



Agaete

Guía Gastronómica







Índice

- 7 El Municipio de Agaete
- 8 Agaete y sus Productos Locales
 - Pescados y Mariscos
 - Frutas Tropicales
 - Quesos y Lácteos
 - Naranjas del Valle de Agaete
 - Café de Agaete
 - Vinos de Agaete
 - El Cultivo de la Cebolla
 - El Olivo en Agaete
- 17 Oferta Gastronómica del Municipio
- 22 Listado de Restaurantes, Terrazas, Bares y Cafeterías de Agaete





El Municipio de Agaete

La villa marinera de Agaete es, sin duda, uno de los enclaves más hermosos del noroeste de Gran Canaria. Abierto al Océano Atlántico, ofrece al visitante un contraste de paisajes donde el mar y los verdes valles que se extienden hasta el centro de la isla, proporcionan a este municipio unas características paisajísticas de las más hermosas del Archipiélago, a lo que hay que sumar su excelente climatología y sus temperaturas cálidas.

La riqueza de la tierra en este municipio facilitó desde la época prehispanica que en su ámbito se desarrollase una próspera economía agrícola, que, en la actualidad, se basa en el cultivo de café y de árboles frutales, entre los que destacan los naranjos y papayeros, así como frutas exóticas como los mangos y las guayabas.

Pero, sin duda, su condición costera es lo que caracteriza la economía local de la villa. La pesca, que conserva su estilo artesanal y tradicional, dota al municipio de bienes tan apreciados como el pescado fresco, que ha dado origen al desarrollo de una gastronomía marinera, única en la isla.

Sin embargo, es el sector servicios el que constituye, en la actualidad, el motor económico de esta localidad. La variada oferta de restaurantes unida a la oferta alojativa especializada en turismo rural, proporcionan a este enclave las condiciones necesarias para su esplendor como destino turístico.

La peculiar belleza de Agaete, nacida de la unión de mar y montaña que se entrelazan a lo largo de ocho kilómetros, permiten la práctica de diversas actividades rela-

cionadas con el ocio y el tiempo libre. Los caminos reales del municipio que unen el casco de la villa con el majestuoso macizo y Parque Natural de Tamadaba, proporcionan al visitante unos hermosos parajes donde practicar senderismo a lo que se suma el disfrute de uno de los mayores pinares de la isla, mientras que el puerto de mar, invita a la práctica de deportes náuticos o al simple disfrute de las aguas limpias y claras de las playas y calas del lugar.

Cuenta también con un rico patrimonio histórico, artístico y natural, del que destacan varias piezas de gran valor artístico como el tríptico de estilo flamenco del siglo XVI dedicado a la Virgen de las Nieves y ubicado en su ermita homónima.

Agaete es, fundamentalmente conocida a nivel regional, nacional e, incluso, internacional, por su fiesta más popular: La Bajada de la Rama. Esta fiesta, fiel reflejo del espíritu alegre y festivo de las gentes del municipio, declarada de Interés Turístico Nacional en 1972, se celebra el 4 de agosto de cada año en honor a la Virgen de las Nieves. Se trata de un evento festivo en el que se han encontrado connotaciones similares con el rito aborigen para solicitar la lluvia.

La Villa de Agaete es, en definitiva, un lugar de encuentro donde las costumbres más auténticas aún perviven y donde la tranquilidad y la belleza de su paisaje entre palmeras y pinares, invitan a disfrutar a propios y extraños de una oferta de ocio, cultura y turismo de lo más variado y singular.

Agaete y sus Productos Locales

Pescados y Mariscos

Su privilegiada y peculiar condición costera, con fuerte arraigo mariner, caracteriza la economía local de la Villa de Agaete. La pesca, muy bien custodiada por la Cofradía de Pescadores de Agaete, conserva su estilo artesanal y tradicional, dotando al municipio de un bien tan preciado como es el pescado fresco; dando origen al desarrollo de una gastronomía marinera, muy apreciada en la isla.

