

SABOREA LA PALMA

- Queserías
Cheese dairy
- Bodegas
Winery
- Repostería
Bakery
- Restaurantes
Restaurants

En esta web puedes encontrar todos los recursos gastronómicos de La Palma. [Check out this website](#) with all gastronomic resources of La Palma.

LUGARES DE INTERÉS/HIGHLIGHTS

- Balcones de Santa Cruz
- Caños de Fuego
- Cascada/Bosque de los Tilos
- Centro de Visitantes de La Caldera de Taburiente
- Cuba de La Galga
- Cueva de Buracas
- El Charco Azul
- Faro/Salinis de Fuencaliente
- La Caldera de Taburiente
- La Fajana
- Mirador de la Cumbrecita
- Parque Arqueológico de Belmaco
- Parque Arqueológico El Tendal
- Parque Cultural La Zarza
- París de Candelaria
- Roque de los Muchachos
- Volcán Tajogaite
- Volcán Teneguía/San Antonio

RUTA NORTE/NORTH TOUR

De Tagasaste y Tea

- N01. Ecofinca Nogales
- N02. Destilerías Aldea
- N03. Granja Los Tumbitos
- N04. Asador El Campesino
- N05. Quesería Luna de Awara
- N06. Bodega Vitega
- N07. Bodega Piedra Jurada
- N08. Quesería Las Cuevas
- N09. Dulcería Flor del Almendro
- N10. Bodega Viñarda
- N11. Bodega Vega Norte
- N12. Restaurante La Muralla

RUTA CENTRO/CENTER TOUR

De Plataneras

- C01. Pastelería Zulay
- C02. Bodega Viña Etna
- C03. Ecofinca Tacande
- C04. Dulcería Matilde Arroyo
- C05. El Duende de Fuego
- C06. El Café de Don Manuel
- C07. Aldea Eco-olén
- C08. Ecofinca Platanológico
- C09. Casa Museo del Vino
- C10. Bodegón Tamanca
- C11. Quesería El Manchón
- C12. Restaurante El Sitio

RUTA SUR/SOUTH TOUR

De Malvasía

- S01. El Café de Don Manuel
- S02. Mercado de la Recova
- S03. Dulcería D'Maite
- S04. Quesería Las Lamerias
- S05. Bar Parada
- S06. La Casa del Volcán
- S07. El Jardín de la Sal
- S08. Pastelería Zulay
- S09. Bodega Victoria Torres Pecis
- S10. Bodegas Teneguía
- S11. Vino y Tierra
- S12. Restaurante Playa Salemera



