado sin filtrado ni estabilizado







VEGA DE GÁLDAR



Geolocalización: 28.00429,-15.58426

Nombre propietarios: familia Rodríguez del Castillo

-  Longera, 2. Gáldar
-  605 04 30 47 / 696 473 318
-  info@vegadegaldar.com
-  vegadegaldar.com

Tipos de uva: listán blanco, malvasía, listán negro y castellana, baboso Negra y vijariego negro

Cultivo ecológico

Tipos de vino: El Convento, Viña Amable, Nubia, Añadas

Precio: El Convento: 28.90€



Nota: el proceso de elaboración y envejecimiento se realiza en barrica de roble



MERCADO DE GÁLDAR



Geolocalización: 28.14605,-15.65216

-  Calle Capitán Quesada, 29. Gáldar
-  928 55 21 33

La Revoca o Mercado Municipal de Gáldar ofrece un festival diario para los sentidos con los productos locales km 0 en un edificio de mercado acento artístico.

Días de apertura: de lunes a sábado de 07.00 a 14.00 horas y el viernes también de 16.00 a 19.00 horas.

Productos destacados: queso, miel de flores, gofio de molino, vino, cebollas de Gáldar, calabazas, cilantro, manzanas, judías tiernas y sonrojadas de Gáldar

Bar

Nota: construido en 1945 posee varias obras pictóricas y escultóricas que homenajean al artista internacional galdense Antonio Padrón



MERCADILLO DE GÁLDAR



Geolocalización: 28.14578,-15.65548

📍 Plaza de Santiago de Gáldar

Decenas de puestos transforman los jueves por la mañana la tranquila Plaza de Santiago en un auténtico mercado de artesanos.

Días de apertura: jueves

Productos destacados: flores y plantas, frutos secos, plátanos, quesos y dulces de la región junto a bisutería y bolsos.

Etapa Extensión al Pueblo de Tejeda

Situado en el corazón de Gran Canaria, Tejeda ha sido declarado uno de los Pueblos Más Bonitos de España tanto por sus callejuelas empedradas y sus casas blancas como por su belleza natural. Calificada por Miguel de Unamuno como “la tempestad petrificada”, las montañas que lo enmarcan están consideradas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. No es de extrañar que comer allí sea también una delicia: destaca la almendra como el producto típico en sus cultivos, lo que se deja notar en sus postres, referentes de la gastronomía canaria. El bienmesabe y los mazapanes son el reflejo de una tierra que ha sabido extraer la dulzura de lo que la rodea. Además, el estómago y el paladar se deleitarán sin remedio con los caldos de papas y los potajes de berros, platos tradicionales que también se cocinan con esmero y cuyo sabor se potencia con los quesos de elaboración local.



DULCERÍA NUBLO



Geolocalización: 27.99453,-15.61489

📍 Calle Dr. Domingo Hernández Guerra, 15. Tejeda.

📞 928 66 60 30

Local entrañable con 75 años de experiencia en dulces de almendra donde todo lo que se ofrece está expuesto a la vista con aroma auténtico o preciosos envoltorios.

Días de cierre: abre todos los días. Horario especial sábado 09.30 - 20.00 horas y domingo: 09.30 - 18.00 horas

Especialidades: mantecados de almendra, bienmesabe, suspiros de almendra, bollos de mazapán, bizcochón casero, palmeras, merengue.

Precio medio: 2.80€

Precio especialidad: bienmesabe 50g: 1.60 €. Mantecado de almendra: 3.60€. Suspiros: 1€

Nota: compran el 90% de almendra de Gran Canaria y gastan más almendra que azúcar. No dejar de probar sus brownies, donde las almendras sustituyen a las nueces.



DULCES TEJEDA



Geolocalización: 27.99429,-15.61473

📍 Dr. Domingo Hernández Guerra, 19. Tejeda.
☎ 928 66 64 12

Con espléndidas vistas, recibe al caminante con la tentación de sus especialidades en almendras en todos sus expositores y la vista de lo que sucede en sus hornos a través de cristaleras.

Siempre abierto

Especialidades: dulces de almendras, mazapán y piñón. Lazos con bienmesabe.

Precio medio: 1.30 €

Precio especialidad: mantecados de almendra: unidad 0.50 €. 240g: 4 €. Bienmesabe 270g: 5€. Lazos de bienmesabe: 1.50 €.

Nota: se venden también helados km0 para el camino de Heladería Lalexe, elaborados con leche de la Ganadería de Tejeda.

LA TIENDA DE PACO



Geolocalización: 27.99606,-15.61489

📍 Calle Ezequiel Sánchez, 4. Tejeda
☎ 662 37 73 54

Aroma tradicional y ambiente rústico el que se respira nada más entrar, con las tradicionales comidas típicas canarias al alcance de la mano como la carne de cochino, la carne de cabra; el aceite de oliva virgen, mermeladas, vino y una gran variedad de quesos.

Días de cierre: lunes y martes.

Degustación: Sí.

Especialidades: selección de quesos, vinos, mojos, mermeladas elaboradas con productos canarios.