Podemos encontrar gran variedad de pescado fresco, como la vieja, la sama, las sardinas, la morena, el bonito, etc. Producto también de su abrupta y rocosa costa, encontramos las "lapas", "burgaos", cangrejos y pulpos.

El Caldo de Pescado, la Parrillada de Pescado Fresco, las Viejas o Sardinas Asadas, la Paella Marinera o Lapas a la Plancha, son algunos de los platos más representativos, existiendo una gran variedad de restaurantes en todo el municipio que ofertan esta gastronomía marinera, especialmente en el Puerto de las Nieves.





Frutas Tropicales

La riqueza de la tierra unido al clima con temperaturas suaves y uniformes a lo largo del año, facilitó desde la época prehispánica el desarrollo de una próspera economía agrícola; basada en la actualidad en el cultivo de café, árboles frutales como los naranjos y otros cítricos, y de frutas exóticas como mangos, mangas, aguacates, guayabas, papayas, etc.

Protegidos en el frondoso Valle, se pueden encontrar fincas agrícolas con gran variedad de árboles frutales, dotando al Municipio de un paisaje típico de zonas tropicales.

La fruta se puede degustar en la mayoría de los restaurantes, formando parte de la oferta gastronómica local, y adquirir a través de los pequeños comercios o contactando directamente con los agricultores locales.

En el barrio de El Risco, la Granja Arterra cultiva desde los años 80 la manga y el aguacate a través de agricultura biodinámica, comercializando sus productos en numerosas tiendas ecológicas.

Si visita el municipio podrá saborear las frutas tropicales al natural, en zumos, o postres como helados, mousses, tartas, etc.





Quesos y Lácteos

La Isla de Gran Canaria y su diversidad, vinculada a las diferencias climáticas y paisajísticas de la Isla, a las excelentes razas autóctonas y al buen hacer de sus queseros con una identidad rica en tradiciones, han dado como resultado una marcada tradición quesera, reflejada en la producción de una gran variedad de quesos con aromas y sabores únicos.

La ubicación del municipio de Agaete y las peculiaridades de su territorio, unido al clima y su flora, con extensos pastizales para alimentar a cabras y ovejas desde los tiempos aborígenes, así como el desarrollo de una importante tradición ganadera y quesera; han dado lugar a la producción de un queso con matices de olores y sabores únicos, muy apreciado tanto a nivel local como a nivel insular, y muy demandado en la oferta gastronómica del municipio.

Su elaboración se lleva a cabo en las queserías artesanales presentes en el municipio, y puede ser a partir de leche cruda de cabra principalmente, o mezcla de leche de cabra con leche de oveja o vaca, empleándose para ellos el cuajo artificial, y obteniéndose como resultado un queso caracterizado por su suavidad y peculiar sabor, en la variedad de queso tierno, semicurado y curado al pimentón y gofio.

Agaete, en su barrio de El Risco, cuenta además con la Granja Arterra, especializada en la elaboración artesanal de yogur y queso de leche de cabra. Sus productos se pueden encontrar en muchos herbolarios y tiendas de productos ecológicos, y en algunos merca-



dos y supermercados al ser su producción limitada dada su preparación artesanal. Sus productos a base de leche de cabra, son apreciados por sus características, siendo de fácil asimilación y digestión.

Todos estos productos se pueden degustar en la mayoría de los restaurantes, terrazas y bares de la zona; adquirir en las tiendas y comercios del municipio, o contactando directamente con los queseros que a continuación se relacionan:



"Quesos Agaete"

Características: Elaborado con leche cruda de cabra y oveja, en la variedad de semicurado y curado.
Distribuidor: Francisco Antonio Mendoza Cruz
Dirección: Los Llanos de Piletas s/n, Agaete.
Telf.: 928 09 60 62 / 638 92 81 94.