| | Tipo | Nombre | Dirección | Contacto | Horario | Duración | Grupos | Reserva | Coste | Idiomas |
|----------|---------------------------------|---|---|--|--|---------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|-----------------|
| NORTE | Ecofinca | Ecofinca Nogales | C. Nogales 1 | Vinod 676 028 267 | LD10:00 | 2 Horas | 15 mínimo | Llamar 2-3 días antes | 25 €/Pax. | Inglés y Alemán |
| | Bodega | Destilerías Aldea | Cam. el Melonar 19, Charco Azul | Museo 822 900 513 | LS 10:00-18:00 D 11:00-14:00 | 1 Hora | Cualquiera | Web | 10 €/Pax. | Inglés |
| | Quesería | Los Tumbitos | Los Catalanes 17, Barlovento | Brenda 653 118 391 | A partir de las 12:00 | 1,5 Horas | Cualquiera | 24 horas antes | 12 €/Pax. | No |
| | Quesería | Luna de Awara | La Barrera 5, Garafía | Elena 652 351 878 | A partir de las 11:00. Jueves no | 1 Hora | Cualquiera | Llamar una semana antes | 8 €/Pax. | Inglés |
| | Bodega | Vitega | Briesta 2, El Castillo de Garafía | Onésima 699 147 525 | 9:00-21:00 | 1,5 Horas | 2 Mínimo, 40 máx. | Llamar 2-3 horas antes | 10 €/Pax. | No |
| | Bodega | Piedra Jurada | Joaquina Tricias 12, Garafía | Patricia 636 537 622 | Lunes no. Jueves y viernes solo tarde | 1 Hora | 8 Máximo | Llamar 2-3 días antes | 15-20 €/Pax. | No |
| | Quesería | Las Cuevas | Montaña La Negra s/n, Puntagorda | Albert 699 545 819 | Cualquiera | 1,5 Horas | Cualquiera | Llamar 2-3 días antes | Por definir | No |
| | Dulcería | Dulcería Flor del Almendro | Cam. del Calvario 2B, Puntagorda | 922 49 31 99 | M-S 8:00-15:00. Lunes y domingo cerrado | | | | | |
| | Bodega | Viñarda | Cam. Barranquito Hondo 4, Puntagorda | David 636 918 839 | Cualquiera | 2 Horas | 6-15 personas | Llamar 3 días antes | Por definir | Inglés |
| | Bodega | Vega Norte | Cam. Bellido 3, Tajarafe | Carlos 628 876 477 | V/S 16:00. D 12:30 | 1 Hora | Cualquiera | Llamar 24 horas antes | 12,50-30 €/Pax. | Inglés y Alemán |
| | Dulcería | Zulay | C. Anselmo Pérez de Brito 2, Santa Cruz de La Palma | 822 70 03 95 | LV 8:00-20:30, S 9:00-20:30 D 9:00-14:00 | | | | | |
| | Bodega | Viña Etna | C. La Montaña 90A, Breña Baja | Carlos 696 455 984 | Fin de semana | 2 Horas | Cualquiera | Llamar 2-3 días antes | 8 €/Pax. | No |
| Ecofinca | Ecofinca Tacande | C. Piedrasblancas 16, El Paso | Eva 649 734 605 | Lunes y Martes no | 2 Horas | Cualquiera | Llamar 2-3 días antes | 30 €/Pax. | Inglés | |
| Dulcería | Dulcería Matilde Arroyo | C. Benigno Carballo 6, Los Llanos | 922 69 61 20 | LS 9:00-14:00. Domingo cerrado. | | | | | | |
| Dulcería | El Café de Don Manuel | C. Díaz Pimienta 8, Los Llanos | 606 501 473 | LV 8:00-20:30, S 9:00-20:30 D cerrado | | | | | | |
| Ecofinca | Eco-olén | Camino del Monte S/N, Las Martelas, La Laguna | Martina 669 399 832 | Cualquiera | 1,5 Horas | 8 Máximo | Llamar 2-3 días antes | A voluntad | Alemán | |
| Ecofinca | Platanológico | Carretera Puerto Naos - El Remo nº 20, Los Llanos | Fran 679 999 343 | Jueves 10:30 | 2 Horas | Cualquiera | Llamar 2-3 días antes | 30 €/Pax. | Inglés | |
| Bodega | Casa Museo del Vino Las Manchas | Cam. del Callejón 98, Las Manchas de Abajo | Jonatan 922 49 43 20 | LV 9:00-16:00 | 1 hora | Cualquiera | No | 1,5 €/Pax. | Inglés y Alemán | |
| Bodega | Bodegón Tamanca | LP2, 74, El Paso | 922 49 41 55 | Domingo tarde y lunes cerrado | 1 hora | Cualquiera | No | Por consumición | Inglés | |
| Quesería | El Manchón | Jedey 526, Los Llanos de Aridane | Laura 666 752 006 | LV 9:00-13:00 | 1 hora | 2-6 personas | Llamar 2-3 días antes | 15 €/Pax. | No | |
| Dulcería | El Café de Don Manuel | C. Anselmo Pérez de Brito 2, Santa Cruz | 606 501 473 | LV 8:00-20:30, S 9:00-20:30 D 9:00-14:00 | | | | | | |
| Quesería | Mercado de La Recova | Av. el Puente 16, Santa Cruz. | 922 41 14 59 | LV 6:00-14:00, S/D 6:00-15:00 | | | | | | |
| Dulcería | Dulcería D'Maite | Lodero 39, Villa de Mazo | 629 622 398 | LJ 9:30-18:00, V 16:00-18:00, S/D cerrado. | | | | | | |
| Quesería | Las Lamerias | Montes de luna 2, Villa de Mazo | Yolanda 636 572 162 | LV Mañanas | 1,5 Horas | 2-15 personas | Llamar 24 horas antes | 6 €/Pax. | No | |
| Dulcería | Bar Parada | Ctra. General 96, Los Canarios | 922 44 40 02 | L-M-JV 7:00-21:00, X 7:00-14:00, S/D 8:00-21:00. | | | | | | |
| Dulcería | Pastelería Zulay | Ctra. General 82, Fuencaliente. | 656 489 621 | LV 7:00-21:00 S/D 8:00-21:00 | | | | | | |
| Bodega | Vicky Torres Pecis | C. Fuencaliente de Cdad Real S/N, Los Canarios | Vicky 617 967 499 | Viernes 11:00 y 16:00 | 2 Horas | 6-12 personas | Llamar 24 horas antes | 45 €/Pax. | Inglés y Sueco | |
| Bodega | Teneguía | C. Antonio Francisco Hernández de Santos 20, Los Canarios | Diego 922 44 40 78 | LV 9:00-16:00 S/D 10:00-14:00 | 1 hora | Cualquiera | No | 15 €/Pax. | Inglés y Alemán | |
| Bodega | Vino Y Tierra | Diseminado CI Quemados, 9 Los Quemados | Diego 649 688 040 | Jueves 17:00 | 2 Horas | 6 Mínimo | Llamar 24 horas antes | 42 €/Pax. | Inglés y Alemán | |