Precio especialidad: tabla de quesos: 8.60€. Papas arrugadas: 4.80€. Ropa vieja: 8.50€. Carne de cabra: 10€

Nota: se pueden adquirir platos de 5ª gama de comida típicas canaria para llevar envasados al vacío para degustar durante el camino o para llevar de vuelta a nuestro lugar de origen como regalo.



QUESERÍA TEJEDA



Geolocalización: 27.99427,-15.61459

Nombre propietarios: Boanva Canarias.

📍 Calle Doctor Heráclito Sánchez, 98. Tejeda.

☎ 928 39 41 17

Cierre: sábado y domingo

Tipos de queso: quesos de cabra y oveja semicurados y curados elaborados en Tejeda.

Especialidad: queso semi duro: 14 € kilo. Queso duro: 16 € el kilo.

Nota: Con este queso se elaboran los helados Lalexé, que se venden en la Dulcería Tejeda y en Helados Lalexé.

RESTAURANTE EL LABRADOR



Geolocalización: 27.99943,-15.61819

📍 Calle Ezequiel Sánchez, 6. Tejeda

☎ 928 66 66 08

✉ restaurantelabradortejedaoutlook.es

👉 boanvacanarias.es

Situado en la Plaza de la Iglesia Nuestra Señora del Socorro de Tejeda, frente a la inmensidad del paisaje montañoso y bajo la sombra del Bentayga.

Estilo cocina: cocina tradicional canaria.

Días de cierre: lunes y martes

Especialidades: carne de cabra con papas sancochadas, codorniz con salsa de higos, paletilla de cordero lechal, papas arrugadas de Tejeda, tarta de almendras y bienmesabe.

Precio medio: 20 €

Precio especialidad: garbanzada: 4.50€. Papas arrugadas con mojo: 4.90€. Carne de cabra con papas sancochadas: 10€. Tarta de almendras y bienmesabe: 4.50€.

Nota: helado y tapas de quesos Km0 elaborados en la Quesería Tejeda.



BAR LA CANDELLA



Geolocalización: 27.94710,-15.61120

📍 22 C-815. Carretera de Ayacata. San Bartolomé de Tirajana
📞 928 17 22 81

Bar de montaña con preciosas vistas, especialmente cuando los almendros han florecido.

Siempre abierto

Especialidades: potaje canario de berros, carne de cabra y cochino a la brasa y en salsa

Precio medio: 15€

Precio especialidad: carne de cabra y cochino a la brasa, 9,5€

Nota: muy cerca se puede admirar una finca de aloe vera

RESTAURANTE CUEVA DE LA TEA



Geolocalización: 27.99416,-15.61460

📍 Calle Doctor Hernández Guerra, 21. Tejeda.
📞 928 66 64 60
✉ reservas@hotelfondadelatea.com
🌐 hotelfondadelatea.com

Lugar tradicional con aroma a refugio en la avenida principal de Tejeda, con interior y terraza con vistas al Bentayga.
Estilo cocina: cocina tradicional canaria

Días de cierre: miércoles

Especialidades: carne de cabra, sacos de morcilla de Teror y variedad de quesos locales.

Precio medio: 18€

Precio especialidad: tabla de quesos locales con conserva de pasta de guayaba: 8€. Carne de cabra: 14.50. Sacos de morcilla de Teror: 5.50 €.

Nota: posee carta vegetariana y todos los postres son elaborados por el cocinero.



RESTAURANTE & BREWERY TEXEDA



Geolocalización: 27.99202,-15.61415

- Avenida de Los Almendros, 25. Tejeda.
- 928 66 66 77
- marketing@cervezatexeda.com
- texeda.family

Referente gastronómico en toda Canarias. Espacio de vida para fomentar el desarrollo de la degustación gastronómica de productos locales (huertos, ganadería, quesería y cervecería artesana propias) con inspiración creativa internacional y elegancia, en el corazón mismo de este pueblo reconocido Bonito de España.

Estilo cocina: cocina tradicional y creativa.

Días de cierre: lunes, martes, miércoles y jueves

Especialidades: arroz de carrillera de cochino con alioli de lima, potaje de berros Texeda, natilla de gofio.

Precio medio: 30€

Precio especialidad: arroz de carrillera de cochino con alioli de lima: 16€. Cochino negro certificado: 18 €

Nota: El 90 % de los productos que utilizan son de Gran Canaria y la mayoría son de autoproducción.

RESTAURANTE LOS PASITOS



Geolocalización: 27.97615,-15.59963

- La Culata. Tejeda
- 928 66 60 38

Lugar acogedor y entrañable para reponer fuerzas con carne de cochino y sonrisas.

Estilo cocina: Cocina tradicional canaria.