"Queso Artesanal del Rosario"

Características: Elaborado con leche cruda de cabra y vaca, en la variedad de fresco y curado.
Elaboración: Macarena Rosario Expósito
Dirección: Los Llanos de Piletas s/n, Agaete.
Telf.: 928 89 87 80 / 653 300 629
queseria.delrosario@hotmail.es



"Quesos El Risco de Agaete"

Características: Elaborado con leche cruda de cabra en la variedad de fresco semigraso.
Elaboración: Pedro Bartolomé Rosario Suárez
Dirección: El Risco s/n, Agaete.
Telf.: 928 89 40 01 / 638 855 681.



"Quesos y Yogur Granja Arterra"

Característica: Elaboración artesanal a partir de leche de cabra.
Elaboración: Carlos Frey Grimm
Dirección: El Risco 76, Agaete.
Telf./ Fax : 928 89 40 23
granjaarterra@gmail.com



Naranjas del Valle de Agaete

La naranja es, sin duda, uno de los productos más representativos del municipio.

Su comercialización comienza aproximadamente en los años 70, llegando en la actualidad a los 300.000 kg. por cosecha en explotaciones agrícolas como la Finca de la Laja, en el Valle de Agaete.

La variedad, denominada "Washington Navel", popularmente conocida como "Naranja de Ombligo", es muy apreciada tanto en el municipio como por consumidores de toda la isla.

Esta naranja, adaptada a climas subtropicales, tienen en común que son frutos de gran tamaño, redondo o ligeramente ovalado con un ombligo en la zona opuesta al pedúnculo, de corteza gruesa, ligeramente rugosa y fácil de pelar. Los gajos se separan fácilmente y contienen una pulpa firme, con mucho zumo de sabor agradable y un equilibrado contenido en ácidos.

El árbol es de buen tamaño y vigor, y su recolección es de temprana a media.

El éxito y el prestigio por la calidad y sabor de las naranjas del Valle de Agaete, ha animado a muchos agricultores a ampliar el número de fincas dedicadas a este cultivo, aumentando su producción en los últimos años.





Café de Agaete

Agaete es quizás el único lugar de España y Europa donde el cultivo de café tiene cierta entidad, junto a naranjos, papayeros, mangos, guayabas. A lo largo del Valle de Agaete se planta café, generalmente, en los bordes de las fincas, junto con otros cultivos de frutas tropicales; siendo la producción, en estos momentos limitada.

A lo largo de la historia del Café en Agaete, como nos cuenta D. José Antonio García Álamo, "el cultivo del mismo debió quedar arraigado a lo largo del siglo XIX. La temperatura suave y uniforme a lo largo del año, la abundancia de agua, y el suelo volcánico y fértil ofrecen las mejores condiciones para hacer del café de Agaete "El mejor de la Isla", como dice Verneau."

En cuanto a las características organolépticas, hay que señalar las conclusiones emitidas por D. Albert Solá I Trill, quien, tras recorrer el mundo estudiando y probando diferentes cafés, destacó del Café de Agaete: "Es de gran calidad. Tiene un buen color amarillo verdoso. Huele a fruta verde. Tostado, se desarrolla e hincha bien.

La bebida resultante tiene un gusto afrutado y dulce recordando el chocolate o el regaliz. Es poco ácido. Tiene un cuerpo aceptable".

En la actualidad, la Asociación para el Desarrollo y Fomento Agropecuario de Agaete (AGROAGAETE) junto con el Ayuntamiento de Agaete y otras entidades colaboradoras como AIDER y el Cabildo de Gran Canaria, han trazado como objetivo general la "Valorización y Fomento del cultivo del Café en el Municipio de Agaete", mediante un proceso centrado en la gestión de la calidad y competitividad del mismo, y lograr así, una mejor y mayor producción que permita su comercialización en mayor escala.

El Café de Agaete se puede adquirir en numerosos comercios, contactando con la Asociación AGROAGAETE, o directamente con los agricultores de la zona.

Recientemente la Asociación AGROAGAETE ha establecido un acuerdo de colaboración con la empresa MadeInCanaryIslands que permite la adquisición del pack-café en cualquier parte del mundo a través de envíos personalizados. Las personas interesadas, pueden ponerse en contacto visitando su página web: www.madeincanaryislands.com



Café de
Agaete

ASOCIACIÓN AGROAGAETE

Plaza Tomás Morales, 10.

