



Sanabria - Típicamente Santa Cruz se inspira en el gesto visionario del alcalde García Sanabria, quien imaginó un parque como símbolo de apertura y orgullo urbano.

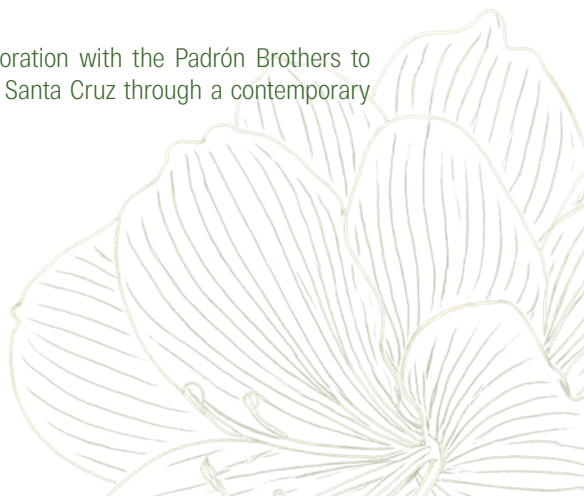
Hoy, su apellido da vida a un restaurante que reinterpreta la ciudad desde el paladar: un recorrido culinario por las casas, tabernas y sobremesas que forman parte de la idiosincrasia de la ciudad.

Una narrativa desarrollada junto a los Hermanos Padrón para activar la memoria gustativa de Santa Cruz desde una estética y un tratamiento contemporáneo.

Sanabria - Típicamente Santa Cruz draws inspiration from the visionary gesture of Mayor García Sanabria, who envisioned a park as a symbol of openness and urban pride.

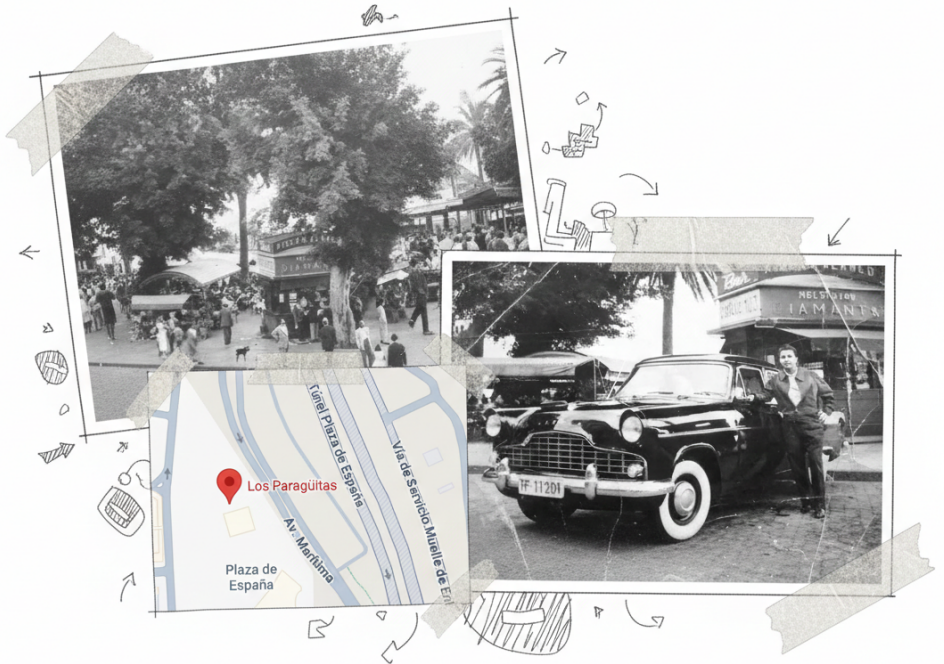
Today, his surname graces a restaurant that reinterprets the city through its cuisine: a culinary journey through the homes, taverns, and after-dinner conversations that form part of the city's unique character.

A narrative developed in collaboration with the Padrón Brothers to evoke the gustatory memory of Santa Cruz through a contemporary aesthetic and approach.



**BERBERECHOS CON BEURRE BLANC
Y CHIPS DE PAPA NEGRA Y VINAGRE
COCKLES WITH BEURRE BLANC,
BLACK POTATO CHIPS & VINEGAR**

15



**KIOSCO LAS PARAGÜITAS
PLAZA ESPAÑA**

El histórico kiosco Las Paragüitas, situado junto a la Alameda del Duque de Santa Elena, fue durante buena parte del siglo XX uno de los puntos de encuentro más populares de la ciudad. Bajo sus característicos paraguas, vecinos y visitantes encontraban sombra, conversación y un lugar donde hacer una pausa en pleno centro. Conocido por sus aperitivos marineros, especialmente los berberechos, el kiosco formó parte del pulso diario de la capital. Aunque el entorno ha cambiado con los años, su nombre sigue despertando memoria y nostalgia entre generaciones de chicharreros.