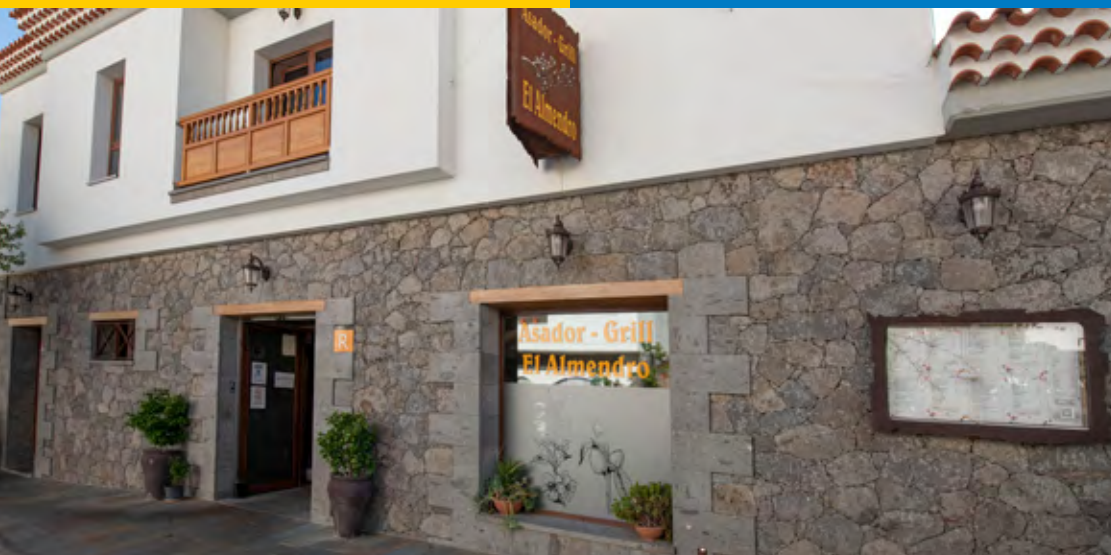
Días de cierre: martes.

Especialidades: papas arrugadas con mojo, tabla de quesos, potaje canario, cerdo frito.

Precio medio: 15 €

Precio especialidad: Papas arrugadas con mojo: 4 €, Tabla de quesos: 5€, Potaje canario: 4€, Cerdo frito: 7€

Nota: Ambiente familiar y parrandero.



RESTAURANTE ASADOR GRILL EL ALMENDRO



Geolocalización: 27.99225,-15.61467

📍 Avenida de Los Almendros, 21. Tejeda.

📞 928 66 65 25

✉ asadorelalmendro@gmail.com

Rincón encantador con vistas al aire libre del paisaje montañoso único y en el interior a través de grandes ventanales.

Estilo cocina: Cocina tradicional.

Días de cierre: domingo cerrado a partir 17.00 horas.

Especialidades: queso frito con mermelada de tomate, gofio escaldado, parrillada mixta, costillas de cerdo con miel y salsa de barbacoa.

Precio medio: 30 €

Precio especialidad: queso frito con mermelada de tomate: 7.10 €. Gofio escaldado: 4.60 €. Parrillada mixta (2 personas): 33€. Costillas de cerdo con miel y salsa de barbacoa: 9.90 €.

Nota: Tarta de almendras de la casa.

TASCA BAR LA DOROTEA



Geolocalización: 27.99537,-15.61542

📍 Plaza del Socorro s/n. Tejeda

📞 600 53 71 24

Ubicado en la misma Plaza Nuestra Señora del Socorro, logra transportar a quien llega hasta él a una época donde el tiempo corría lento y los manjares se degustaban despacio.

Estilo cocina: Cocina tradicional canaria.

Días de cierre: lunes y martes

Especialidades: enyesques, queso frito con miel y gofio, cochino frito, tacos de solomillo.

Precio medio: 15€

Precio especialidad: enyesque pella de gofio 2.50€. Queso frito con miel: 4.35€. Cochino frito: 8.50€. Tacos de solomillo: 12.50€

Nota: Si el día toca frío se agradece el potaje de berros casero.



SOMBRAS DEL NUBLO



Geolocalización: 27.99474,-15.61480

📍 Calle Dr. Domingo Hernández Guerra, 11. Tejeda.
☎ 928 66 65 64

Punto de encuentro tradicional para los caminantes en la avenida principal de Tejeda.
Estilo cocina: cocina tradicional.

Días de cierre: martes.

Especialidades: potaje de berros, tortilla canaria y croquetas.

Precio medio: 13 €

Precio especialidad: Potaje de berros: 5€. Tortilla canaria: 4 €.

Croquetas: 6€

Nota: Inesperados macarrones al estilo Tejeda.

BAR EL RINCÓN DE EDU



Geolocalización: 28.00725,-15.60511

📍 Calle Lomo de los Santos 2. Tejeda.
☎ 656 64 84 03

Camión ambulante en mirador extraordinario para reponer fuerzas en un ambiente natural fantástico.
Estilo cocina: bocadillos

Días de cierre: lunes y martes.

Especialidades: bocadillos, croissants, hamburguesas, perritos calientes

Precio medio: 5€

Precio especialidad: bocadillo especial de la casa: 4.50 €. Croissant relleno: 3.50€. Hamburguesa de huevo: 5.20€. Perritos calientes: 3.25€.