35480 Agaete

Telf.: 628 602 226

E-mail: asociacionagroagaete@gmail.com

Web: www.cafedeagaete.es





Vinos de Agaete

Al pie de los riscos del Pinar de Tamadaba en el Valle de Agaete, se encuentra la Finca de La Laja, afamada por sus naranjas, café y ahora, su vino.

La situación de los viñedos, casi al nivel del mar pero protegidos de la salinidad y de los fuertes vientos alisios tan característicos de la zona, gracias a su ubicación en lo profundo del valle; dan como resultado un producto característico con toques ligeramente diferentes a cualquier vino de la isla.

Cepas de listán negro plantadas y cultivadas de forma artesanal por la familia Lugo-Jorge, con el objetivo de recuperar la tradición agrícola y vinícola de la zona, culminan en un producto singular. La voluntad de sus dueños unido al esmero y el cariño puesto en su elaboración, dan como resultado un vino aromatizado, impregnado de los olores y sabores del Valle.

Su vino tinto, de color rojo cereza, de capa media con tonos violáceos, limpio y brillante; se caracteriza por su aroma frutal a frutas rojas, fresco e intenso.

Su vino seco, de un color amarillo paja y ribetes verdeceos dorados, de intensidad media baja, limpio y muy brillante; se caracteriza por su intensidad media-alta con aromas a fruta tropical como maracuyá, guayabo y aromas a flores blancas como azahar jazmín y rosas, y pinceladas de frutos secos como higos y dátiles.

Su vino semiseco de color blanco dorado pálido con irrisaciones verdes y plateadas, limpio y brillante, con lágrima elegante y densa; se caracteriza por su aroma muy intenso que recuerda a frutas tropicales como la parchita o el melocotón, y también a hierbas como la ruda; siendo su sabor un equilibrio perfecto entre su acidez y el azúcar, que recuerdan a frutos secos como pasas y dátiles, y a frutas exóticas como la chirimoya y lichi.

Los vinos se pueden adquirir en comercios o contactando directamente con la bodega.

Bodega Los Berrazales

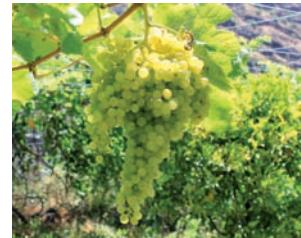
Finca La Laja – Valle de Agaete

35480 Agaete

Web: www.bodegalosberrazales.com

E-mails: info@bodegalosberrazales.com

lujorge3@hotmail.com





El Cultivo de la Cebolla en Agaete

En Canarias encontramos variedades de este bulbo de grandes propiedades antibióticas naturales.

En el noroeste de la isla de Gran Canaria destacan, la cebolla cultivada en el municipio de Gáldar y la cultivada en Agaete.

Las cebollas del noroeste se caracterizan por su color blanco y textura idónea para guisos, y por su color morado y suavidad en la cebolla roja para ensaladas.

Este cultivo es propio de zonas de mucho sol y viento, condiciones climáticas de las zonas popularmente conocidas como los Llanos de Agaete.

Desde hace muchos años se cultivan y comercializan cebollas en Agaete, especialmente en las zonas denominadas Troya y Pileta, limítrofes con el municipio de Gáldar.

Aunque su cultivo en Agaete es limitado, algunos agricultores locales han recogido por cosecha hasta 130.000 kilos, destacando en la explotación agrícola del municipio.



El Olivo en Agaete

En determinadas zonas de Canarias hay una larga tradición en el cultivo del olivo para la obtención de las aceitunas y el aceite. Desde hace algunos años, este sector ha tomado fuerza a partir de iniciativas particulares promovidas por los agricultores, apoyadas por la Administración con el fin de fomentar el sector.