RUTA NORTE/NORTH TOUR

De Tagasaste y Tea

Esta ruta nos llevará hacia el norte de la isla para disfrutar de un paraíso vegetal con sus bosques prehistóricos de Laurisilva, los forrajes autóctonos de tagasaste y los almendros del noroeste. Queserías y Vinos de Tea nos acompañan entre paisajes de laureles, almendros y dragos.

Partimos de Santa Cruz dirección norte por la LP-1 unos 13 kilómetros hasta pasar el Bar El Rincón que doblamos a la derecha (segunda entrada por el Camino Viña grande) donde bajaremos unos dos kilómetros hasta llegar a la

ECOFINCA NOGALES. Plátanos, aguacates, papayas, mangas, nísperos, café y caña de azúcar son algunos de los productos ecológicos que se producen de forma ecológica en la Ecofinca Nogales. Y no contentos con ello van a por más!. Investigan en la actualidad el cacao y la vainilla en una exploración incansable de nuevos productos subtropicales ecológicos en un entorno incomparable con grandes vistas. La visita permite recorrer todas sus instalaciones y finalizar con una degustación.



ECOFINCA NOGALES

huertas. Olivos, almendros, perales, granados, mandarinos, granados, naranjos, limoneros, guayabas, nísperos, pitaya o aguacatero trufan una parcela en la que conviven caballos, burros y abejas en armonía. La formación agroecológica y el disfrute de productos locales son la propuesta que nos brinda Eva.



ECOFINCA TACANDE

Saliendo de la Ecofinca nos dirigimos a El Paso y posteriormente Los Llanos de Aridane, el municipio más poblado de la isla. En su centro peatonal proponemos visitar la **Repostería Matilde Arroyo** para probar sus deliciosas propuestas dulces como los roscos de vino, almendrados, bienmesabe o polvito canario. Podemos comer en **El Duende de Fuego**, un gastrobar con terraza en base a productos km. 0 y tomar posteriormente tomar un café en **El Café de Don Manuel**. Estos tres lugares quedan a cinco minutos andando uno del otro. De ahí volvemos a tomar el coche y nos dirigimos hacia La Laguna y a 3 km. por el Camino Marteles de abajo llegamos a la

ALDEA ECO-OLÉN. Una finca ecológica en diversidad capitaneada por la incombustible Marina Rasi en la cual puedes conectar con una "filosofía de vida". Sus plátanos conviven con otros cultivos de fruta y verdura como papayas, apio, mango, lechuga, remolacha o acelgas, en una simbiosis orgánica y natural. Una cocina exterior a modo de chill-out permite disfrutar de un espacio de suma calidez en el que la vida y el trabajo se entremezclan en sabia armonía.

Repetimos visita a una finca similar cercana pasado Puerto Naos en dirección al El Remo, a unos 9 kilómetros al sur de donde nos encontramos, para llegar a

PLATANOLÓGICO. Un bosque comestible que sufrió y se recuperó del volcán. Un ejemplo de resiliencia basada en la agroecología de la selva platanera en la que se combinan calabazas, papas, boniatos, aromáticas y

De ahí continuamos recorrido hacia el norte, siempre por la LP-1. Encontraremos a continuación **El Cubo de la Galga**, donde se pueden realizar magníficas excursiones a pie entre Laurisilva, y posteriormente el **Parque Arqueológico El Tendal** que incluye un yacimiento arqueológico de los aborígenes Benahoritas. Un poquito más adelante la salida a la derecha, a un kilómetro aproximadamente, nos lleva a las

DESTILERÍAS ALDEA. El famoso Ron Aldea de produce en estas destilerías, que cuentan además con un interesante museo dedicado a la producción de caña de azúcar, el trapiche o molino con el que se obtiene el guarapo (jugo de la caña) para posteriormente elaborar las distintas dases de ron. El museo cuenta con un precioso alambique que está considerado el más antiguo de Canarias. Pegado a la destilería se sitúa **El Charco Azul**, piscinas naturales con un gran atractivo.