The historic Las Paragüitas kiosk, located next to the Alameda del Duque de Santa Elena, was one of the city's most popular meeting places for much of the 20th century. Under its characteristic umbrellas, locals and visitors alike found shade, conversation, and a place to take a break in the heart of the city. Known for its seafood snacks, especially cockles, the kiosk was an integral part of the capital's daily life. Although the surrounding area has changed over the years, its name continues to evoke memories and nostalgia among generations of Santa Cruz residents.

ESCACHO DE PAPA NEGRA
CON CABALLA AHUMADA Y FOIE GRAS
BLACK POTATO MASH
WITH SMOKED MACKEREL & FOIE GRAS

10



BAR RETAMAS
C/GALCERAN

El Bar Retama, ubicado en la calle Galcerán de Santa Cruz de Tenerife, fue durante gran parte del siglo XX un referente de la vida urbana en el centro de la ciudad. Su barra era punto de encuentro habitual, donde los vecinos disfrutaban de tapas caseras y bebidas frescas, en un ambiente cercano y familiar que muchos recuerdan con nostalgia. Aunque hoy ya no funciona, su memoria sigue viva entre quienes vivieron esos años y evocan las tertulias y encuentros que hicieron del Bar Retama un clásico de la ciudad.

Bar Retama, located on Galcerán Street in Santa Cruz de Tenerife, was a landmark of urban life in the city center for much of the 20th century. Its bar was a regular meeting place, where locals enjoyed homemade tapas and refreshing drinks in a friendly, family atmosphere that many remember fondly. Although it is no longer open, its memory lives on among those who lived through those years and recall the gatherings and get-togethers that made Bar Retama a city classic.

**AREPA DE COCHINO NEGRO
CON CHICHARRÓN Y CAMARÓN FRITO**
**BLACK PORK AREPA
WITH CRACKLING & FRIED SHRIMP**

7



RESTAURANTE CANAIMA
C/FERNANDO BEAUTELL, 25

Arepera Canaima abrió en 1991 en Santa Cruz de Tenerife, cuando la cocina venezolana aún era una novedad en la ciudad. Con el tiempo, se convirtió en un referente gracias a sus arepas hechas a la parrilla y su propuesta fiel a los sabores tradicionales. Sus rellenos variados, las cachapas y platos como el pabellón criollo la han consolidado como un clásico para quienes buscan auténtica cocina venezolana en la capital tinerfeña.

Arepera Canaima opened in 1991 in Santa Cruz de Tenerife, when Venezuelan cuisine was still a novelty in the city. Over time, it became a landmark thanks to its grilled arepas and its commitment to traditional flavors. Its varied fillings, cachapas, and dishes like pabellón criollo have cemented its status as a classic for those seeking authentic Venezuelan cuisine in the capital of Tenerife.

ENTRANTES STARTERS

SERVICIO DE PAN DE 100% ALEXIS GARCÍA BREAD SERVICE BY 100% ALEXIS GARCÍA	3,5
OSTRAS AL NATURAL O CON VINAGRE DE LICHÍ OYSTERS, NATURAL OR WITH LYCHEE VINEGAR	6 (ud.)
ALCACHOFAS CON CALDO DE JAMÓN ARTICHOKES WITH HAM BROTH	15
TOMATES ALIÑADOS CON SARDINA AHUMADA Y HIERBAS FRESCAS SEASONED TOMATOES WITH SMOKED SARDINES & FRESH HERBSR	9
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CHERNE CON SALSA DE ESPÁRRAGOS PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH GROUPER, ASPARAGUS SAUCE	9
ENSALADILLA DE GAMBA CANARIA Y BOTARGA CANARIAN PRAWN SALAD WITH BOTTARGA	12
HUEVOS ROTOS CON MORCILLA CANARIA BROKEN EGGS WITH CANARIAN BLOOD SAUSAGE	7

CHARCUTERÍA, SALAZONES Y AHUMADOS

CHARCUTERIE, CURED & SMOKED

ANCHOAS DE SANTOÑA SANTOÑA ANCHOVIES	16
CECINA DE WAGYU WAGYU CURED BEEF	18
SALMÓN DE UGA SALMON FROM UGA	10
BACALAO AHUMADO SMOKED COD	8



PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

CAZUELA DE CHERNE CON HUEVO FRITO GROUPER STEW WITH FRIED EGG	22
CARABINERO A LA ESPALDA (A LA PLANCHA) GRILLED SCARLET PRAWN, SPLIT AND GRILLED	35
BACALAO EN SALSA DE MANTEQUILLA Y PIMIENTOS DE PADRÓN COD WITH BUTTER SAUCE & PADRÓN PEPPERS	18
PANCETA GLASEADA Y COGOLLO A LA BRASA GLAZED PORK BELLY WITH GRILLED BABY LETTUCE	14
COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA CON JUGO DE ASADO SLOW-COOKED BEEF RIB WITH ROASTING JUS	26
CANELÓN DE CUELLOS DE CORDERO Y BERENJENA LAMB NECK CANNELLONI WITH EGGPLANT	16
SOLOMILLO MADURADO DRY-AGED BEEF TENDERLOIN	36

POSTRES DESSERTS

FLAN DE HUEVO 6
EGG CUSTARD

CHURROS CON CHOCOLATE 5
CHURROS WITH CHOCOLATE