Nota: es un lugar en el que el caminante podrá respirar naturaleza sin límites.



ALOJAMIENTO RURAL LA MONTAÑA



Geolocalización: 27.99414,-15.62304

📍 Calle Doctor Heráclito Sánchez, 92. Tejeda.
☎ 649 02 22 62

Lugar idílico con 4 apartamentos para dos o tres personas y cocina en cada uno. En plena naturaleza, con vistas al Roque Bentayga.

Estilo decoración: tradicional.

Capacidad: 12-14 personas.

Precio medio: 120 €

Nota: Alejados del mundo, se puede disfrutar del maravilloso espectáculo de las estrellas en el cielo de Gran Canaria, uno de los más limpios del planeta, en completo silencio y conexión con la naturaleza.



CHALETS RURALES BENTAYGA



Geolocalización: 27.98799,-15.63074

📍 Lomo de Las Moradas. A los pies del Roque Bentayga.
☎ 649 02 22 62

2 chalets completos con vistas a las montañas de Tejeda, mucho espacio para toda la familia y zonas comunes como la piscina de gran tamaño.

Estilo decoración: tradicional.

Capacidad: 10 personas.

Precio medio: 150 €

Nota: Vistas extraordinarias al Roque Bentayga.



APARTAMENTOS RURALES LA TEA



Geolocalización: 27.99439,-15.61459

- 📍 Calle Dr. Domingo Hernández Guerra, 21. Tejeda.
- ☎ 928 66 64 22

Alojamiento vacacional de 4 apartamentos independientes en el que mezclar la vida de un núcleo urbano con entornos de naturaleza infinita, con todo lo que se necesita en un apartamento rural.

Estilo decoración: tradicional/contemporáneo

Capacidad: 16 personas.

Precio medio: 33 euros por persona y noche.

Nota: Ubicados en el casco principal de Tejeda, pueblo reconocido como Bonito de España.

CASA RURAL SERAFÍN



Geolocalización: 27.99532,-15.61862

- 📍 Calle Dr. Heraclio Sánchez, 66. Tejeda.
- ☎ 629 54 84 73
- ✉ reservas@hotelfondalatea.com

Casita de campo rural a 200 metros del pueblo de Tejeda.
Estilo decoración: tradicional.

Capacidad: 4 personas

Precio medio: Desde 18 euros persona y noche.

Nota: En el alojamiento se alquilan bicicletas para el camino y así promover una gorma de viajar más sostenible y respetuosa con el medio ambiente.



CASA RENTAL



Geolocalización: 27.99528,-15.61934

- Calle Heraclio Sánchez, 51 Trasera, Tejeda.
- 928 66 64 22

Coqueto refugio para desconectar con vistas al Roque Nublo y al Roque Bentayga.

Estilo decoración: tradicional.

Capacidad: 2 personas.

Precio medio: 80 €

HOTEL RURAL
FONDA DE LA TEA

Geolocalización: 27.99623,-1561438

- Calle Ezequiel Sánchez, 22. Tejeda.
- 629 54 74 83
- reservas@hotelfondalatea.com
- hotelfondalatea.com

Hotel en el corazón del pueblo de Tejeda. Posee 9 habitaciones con encanto para aislarse y descansar del camino en un lugar único por sus paisajes.

Estilo decoración: rústica.

Temporada de cierre: julio y agosto

Precio medio habitación: 2 personas, 110€. 1 persona, 75€.

Nota: se incluye desayuno y, justo al lado, se encuentra el Restaurante Cueva de La Tea, de la misma empresa, que da precio especial a los clientes del hotel.



MERCADO AGRÍCOLA DE TEJEDA



Geolocalización: 27.98953,-15.61110

📍 Calle Diseminado de Galindo. Tejeda.
☎ 928 66 60 01

Mercado de artesanía y mercado ecológico.

Días de apertura: primer domingo del mes, excepto febrero y septiembre.

Productos destacados: frutas y hortalizas de Tejeda, queso, gofio y vino del país. Ropa y complementos hechos a mano.

Nota: 16 puestos abiertos de 08.00 a 14.00 horas.

Fiestas tradicionales-gastronómicas en la ruta

Fiesta de la Cebolla de Gáldar

Evento que reúne a agricultores de los barrios galdenses de Piso Firme, las Rosas, las Cuevas y Juncal, que continúan plantando cebollas para premiar a la cebolla de mayor peso blanca y roja. Este día, además, se traslada a la Virgen Santa Rosa de Lima, patrona de Piso Firme, desde su santuario en Las Rosas, acompañada por los vecinos y la música de tambores y chácaras llegados desde Vallehermoso, en La Gomera.

Fechas de celebración: 7 de julio
Productos tradicionales: cebolla

Fiesta del Plátano de Gáldar

Degustación de plátanos de Gran Canaria y platos elaborados con él en un día de fiesta con música dedicado en exclusiva a este producto canario.