Seguimos en dirección a Barlovento dejando el desvío a las **Piscinas La Fajana**-buena opción de baño-a nuestra derecha y llegamos a Barlovento, donde tenemos **El Asador del Campesino** como un magnífico lugar para almorzar con cocina original canaria. Pasado el restaurante en el Taller Drago doblamos a la derecha un kilómetro hasta llegar a

QUESERÍA LOS TUMBITOS. Quesería de referencia en toda la isla. Brenda ha recibido numerosos premios y está posicionando su quesería en el panorama nacional gracias a una granja familiar con 400 cabras de raza palmera que ordeña cada día y pastorea por la zona adyacente hasta la noche. En la visita se puede degustar sus quesos, mantequilla y hasta quesodillas elaboradas de forma artesanal para grupos. En septiembre y octubre no esta operativa.



QUESERÍA LOS TUMBITOS

muchos más cultivos visitables y comestibles, mientras escuchamos las explicaciones científicas y vitales de Fran. Divulgación y aprendizaje sobre ecosistemas, nutrición y la convivencia con el volcán mientras degustamos plátanos, papayas o caña de azúcar local.

Subimos hacia el interior pasando Puerto Naos hacia las Manchas de abajo, unos 6 kilómetros al este. En esta ocasión la visita incluye algunos elementos vitivinícolas de la zona. Primeramente la

CASA MUSEO DEL VINO DE LAS MANCHAS. Un pequeño pero interesante museo sobre el vino en el que podemos aprender las diferentes variedades de uva con las que cuenta la isla, la historia, los procesos y el patrimonio vitivinícola de La Palma. Cuenta con un museo con presentación y degustación de vino, además de tener un lagar de tea antiguo y un patio al aire libre con las diferentes cepas de las viñas de la isla.

Posteriormente pasamos por la **Casa Bodegón Tamanca**, un km. más arriba, donde, además de probar sus vinos, podemos comer algo en este peculiar sitio excavado en la montaña a modo de cueva, muy cercano a la aparición del nuevo volcán Tajogaite. Entre ambos puntos podemos acercarnos a **Los Caños de Fuego**, un centro de interpretación sobre las cavidades volcánicas. 3 km. hacia el sur, pasado Jedey, entramos a la derecha pasada la pizzería a la

QUESERÍA EL MANCHÓN. 170 cabras de raza palmera se asoman al mar en la granja de Elena, con la que elabora el queso El Jedey. En un barranco con vistas al mar y grandes vientos las cabras son ordeñadas y sacadas a pastorear por los alrededores todos los días tras la elaboración del queso. Una de las pocas queserías que ha sobrevivido a los estragos del volcán Tajogaite y una de las más sureñas de la isla.

Finalmente, para acabar la ruta, podemos cenar en el **Restaurante El Sitio**, situado en Tazacorte, que ha sido reconocido con un "Sol Repsol" de la guía Repsol 2024, al igual que otra opción de vuelta a la capital como es **Casa Osmunda**, en Breña Alta.



QUESERÍA EL MANCHÓN

Seguimos ruta hacia el oeste. Recomendamos volver a barlovento para tomar la carretera de Las Mimbreras, con sus túneles de un sentido, una carretera singular y pintoresca en la que disfrutar de la naturaleza más prístina de la isla. Tres cuartos de hora más tarde llegamos al Restaurante La Mata y después de la curva nos desviamos a la derecha hasta la

QUESERÍA LUNA DE AWARA. 200 cabras autóctonas de raza palmera con una alimentación muy particular: el tagasaste, un arbusto endémico de la zona que es el principal forraje autóctono del rebaño. Esta singularidad dota a los quesos de Elena de unos aromas y matices propios entre sus quesos fiernos, semicurados y curados, a los que se suma su ahumado de acícula de pino canario. La visita permite ver sus cabras y cabritos, degustar sus quesos y visitar sus naves con pavimentos de laurel y tagasaste en los comederos como si de una instalación artística se tratase.



QUESERÍA LUNA DE AWARA

Entramos en las comarcas del noroeste de la isla siguiendo la LP1 en dirección a Puntagorda. Comienzan a aparecer los primeros almendros y las viñas en altura tan características de la zona. A unos 11 kilómetros encontramos la primera bodega seleccionada.