En la actualidad existen almazaras en las islas productoras de aceite, en las que a partir de frutos recolectados manualmente y seleccionados de forma artesanal en su mayoría, se elabora mediante procedimientos mecánicos el aceite de oliva virgen extra; obteniéndose un producto de gran identidad y excelente calidad, caracterizado por sus intensos aromas afrutados, gran equilibrio y armonía en picor y amargor.

El cultivo del olivo en Canarias está en pleno desarrollo. Su gran adaptabilidad a determinadas condiciones ambientales, así como su alto valor agronómico, etnográfico y paisajístico hacen que sea un cultivo de futuro.

En Gran Canaria, ha ido aumentando progresivamente el número de agricultores que apuestan por este cultivo milenario, iniciándose el camino de la comercialización de los primeros aceites de oliva virgen.

Agaete, con unas condiciones climáticas idóneas para el cultivo del olivo, se está incorporando también al sector, existiendo ya algunas fincas ubicadas principalmente en los Llanos de Agaete, concretamente Troya y Pileta, con un importante número de olivos.

En algunas fincas con plantaciones que rondan los 100 olivos, ya han llegado a recolectar por cosecha en torno a los 400 kilos de aceituna y unos 70 litros de aceite de oliva; hecho que posibilita iniciar una comercialización del producto.

Desde el Ayuntamiento de Agaete se pretende incentivar este cultivo en estrecha colaboración con los agricultores de la zona, comenzando ya las gestiones para en un futuro próximo, poder conseguir una mayor producción y comercialización de este producto.





Oferta Gastronómica
del Municipio



Caldo de Pescado

En un caldero con agua se ponen medio kilo de papas peladas, una cebolla, un tomate y un pimiento enteros, con un poco de aceite, pimentón, azafrán, una ramita de cilantro, hierbahuerto, comino, tres dientes de ajos pelados y un poco de sal.

Cuando comience a hervir se añade un kilo de pescado limpio, (normalmente sama) y se deja cocinar hasta que las papas estén cocidas.

Este plato se suele acompañar con "gofio escaldado".



Gofio Escaldado

Para ello, en una fuente ponemos un cuarto de gofio y se le añade un litro del caldo caliente, lentamente y sin dejar de remover para que no se formen grumos. Lo adornamos con la rama de hierbahuerto.

Se puede hacer también con caldo de verduras, puchero o potaje previamente colado. Al servirlo, se puede añadir algunos trozos de cebolla roja, previamente remojada en vinagre y agua, o también con ajos fritos, siendo otra forma de servirlo, con aliño de mojo verde.



Parrillada de Pescado Fresco

Es muy importante la selección del pescado adecuado. Con el pescado ya limpio, se lava y sazona de sal, colocándolo en la parrilla, untada ya de aceite, y calentada previamente a fuego alto. El pescado requiere una temperatura en la parrilla media para que el pescado no se queme, cocinándolo unos minutos por cada lado, para después, retirarlo y servirlo en una fuente o bandeja.

La parrillada de pescado se puede servir con aliño de mojo verde.



Lapas a la Plancha

Se lavan bien las lapas frescas y se colocan boca arriba en la plancha.

Para el aliño se coge media cabeza de ajos, una rama de perejil picado, un poco de sal y mezclamos con medio vaso de aceite. Con la ayuda de un mortero formaremos una pasta ligera.

Con una cuchara aliñamos las lapas ya colocadas en la plancha y la ponemos al fuego, quedando listas en cuatro o cinco minutos.



Papas Arrugadas con Mojo

Se coge un kilo de papas pequeñas especial para arrugar, lavándolas cuidadosamente para eliminar toda la tierra del cultivo. Se colocan en un caldero con un cuarto de sal gruesa (dos puños de sal aproximadamente), y las cubrimos con agua sin sobrepasar su nivel, (tres o cuatro vasos).

Se ponen al fuego, y una vez guisadas, quitamos el agua y se colocan de nuevo al fuego, sacudiéndolas bien hasta que se sequen, unos dos minutos aproximadamente. Posteriormente se retiran del fuego y se tapan con un paño de cocina unos minutos, para después servir en una bandeja añadiéndole por encima "Mojo Rojo o Picón".