Fechas de celebración: 4 de noviembre
Platos/productos tradicionales: plátano, postres, pan untado con cremas elaboradas con plátano, variedad de dulces, licor de plátano, tortillas de plátano

Fiesta del Almendro en Flor en Tejeda

Programa de actos con los que se celebra la floración de los almendros, ya que el sabor de la almendra del municipio es legendario. Hay pregón, actividades, talleres y degustación de comida típica de Tejeda.

Fechas de celebración: 31 enero-2 de febrero
Platos/dulces: almendras, gofio de almendras, repostería con almendras

Ruta Gastronómica de Ingenio

Ruta gastronómica por los establecimientos del municipio con recorrido gastronómico y musical. Se ha dividido en tres temáticas: cochino, hasta finales del mes de agosto; pan de puño, queso y miel, durante los meses de septiembre y octubre; y sabores de la huerta km0, en noviembre y diciembre.

Fechas de celebración: agosto, septiembre, noviembre y diciembre
Platos/dulces/productos: cochino, pan de puño, queso, miel, sabores de la huerta km0

Jornadas Gastronómicas de Ingenio

Catas de café, queso y vino, masterclass de distintos chefs canarios y concurso de sabores entre distintas escuelas del municipio.

Fechas de celebración: 3 días entre noviembre y febrero
Productos tradicionales: café, queso y vino

Fiesta del Queso de Santa María de Guía

Cata de quesos con gran tradición y prestigio en Gran Canaria y Feria del Queso

Fechas de celebración: un día entre el 15 y 30 de abril
Productos tradicionales: quesos de Guía

Fiesta del Tomate de Santa Lucía de Tirajana

Encuentro de profesionales con visitas técnicas a fincas de cultivo para poner en valor el producto y su comercialización. Catas de tomate y showcookings.

Fechas de celebración: 15-21 de julio
Platos/dulces/productos tradicionales: tomate

Fiesta de la Aceituna de Santa Lucía de Tirajana

Catas de aceite, sorteo de cestas de productos locales y una visita guiada a lomos de burro hasta el antiguo Molino de Aceite del Valle para apreciar los útiles y el proceso de elaboración antiguo del aceite. También se celebra un concurso de aceitunas y fotografía. Además, tiene lugar la Feria de Alimentación y Artesanía.

Fechas de celebración: 8 de diciembre
Productos tradiciones: aceitunas, aceite de oliva

Fiesta del Almendro en Flor en Tunte

Ruta de tapas, cata de almendras, feria de artesanía con exposición y venta de producciones del sector primario local. También se realizan catas comentadas de miel y se presentan cosechas de vinos por las dos bodegas del municipio

Fechas de celebración: 15, 16 y 17 de febrero
Productos tradicionales: almendra y miel

10 recetas tradicionales del Camino de Santiago Gran Canaria

**CHEF: BORJA MARRERO
(RESTAURANTE TEXEDA, TEJEDA)**



Potaje de berros

Ingredientes para 4 pax

- 400 g de berros
- 2 piñas de millo (maíz) partidas por la mitad
- 4 papas
- 2 zanahorias
- 3 calabacinos
- 1 cebolla
- 1 trozo de ñame
- 300 g de judías tiernas en vaina (si no se tiene, poner en remojo judías secas el día anterior)
- 1 trozo de calabaza de 400 g aproximadamente
- Sal
- 1 trozo de costilla de cerdo
- Aceite de oliva
- Gofio (para escaldar y acompañar)

Elaboración

Poner todo en frío en una olla y romper a hervir.

Una vez haya hervido, dejar a fuego medio durante aproximadamente 2 h.



Cerdo en adobo

Ingredientes para 4 pax

- Carne de cerdo troceada pequeña (700 g aproximadamente)
- Sal
- Pimentón
- Tomillo
- Laurel
- Orégano
- Vinagre
- Aceite de oliva
- 1 trozo de pimienta palmera (o cualquier otro chile)
- 1 cabeza de ajo

Elaboración

Cortar la carne a dados. Mezclar con todos los ingredientes y dejar 48 h marinando en nevera. Una vez terminado el marinado, freír a temperatura de 175°C hasta que quede hecha.

Sugerencia:

Servir con papas sancochadas.



Carne de cabra en salsa

Ingredientes para 4 pax

- 1 kg de carne de cabra troceada
- 250 g de cebolla troceada
- 4 dientes de ajo
- 1 tacita de aceite
- 250 g de pimiento rojo
- 1 tacita de vino tinto
- 1 pimienta roja picona
- Pimentón
- Tomillo
- Clavo
- Comino
- Agua
- Sal

Elaboración

Sellar la carne de cabra en una olla con aceite; una vez sellada, retirar de la olla y añadir los vegetales.

Rehogar bien y añadir vino tinto.

Una vez reducido el vino tinto, añadir la carne y el agua para cubrir el conjunto.

Dejar cocer a fuego medio durante 3 horas.