BODEGA VITEGA. Onésima tiene el honor de ser la primera mujer que embotelló vinos en la isla con Denominación de Origen y la primera bodega de la comarca. Posee varias pipas de tea (la madera del corazón del pino canario) con más de 200 años de antigüedad y mención geográfica que producen los singulares Vinos de Tea entre sus 10 variedades vinícolas. En la visita podrás disfrutar de una visita a sus viñas y las instalaciones bodegueras, así como a una cata de vinos en un entorno rodeado de almendros.

Siete kilómetros más adelante, en Las Tricias, tenemos otra opción de interés,

BODEGA PIEDRA JURADA. "Bodega garaje experimental" familiar en la que Patricia innova y transforma tradiciones familiares en nuevos conceptos y propuestas contemporáneas. En su visita se puede pasear por los viñedos cercanos saboreando un vino entre los almendros para luego conocer su garaje donde se elaboran 17 vinos distintos, de los que podemos

RUTA SUR/SOUTH TOUR

De Malvasía

La Ruta Sur nos introduce de lleno en el mundo de la malvasía, vinos afrutados y dulces que crecen entre pendientes y cenizas volcánicas. Vistas magníficas y volcanes recientes nos permiten pasear hasta el extremo meridional de la isla, donde disfrutar de sus salinas y el faro más icónico de La Palma

El **Café de Don Manuel** en Santa Cruz es nuestro punto de partida, un magnífico patio canario en el centro que nos permite disfrutar de un buen café y un mejor tueste. En Santa Cruz podemos disfrutar de sus **Balcones Floridos** que dan a la costa, antes de acercarnos al **Mercado de la Recova** donde encontrar vinos, quesos, mojos y demás productos y gastronomía local palmera de primera categoría disfrutando de su sencilla arquitectura clásica. Desde ahí partimos rumbo hacia el sur, con una parada en la **Dulcería D'Maite**, en la propia LP2 unos 9 km. al sur de Santa Cruz, en Lodero. Allí podemos probar sus típicos dulces palmeros como los bienmesabe, los almendrados o el queso de almendras. Un poquito más hacia delante por la misma carretera, a unos 11 km. más al sur- dirección Fuencaliente- encontramos, justo antes de llegar a Monte de Luna, la

QUESERÍA LAS LAMERAS. Yolanda cuida y trabaja con más de 200 cabras autóctonas de raza palmera en una pequeña granja familiar con más de 30 años de funcionamiento. Las cabras se ordeñan pronto por la mañana y después se elabora el queso. Luego las cabras salen a pastar por los alrededores y hay que acompañarlas hasta una hora y media de camino. El queso se ahuma y se produce fresco, fierno y semicurado según la temporada.

Continuando en la misma carretera 7 km. más al sur llegamos a Los Canarios, el epicentro de la comarca sur de Fuencaliente. Primeramente hacemos la visita obligada para probar la Malvasía y el almendrado en el **Bar Parada**, un punto perfectamente ubicado en el centro de la localidad con una arquitectura muy peculiar. Para almorzar tenemos dos muy buenos lugares: **La Casa del Volcán**, una muy buena opción gastronómica local con posibilidad de probar los vinos de la isla en copas, y **El Jardín de la Sal**, junto a las **Salinas y el Faro de Fuencaliente**, con una propuesta gastronómica de alta calidad que incluye pescados y mariscos frescos. De vuelta a Los Canarios-10 km. 20 minutos- inuidamos una parada en la **Pastería Zulay**, original de esta comarca, donde cuentan con dos locales: uno para el pan de masa madre y otro para café y bollería muy cerquita del Bar Parada. De ahí comenzamos la visita a las bodegas locales, empezando por

probar cuatro o cinco con unos boniatos locales. Se propuesta se caracteriza por el respeto al producto local con la mínima intervención y su experimentación.

Para alcanzar nuestro siguiente punto deberemos llegar hasta la localidad de Puntagorda y cruzarla hacia el final del camino Pinto donde llegamos a

QUESERÍA LAS CUEVAS. Las Cuevas es la quesería más grande e importante de la zona. Con sus casi 2000 cabras de raza palmera y otras razas Las Cuevas elabora un gran queso que puede ser encontrado en todo tipo de supermercados, restaurantes o tiendas locales. Albert ofrece visitas guiadas bajo demanda para conocer sus instalaciones y sus variedades de quesos: ahumados, fiernos y semicurados de distintos tamaños para la clientela con la que cuentan.