Mojo Rojo o Picón

Para hacer el "Mojo Rojo o Picón" se coge una cabeza de ajos pelados, una cucharilla de comino en grano, una de pimentón, un chorrito de vinagre y un chorro abundante de aceite, preferiblemente de oliva, con un poco de sal gruesa al gusto.

Con la ayuda de un mortero majamos los ajos pelados, los cominos, la sal gorda y dos pimentas piconas o dulces si gusta más picón.

Posteriormente añadimos en el mortero el pimentón, lentamente el aceite y el vinagre, resultando una pasta espesa, que se puede aligerar al gusto con un poquito de agua.

Carnes

Agaete posee además una interesante oferta gastronómica en carnes al grill, a la plancha, o cocinadas en salsas.

Esta oferta gastronómica se puede degustar en los restaurantes y bares ubicados en el casco de la Villa, en el Valle de Agaete y en El Risco.

Chuchangas en Mojo Hervido

Las "chuchangas" son, como comúnmente se denominan a los caracoles en las Islas Canarias. Para preparar esta receta muy tradicional en el municipio, por la existencia y abundancia de éstos caracoles, formando parte de la gastronomía local desde hace mucho tiempo; es necesario limpiar las chuchangas o "pulgarlas", siendo como tradicionalmente se denomina al proceso utilizado para eliminar las impurezas del caracol antes de cocinarlas. Para ello se colocan las chuchangas vivas en un recipiente cerrado pero no hermético, y se les pone gofío de unas 24 a 48 horas antes de cocinarlas.

Una vez limpias se lavan bien con agua, y se ponen a hervir en un caldero, cambiándole el agua unas tres veces tras hervir para que las chuchangas suelten la popularmente denominada "baba".

Finalizado este proceso se ponen a cocinar en agua y casi cocidas, se le añade el mojo con bastante aceite para hervirlo, dándole a las chuchangas este característico sabor.

Esta receta es muy tradicional en la gastronomía local, pasando de generación a generación hasta llegar a la actualidad, y utilizándose diferentes formas en su elaboración.

Postres

En la mayoría de los restaurantes y terrazas de Agaete se pueden degustar postres elaborados a partir de los productos locales, como helados de frutas tropicales, mousse de tuno índio, flan de Café de Agaete, flan y yogur de leche de cabra, etc.



Listado de Restaurantes, Terrazas, Bares y Cafeterías de Agaete

Puerto de Las Nieves

Restaurante Dedo de Dios

Dirección: Carretera Puerto de Las Nieves, s/n

Teléfono: 928 898 000

Horario: 10:00-22:00 h. Día de cierre: Martes

Especialidad: Canaria Clásica - Marinera

Restaurante La Fábrica

Dirección: Avda. Ntra. Sra. de las Nieves, 5

Teléfono: 649 398 027

Horario: 9:00-21:00 h. Día de cierre: Miércoles

Especialidad: Cocina italiana: Piadina, bruschetas, platos combinados, creps, etc.

Restaurante Las Nasas

Dirección: C/ Ntra. Sra. de las Nieves, 7

Teléfono: 928 898 650

Horario: 12:00-22:00 h. Día de cierre: Jueves excepto víspera fiestas

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Parrilla de pescado, paella, caldo de pescado, etc.

Restaurante Cooperativa Laguete

Dirección: C/ Ntra. Sra. de las Nieves, 9

Teléfono: 928 554 001

Horario: 10:00-22:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Parrillada de pescado, paella, caldo de pescado, etc.

Restaurante El Cápita

Dirección: C/ Avda. Ntra. Sra. de las Nieves, 37.

Teléfono: 928 554 142

Horario: 11:30-23:00 h. Día de cierre: Lunes

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco, paella, caldo de pescado, etc.

Restaurante El Angor

Dirección: Avda. de los Poetas, 2

Teléfono: 928 55 41 09

Horario: 7:00-22:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco, ropa-vieja de pulpo, paella, etc.