Servir en plato sopero para aprovechar la salsa



Ropa vieja de carne de cabra

Ingredientes para 4 pax

- 200 g de garbanzos remojados
- 5 kg de carne de cabra troceada
- 250 g de cebolla troceada
- 4 dientes de ajo
- 1 tacita de aceite
- 250 g de pimiento rojo
- 1 tacita de vino tinto
- 1 pimienta roja picona
- Pimentón
- Tomillo
- Clavo
- Comino

Elaboración

Sellar la carne de cabra; una vez sellada, retirar de la olla y añadir los vegetales.

Rehogar bien y añadir el vino tinto. Una vez reducido el vino tinto, añadir la carne y al agua para cubrir el conjunto.

Dejar cocer a fuego medio durante 3 h.

Por otro lado, cocer los garbanzos hasta que estén tiernos

Para la ropa vieja

Separar la carne de cabra y desmecharla.

Reducir el caldo resultante de la cocción de la carne hasta una textura demi-glace (salsa).

Por otro lado, saltear los garbanzos con un diente de ajo bien picado.

El último paso es juntar la cabra desmechada con los garbanzos y la demi-glace.

Dejar cocer todo en conjunto 10 m y listo.



Carajacas

Ingredientes para 4 pax

- 800 g de hígado de ternera bien fresco
- 10 dientes de ajo
- Tomillo
- 1 hoja de laurel
- Orégano
- Pimentón dulce
- Perejil
- 1 trozo de pimienta picante
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Elaboración

Machacar todos los ingredientes en un mortero menos el hígado.

Mezclar todo con el hígado y dejarlo 24 h marinando.

Al día siguiente, sellar en una sartén a fuego vivo y listo.



Rancho canario

Ingredientes para 4 pax

- 250 g de garbanzos
- 250 g de costilla de cerdo fresca
- 450 g de papas
- 2 cebollas medianas
- 2 tomates
- 2 ajos
- 125 g de chorizo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Unas hebras de azafrán
- 240 g de fideos de tamaño nº 4
- 4 l de agua

Elaboración

Poner todo a cocer desde frío, y los últimos 6 minutos añadir los fideos y dejar reposar.



Bienmesabe canario

Ingredientes para 4 pax

- 250 g de almendras molidas (a ser posible de Tejeda o Valsequillo)
- 4 yemas de huevo
- 250 g de azúcar
- 250 ml de agua
- El zumo de un limón
- 1 palo de canela

Elaboración

Colocar en un calentador al fuego el azúcar con el agua para ir fabricando un almíbar.

Añadir también el palo de canela y el zumo de un limón.

Cuando el almíbar esté ligeramente espeso, retirar el palo de canela y añadir las almendras molidas. Ir removiendo para que no se queme.

Dejar que se espese y enfriar.

Batir las yemas y añadir a la mezcla lentamente y removiendo con una varilla.



Polvorón de almendra de Tejada

Ingredientes para 4 pax

- 500 g de harina
- 250 g de manteca de cerdo en textura pomada
- 125 g de almendra molida
- 125 g de azúcar
- 1 cucharada de canela

Elaboración

Preparación de la base de los polvorones de almendra

Tostar la harina primero. Para eso, ponerla a fuego alto en una sartén y, sin parar de remover, dejar que vaya cogiendo color y perdiendo la humedad. Hay que tener mucho cuidado de que no se queme; con dejarla 1 o 2 minutos sin remover se estropearía.

En un bol, batir la manteca de cerdo con el azúcar hasta hacer una crema. Es fundamental que la manteca esté a temperatura ambiente, con textura de pomada, ya que si no sería muy difícil de trabajar.

Añadir la harina al bol. Tamizarla, ya que durante su tostado se forman bolitas duras que luego no se consiguen deshacer. La harina tiene que estar ya enfriada, nunca recién tostada. Incorporar el resto de los ingredientes, la canela y la almendra molida. Con un tenedor, mezclar bien hasta que el conjunto se haya convertido en una arena suelta.

Con la mano, compactar la arena hasta formar una bola. La intención no es amasar los ingredientes, sino compactarlos para que queden unidos. Colocar la bola sobre un papel sulfurizado y aplastarla hasta conseguir una superficie de unos 2 cm de espesor. Un rodillo será de mucha ayuda para este proceso.

Hornear durante 10 m a 160°C.



Costillas con papas

Ingredientes para 4 pax

- 500 g de costilla de cochino
- 5 papas sancochadas
- 2 piñas de millo

Para el mojo verde

- Medio manojo de cilantro
- 1 diente de ajo
- 1 c/c de comino en grano
- 1/2 pimiento verde
- 80 ml de aceite oliva suave
- 30 ml de vinagre de vino

Elaboración

Cocer las costillas con las papas y las piñas hasta que estén hechas. Por otro lado, hacer el mojo verde con cilantro.

Majar todo en mortero y ligar con aceite. Y, por último, añadir el vinagre y reservar.

Servir con una base de mojo y topear con un poco de la misma salsa.

