

# i Tapas!

La Gomera tiene una gastronomía típica y tradicional; el mar y los cultivos acompañados del arte y la identidad de los cocineros esperan ser descubiertos en las casas de comidas de los pueblos, que es así como se llaman los restaurantes y bares de la isla. El Pescado, el Potaje de berros, el Queso, el Almogrote, las Papas, la Miel de palma, el Vino y los Dulces, entre otros, se transforman en platos con variedad de sabores que se podrán degustar en esta ruta gastronómica

La Gomera offers a special and traditional Gastronomy; the ocean and the vegetation are wonderfully accompanied by beautiful art and authentic cooks who turns the natural products into delicious dishes. These local dishes are constantly waiting to be discovered in restaurants and bars of the island, which are known as "The people's food houses". The Fish, the Watercress Stew, the Cheese, the Almogrote "a kind of cheese spread", the wrinkled Potatoes, the Palm honey, the Wine and the Cakes, among others, are converted into dishes with La Gomera offers a special and traditional gastronomy; a rich variety of flavors that will be tasted during this gastronomic tour.

La Gomera hat eine spezielle und traditionelle Gastronomie; das Meer und die Vegetation werden wunderbar begleitet von Kunst und der Authentizität der Köche, die die natürlichen Produkte in Köstlichkeiten umwandeln. Diese örtlichen Speisen warten, um in den Restaurants und Bars der Insel, die als Essens-Häuser für das Volk bezeichnet werden, entdeckt zu werden. Der Fisch, die Brunnenkressensuppe, der Käse, der Almogrote "Cremaus Ziegenkäse", die Runzelkartoffeln, der Palmenbaum-honig, der Wein und die Süßigkeiten, unter anderem, verwandeln sich in Gerichte mit einer Vielfalt von Geschmacksrichtungen, die in dieser gastronomischen Tour gekostet werden.

Día/Day/Tag:  
Julio/July/Julii:  
18, 19, 20, 25, 26, 27  
Agosto/august:  
1, 2, 3, 8, 9, 10

# i Tit-Bits !

## RESTAURANTE INTA

Setas con Chipirones  
Mushrooms with small cuttlefish  
Pilze mit kleine Tintenfische

## TASCA LA SALAMANDRA

Pimientos de piquillo rellenos de crema de espinacas con langostinos y queso gratinado  
Piquillo peppers stuffed with cream of spinach, prawn and au gratin cheese  
Piquillo paprika gefüllt mit Spinatcreme, Garnele und überbackenem Käse

## PIZZERÍA AGANDO

Conejo al salmorejo ó bacalao encebollado  
Rabbit in salmorejo sauce  
Kaninchen in Salmorejo-Sauce

## BAR BODEGÓN

Calamares rebozados  
Breaded and fried squid  
Pannierte Tintenfische

## RESTAURANTE LAS CHÁCARAS

Calamares fritos de la Casa  
House fried squid  
hausgebratene Tintenfische

## BAR-RESTAURANTE EL FARO

Croquetas de pescado  
Fish croquettes  
Fischkroketten

## RESTAURANTE EL SILBO

Garbanzas barradas  
Chickpeas with garlic and parsley mash  
Kichererbsen mit Knoblauch un Petersilien-Brei

## REST. EL MESON DE CLEMENTE

Pata asada  
Roast leg of pork  
Bratenkeule

# iAppetithappen!

## BAR MANTILLO

Atún en mojo  
Tuna fish in mojo sauce  
Tunfischfleisch in Mojo-Sauce

## ZUMERIA LA LILA

Pulpo a la vinagreta  
Marinated octopus  
Marinierte kraken

## LA VIEJA ESCUELA

Carne de cabra  
Goat meat  
Ziegenfleisch

## REST. LA MOLINA

Queso frito con arandanos  
Fried cheese with blueberry  
Gebratener Käse mit Heilderbeere

## BAR CASA LUIS

Tortilla de berros  
Watercress omelette  
Brunnenkresse-Omelette

## REST. ROQUE BLANCO

Gofio y Chicharrones  
Pork rinds and gofio  
Schweineschwarte in Gofio

## BAR-REST. MARÍA

Queso con miel o Almogrote y pan  
Cheese with honey or almogrote with bread  
Käse mit Honig oder Almogrote mit Brot

## BODEGÓN REST. AGANA

Costillas con papas  
Ribs an potatoes  
Rippchen und Kartoffeln

## BAR-RESTAURANTE ABISINIA

Atún en mojo  
Tuna fish in mojo sauce  
Tunfischfleisch in Mojo-Sauce

## CASA CONCHITA

Huevos rotos con queso de cabra ó Croquetas de millo con salsa de berros.  
Fried eggs, with goat cheese or maize croquettes with watercress  
Spiegeleier mit Ziegenkäse oder Maiskroketten mit Brunnenkresse Sauce

## ZUMERÍA ALEX

Fideos con Bacalao y pulpo  
Noodle with codfish and octopus  
Nudeln mit Kabeljau und Kraken

## BAR RESTAURANTE LAS PALMERAS

Gambas con champiñones al ajillo  
Shrimp in garlic sauce  
Krabben in Knoblauch

## LA CHALANA

Las croquetas de mi madre  
My mother's croquettes  
Meine Mutters Kroketten

## TERRAZA BODEGÓN DEL MAR

Mini pincho de pulpo  
Mini octopus skewers  
kleine Kraken Spiesse

## CAFETERÍA CERVECERÍA BODEGÓN DEL MAR

Montadito de tortita de camarón shrimp omelette with bread  
Garnelen-Omelette mit Brot

Día/Day/Tag:  
Julio/July/Julii:  
18, 19, 20, 25, 26, 27  
Agosto/august:  
1, 2, 3, 8, 9, 10

ruta gastronómica gastronomic tour Gastronomische tour

# LAURISILVA