Bar Restaurante La Rama

Dirección: Avda. de los Poetas, 4

Teléfono: 928 886 030

Horario: 11:00-24:00 h. Día de cierre: lunes

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco, marisco, etc.

Restaurante Terraza el Oliver

Dirección: Avda. de los Poetas, 5

Teléfono: 928 887 983

Horario: 11:00-19:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco, san-cocho canario, paella, etc.

Bar Los Remos

Dirección: Avda. de los Poetas, 6

Teléfono: 928 886 261

Horario: 11:00-20:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco

Restaurante Cofradía de Pescadores

Dirección: Explanada del Muelle, s/n

Teléfono: 928 886 591

Horario: 7:00-23:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco

Restaurante La Chalana

Dirección: Avenida de los Poetas 12

Teléfono: 636 314 212

Horario: 11:00-21:00 h. Día de cierre: Jueves

Especialidad: Internacional

Trattoria La Grua

Dirección: Avenida de los Poetas 44

Teléfono: 928 898 723

Horario: 11:00-23:00 h. / V. S. D. 11:00-24:00 h.

Día de cierre: Lunes

Restaurante La Granja – Casa del Mar

Dirección: C/ Alonso Fernández de Lugo, 1

Teléfono: 928 887 592

Horario: 10:30 – 24:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco, parillada, paella, etc.

Bar Restaurante Mi Hermano

Dirección: C/ Antón Cerezo, 18

Teléfono: 928 554 230

Horario: 11:00-20:00 h. Día de cierre: Lunes

Especialidad: Canaria Clásica Marinera: Pescado fresco, paella...

Restaurante Faneque

Servicio Hotel Pto. de Las Nieves

Dirección: Avda. Alcalde José de Armas, s/n

Teléfono: 928 886 256

Especialidad: Canaria Clásica

Restaurante Casa Ico

Dirección: C.C. Las Nieves, local 7-8

Teléfono: 928 886 034

Especialidad: Canaria Marinera

Restaurante La Palmita

Dirección: Carretera Puerto de las Nieves, s/n

Teléfono: 928 898 704

Especialidad: Canaria Clásica

Restaurante Le Rubinie – Hotel Roca Negra

Dirección: Urb. El Turmán C.C.

Teléfono: 928 898 009

Especialidad: Internacional – Italiana

Pizzería Figueroa

Dirección: C/ Cairasco de Figueroa, 6

Teléfono: 928 554 486

Especialidad: Pizzería y creativa

Pizzería – Píscolabis La Cabaña

Dirección: Avda. Alcalde José de Armas, 28

Teléfono: 928 898 759

Especialidad: Internacional – italiana

Píscolabis Orillas Píscu

Dirección: Muelle Viejo, 2

Teléfono: 928 887 871

Horario: 12:30 – 20:30h. Día de cierre: Jueves

Especialidad: Bocadillos

Píscolabis La Ola

Dirección: Avda. Ntra. Sra. de las Nieves, 10

Teléfono: 928 898 161

Especialidad: Comida Rápida

Mesón del Bocadillo

Dirección: Avda. Ntra. Sra. De las Nieves, 21

Teléfono: 928 886 225

Especialidad: Bocadillos

Cafetería El Muelle

Dirección: Muelle Pto. De Las Nieves s/n

Teléfono: 928 886 053

Especialidad: Desayunos, pollo y pata asada

Heladería El Cucurucho

Dirección: Avda. Ntra. Sra. De las Nieves, 6

Teléfono: 645 202 930

Especialidad: helados artesanales

Casco Histórico

Restaurante Casa Pepe

Dirección: C/ Alcalde Armas Galván, 5

Teléfono: 928 898 227

Día de cierre: Miércoles

Especialidad: Canaria Clásica: Caldo de pescado, postres case-
ros de frutas de temporada

Restaurante La Botica Tapas

Dirección: C/ Concepción, 15

Teléfono: 696 575 411

Horario: 12:00-16:30 / 19:00-22:30 h.