Indexación Camino de Santiago Entre Volcanes Gran Canaria

• Restaurantes

Etapa 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Velero Casa Antonio
- Cactus Faro & Toro Restaurante
- Maximilians Restaurante Italian
- El Churrasco Meloneras
- The House Restaurante Meloneras
- Restaurante El Caldero
- Ristorante Grand Italia
- Restaurante Casa Serafín
- Buffet las Camelias
- Restaurante Rías Bajas
- Restaurante Rías Bajas

Etapa 2. Arteara-Fataga

- Restaurante El Labrador
- Restaurante El Albaricoque
- Restaurante Grill Fataga
- Restaurante La Cueva Ayagaures
- Restaurante Casa Antonio
- Restaurante El Alpende de Félix

Etapa 3. Fataga Tunte

- Restaurante D'romeria
- Restaurante La Cueva
- Restaurante El Mirador de Tunte
- Restaurante Casa Melo

Etapa 4. Tunte Cruz de Tejada

- Restaurante Santiago el Grande
- Bar Restaurante Gayfa
- Casa del Caminero
- Restaurante Grill Ayacata

Etapa Extensión de Tejada

- Restaurante El Labrador
- Restaurante Cueva de la Tea
- Restaurante & Brewery Texeda
- Restaurante Los Pasitos
- Restaurante Asador Grill El Almendro
- Tasca Bar La Dorotea

- Sombras del Nublo

Etapa 5. Cruz de Tejada Saucillo

- Restaurante El Parador de Tejada
- Restaurante Grill de Yolanda

Etapa 6. Saucillo Gáldar

- Tasca de Juan Pedro
- Restaurante de la Trastienda de Chago
- Restaurante La Fortuna
- Asador Casa Grill Juancris
- Restaurante La Pizarra
- Restaurante La Cuarta
- Myrey Taberna & Grill
- Restaurante Los Paragüitas
- Encurtidos Antequera
- Restaurante Manteca Colorá
- Restaurante Bar Juncalillo
- Restaurante El Molino
- Terraza El Ancla

• Bares

Etapa 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Paddy's Beach Bar
- L'olas Bar Maspalomas
- Snack Bar Surf Burger
- Café Paris IFA Faro
- Pitos y Flautas Meloneras
- K1 Food & Lounge
- Pepe Chiringo
- Bar Nicolás

Etapa 2. Arteara-Fataga

- Bar Cafetería Los Giles
- Cafetería La Caldera de Tirajana
- Bar Silencio Casa Flora Mini Market & Bochinche
- Bar Mundo Aborigen

Etapa 3. Fataga Tunte

- Bar Eva
- Bar La Candelilla
- Bar Cafetería Las Cuatro Esquinas

Etapa 4. Tunte Cruz de Tejada

- Bar Cafetería Roque Nublo

Etapa Extensión de Tejada

- Bar El Rincón de Edu

Etapa 5. Cruz de Tejada Saucillo

- Bar Cafetería Ca' Faustino

Etapa 6. Saucillo Gáldar

- Bar Sociedad de Cazadores del Norte de Gran Canaria
- Bar Restaurante Casa Pepe Saucillo
- Bar Lomo del Palo
- Bar Tienda Pinocha
- Restaurante Hotel Agáldar
- Bar Huertas del Rey
- Bar Restaurante Hermanos González
- Bar Montecarlo Ca' José
- Bar Cafetería Ciudad de Gáldar

• Queserías

Etapa 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Quesería La Gloria

Etapa 4. Tunte Cruz de Tejada

- El Toscón de Tejada
- Naroy
- Manjar de Tejada
- Quesería Cortijo El Montañón

Etapa Extensión de Tejada

- Quesería Tejada

Etapa 5. Cruz de Tejada Saucillo

- El Roque
- Cuevas del Rey

Etapa 6. Saucillo Gáldar

- Cortijo de Pavón
- Cortijo de Caideros
- El Cortijo de las Hoyas
- Los Altos de Moya
- La Caldera
- Cueva Sosa
- El Altazo
- Lomo del Palo

• Bodegas

Etapa 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Las Tirajanas

Etapa 2. Arteara-Fataga

- Bodegas Tunte

Etapa 3. Fataga Tunte

- Tamerán

Etapa 4. Tunte Cruz de Tejada

- Bodegas Bentayga
- Peña Rajada

Etapa 5. Cruz de Tejada Saucillo

- Frontón de oro
- Beliandra
- Montaña del Pinar

Etapa 6. Saucillo Gáldar

- La Savia Ecológica
- Vega de Gáldar

- [Panaderías](#)

Etapas 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Pingüino Soul Heladería Pastelería
- Panadería Maspalomas
- Boutique del pan y pastelería La Bajada
- Socripan Maspalomas

Etapas 2. Arteara-Fataga

- Panadería Repostería Markitos
- Panadería Dulcería La Hornada de Pan
- Panadería Amado Ramírez Vega

Etapas 3. Fataga Tunte

- Panadería La Panera de Tunte
- Panadería Rosario Artilles Trujillo

Etapas 6. Saucillo Gáldar

- Panadería Pastelería El Barrial

- [Pastelerías](#)