Ya de vuelta en Puntagorda merece la pena probar los que están considerados los mejores almendrados artesanales de la isla en la **Dulcería Flor del Almendro**, así como otros productos deliciosos siempre a base de almendra local como materia prima. También merece mucho la pena visitar el **Mercadillo de Puntagorda**, que ha obtenido el Premio "Gestión Sostenible" de la Reserva de la Biosfera La Palma. Del centro de Puntagorda deberemos dirigirnos hacia el Barranco de San Mauro donde se encuentra la

BODEGA VIÑARDA. Bodega familiar que ofrece visitas que incluyen un paseo por los cercanos viñedos de la bodega, con unas fabulosas vistas y a los que se llega en 15 minutos en coche desde la misma bodega. Allí se recorren y disfrutan los paisajes de viñedos y almendros caminando y degustando algún vino propio para posteriormente visitar las instalaciones y continuar con la cata. Hasta nueve vinos comercializa Viñarda, incluyendo el Vino de Tea. Además la bodega contribuye un par de veces al año con sus Catas Literarias en las que el vino marida con literatura y teatro en la Casa de la Cultura de Puntagorda.

Cinco kilómetros hacia el sur ya, dirección Tazacorte-Los Llanos, llegamos a

BODEGA VEGA NORTE. La bodega de referencia de la comarca noroeste. No sólo por su tamaño e instalaciones -poseen 14 variedades de vino-, sino por mostrar y comercializar vinos y productos de toda La Palma, especialmente la zona noroeste, a precio de fábrica. Cada 2 o 3 meses organizan mini-ferias gastronómicas y ofrecen experiencias en torno a los viñedos cercanos y en sus instalaciones se organizan tapeos y comidas bajo demanda. Todos los domingos hacen conciertos a las 13:00 horas.

Finalmente, un kilómetro más delante de Vega Norte encontramos el **Restaurante La Muralla** donde podemos cenar y disfrutar de su terraza mirador y su carta de producto local de calidad.

BODEGA VICTORIA TORRES PECIS. Victoria es una auténtica superviviente. Una mujer fuerte y determinada que a su vez nos muestra su fragilidad al hablar del entorno, golpeado por el cambio climático, la sequía, el calor impenitente o el declive generacional de las bodegas locales. Ella heredó la bodega de su padre y ha conseguido, a base de esfuerzo y tesón, situar sus vinos en el panorama internacional, donde son muy cotizados y demandados. La visita permite conocer algunos de sus viñedos y su bodega, pequeña y humilde pero con grandes secretos en su interior.



BODEGA VICTORIA TORRES PECIS

Muy cerquita andando podemos llegar a la bodega de referencia del sur

BODEGAS TENEGUÍA. La bodega más antigua, grande y conocida del sur de la isla. Bodegas Teneguía es una bodega cooperativa emblemática con más de 75 años de historia. La bodega comercializa 13 vinos de los cuales el malvasía naturalmente dulce es su vino estrella y más singular. La visita recorre viñedos exteriores y las instalaciones interiores del edificio además de degustar uno o dos vinos al finalizar.

Finalmente podemos hablar con Diego, uno de los más experimentados trabajadores de Bodegas Teneguía, acerca de su proyecto personal: una experiencia de agro-enoturismo perfectamente complementaria a las visitas propuestas, llamada

VINO Y TIERRA. Una propuesta muy novedosa más parecida a una experiencia personalizada y de autor que a un espacio que visitar. Diego cuida cada detalle y nos ofrece degustación de vinos y productos locales en conexión con el paisaje vitivinícola de la malvasía y las puestas de sol alrededor de los Llanos Negros. Una nueva experiencia y marca muy personal de agro-enoturismo en La Palma que no defrauda.

Para acabar la ruta, y ya de vuelta hacia Santa Cruz-30 km. 40 minutos- proponemos un lugar para cenar, en el **Restaurante Kiosco Playa Salemera** especialistas en pescados y mariscos frescos, desviándonos justo tras pasar el **Parque Arqueológico Belmaco**, donde podemos disfrutar de los primeros petirrojos de las islas. Y si queremos cenar en la capital podemos acercarnos al **Restaurante Chipi-Chipi**, un restaurante con historia y gastronomía tradicional de La Palma.



Saborea La Palma

CABILDO DE LA PALMA

Interreg

saborealapalma



En esta web puedes encontrar todos los recursos gastronómicos de La Palma. Check out this website with all gastronomic resources of La Palma.