Día de cierre: Martes

Especialidad: Internacional

Bar Juanón

Dirección: C/ Cruz Chiquita, 9

Teléfono: 928 554 447

Horario: 13:00-16:30 / 19:00-24:00 h.

Día de cierre: Jueves

Especialidad: Canaria Clásica: Carnes, chuchangas, etc.

Bar Perola

Dirección: Plaza Tomás Morales, 9

Teléfono: 928 554 369 / 606 883 096

Horario: 11:00-16:00 / 19:30-24:00 h.

Día de cierre: Lunes

Especialidad: Canaria Clásica, tapas

Bar-Cafetería El Surtidor

Dirección: Plaza Tomás Morales, 4

Especialidad: Canaria Clásica

Horario: 7:30-15:00 / 18:30-22:30 h. / V. S. D.: 11:00-02:00 h.

Bar-Cafetería Medina

Dirección: Plaza Tomás Morales, 9

Teléfono: 928 898 056

Bar-Café Tamadaba

Dirección: C/ Concepción, 16

Teléfono: 615 813 243

Especialidad: Canaria Clásica: Desayunos, comidas variadas,
tapas

Piscolabis-Cafetería Rinconcito Silau

Dirección: Plaza Tenesor, 13

Teléfono: 616 521 670

Horario: 8:00-14:00 / 18:00-22:30 h.

Día de cierre: Lunes

Cafetería - Panadería La Esquina

Dirección: C/ Guayarmina 1

Teléfono: 928 554 368

Horario: 6:30-13:00 / 17:00-20:00 h. / S. D.: 7:00-13:00 h.

Valle de Agaete

Restaurante Grill Casa Lolo

Dirección: Carretera a los Berrazales, km 3

Urb. La Suerte. Valle de Agaete

Teléfono: 928 898 329

Horario: 12:00-17:00 / 19:00-24:00 h.

Día de cierre: Lunes

Especialidad: Canaria Clásica: Parrillada de carne, calamares, pescado, ensalada especial

Restaurante Grill La Suerte

Dirección: C/ Las Adelfas, 6

Urb. La Suerte. Valle de Agaete

Teléfono: 928 898 314

Horario: 12:00-16:00 / 18:00-23:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica, Internacional: Carnes

Bar La Palma

Dirección: C/ Santiago Suárez, 22

San Pedro. Valle de Agaete.

Teléfono: 661 553 422 / 928 554 167

Horario: 12:00-23:00 h.

Especialidad: Canaria Clásica: Garbanzada, carne de cochino, carnes en salsa

El Risco

Bar Restaurante Perdomo

Dirección: El Risco s/n

Teléfono: 928 894 069

Horario: 07:00-19:00 h. / V. S. D.: 07:00-24:00h.

Especialidad: Canaria Clásica: Carne mechada, bonito en adobo, ropa vieja de pulpo

Bar Tienda Casa Lolo

Dirección: El Risco s/n

Teléfono: 928 894 060

Horario: 06:30-20:30 h. / V. S. D.: 06:30-24:00h.

Especialidad: Tapas y bocadillos



1.ª edición: agosto 2014

© Ayuntamiento de Agaete
Agencia de Empleo y Desarrollo Local

Financiado por
Consejería de Gobierno de Empleo, Industria, Comercio y Artesanía
Cabildo de Gran Canaria

Maquetación e impresión
Linca, S.L.
Lepanto, 45
Telfs.: 928 27 07 14 – 928 26 99 06
35010 Las Palmas de Gran Canaria
lincacanarias@gmail.com
www.lincacanarias.es

Depósito legal
GC XXXX-2014





Ilustre Ayuntamiento de la Villa de Agaete

Concejalía de Turismo

Antonio de Armas nº1

35480 Agaete

Gran Canaria

España

Tel: 928 554 382 / 928 898 002

Fax: 928 886 042

Email: turismo@aytoagaete.es

Web: www.aytoagaete.es

www.agaete.es