Etapas 1. Faro de Maspalomas Arteara

- La Reina Golosa
- Pastelería L'antigua

Etapas Extensión de Tejeda

- Dulcería Nublo
- Dulces Tejeda

Etapas 6. Saucillo Gáldar

- Dulcería Castellano
- Pastelería La Ermita

- [Tiendas gourmet](#)

Etapas 3. Fataga Tunte

- Licor de Guinda Tunte

Etapas Extensión de Tejeda

- La tienda de Paco

Etapas 6. Saucillo Gáldar

- Delicatessen Enyesque

- [Hoteles](#)

Etapas 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Hotel Riu Gran Canaria
- Lopesan Villa del Conde Resort & Thalasso
- Hotel Riu Palace de Maspalomas
- Lopesan Costa Meloneras Resort, Spa & Casino
- Hotel Riu Palace Oasis
- Seaside Palm Beach
- Vista Bonita LGTBI Resort
- Allsun Hotel Espléndido
- Maspalomas Princess
- Kumara Serenoa Hotel

Etapas 2. Arteara-Fataga

- Hotel Rural Villa Pino

Etapas 3. Fataga Tunte

- Hotel Las Tirajanas

Etapas 4. Tunte Cruz de Tejeda

- Hotel Rural Las Calas

Etapas Extensión de Tejeda

- Hotel Rural Fonda De La Tea

Etapas 5. Cruz de Tejeda Saucillo

- Parador de Tejeda
- Hotel Rural El Refugio

Etapas 6. Saucillo Gáldar

- Hotel Agáldar
- Hotel Hacienda de Anzo
- Hotel Restaurante Juncalillo

- [Casas rurales](#)

Etapas 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Inez & Flor Nice House in Maspalomas
- Villa Los Azules
- Finca Casa Blanca
- Time to experience
- Apartamento Los Tunos
- Casa Inmaculada

Etapas 2. Arteara-Fataga

- Villa Fataga
- Eco Bio Finca Las Tenerías
- Finca Tomás y Puri
- Casa rural Palomar Fataga
- Finca Mariola La Montaña
- Casona de El Almendro
- Casita Saro
- Villa Romántica
- La Huertecilla
- Casa Rural la Escuela de Sorrueda

Etapas 3. Fataga Tunte

- Casa Rural in Fataga
- Eco Tara Canary Islands
- Rural Suite Santiago de Tunte
- Casa Rural El Molino
- Finca Rural Bohemian Hideaway
- Casa Elea
- Finca Cachogandul

Etapas 4. Tunte Cruz de Tejeda

- Casa rural Hoyita de Tunte
- Casa rural La abuela Celia
- Finca Isa
- Casa Rural El Rinconcito de Tejeda

Etapas Extensión de Tejeda

- Alojamiento rural La Montaña
- Chalets rurales Bentayga
- Apartamentos rurales La Tea
- Casa Rural Serafín
- Casa Rental

Etapas 5. Cruz de Tejeda Saucillo

- Finca Nido de Águilas
- Hoya la Vieja Rural
- Casa Rural Paisajes de Tejeda
- Casa Villa Mica

Etapas 6. Saucillo Gáldar

- Apartamentos Ondina
- Apartamentos Froton Whale
- Casa o Chalet Las Plataneras
- Casa Los Oliva
- La Inquieta Guesthouse
- Casa rural Benito de Fagagesto
- Juncalillo House
- Casa El Salitre
- La Bellotita
- Casa Zalemy
- Casa Los Dragos
- Ático San Miguel
- Finca La Cuchufleta
- Ático Playa de Sardina
- Cueva El Mirador

- [Mercados/Mercadillos del agricultor](#)

Etapas 1. Faro de Maspalomas Arteara

- Mercado municipal San Fernando de Maspalomas

Etapas 3. Fataga Tunte

- Mercadillo de Tunte

Etapas Extensión de Tejeda

- Mercado Agrícola de Tejeda

Etapas 5. Cruz de Tejeda Saucillo

- Mercado Agrícola y Artesanal de Tejeda

Etapas 6. Saucillo Gáldar

- Mercado de Gáldar

• Fiestas Gastronómicas

- Fiesta del Almendro en Flor en Tejeda
- Fiesta del Plátano de Gáldar
- Fiesta de la Cebolla de Gáldar
- Fiesta del Almendro en Flor en Tunte
- Ruta Gastronómica de Ingenio
- Jornadas Gastronómicas de Ingenio
- Fiesta del Queso de Santa María de Guía
- Fiesta del Tomate de Santa Lucía de Tirajana
- Fiesta de la Aceituna de Santa Lucía de Tirajana

CRÉDITOS

Autores:
Plátano Volador SL

Producción, diseño gráfico y
maquetación:
Plátano Volador SL & Rebeca White

Maquetación:
Rebeca White

Fotografías
Tato Gonçalves

Edita:
**Gestión del Medio Rural de Canarias,
S.A.U.**
Cofinanciado por el Fondo Europeo
de Desarrollo Regional “Promoción
del producto local y de medianías
en el canal turístico”

Primera edición:

Depósito Legal:



FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

