



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.

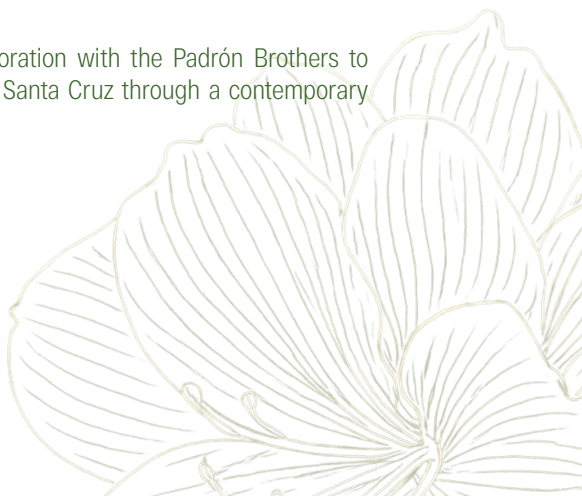
Hoy, su apellido da vida a un restaurante que reinterpreta la ciudad desde el paladar: un recorrido culinario por las casas, tabernas y sobremesas que forman parte de la idiosincrasia de la ciudad.

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

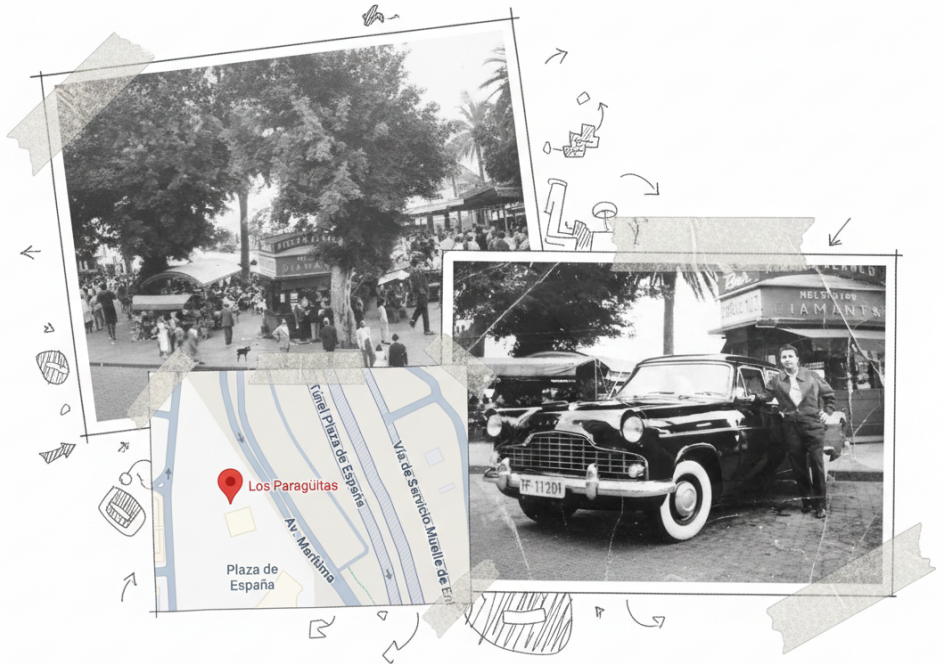
Sanabria - Típicamente Santa Cruz draws inspiration from the visionary gesture of Mayor García Sanabria, who envisioned a park as a symbol of openness and urban pride.

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**



KIOSCO LAS PARAGÜITAS
PLAZA ESPAÑA

El histórico kiosk 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 marinos, especialmente los berberechos, el kiosk 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



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

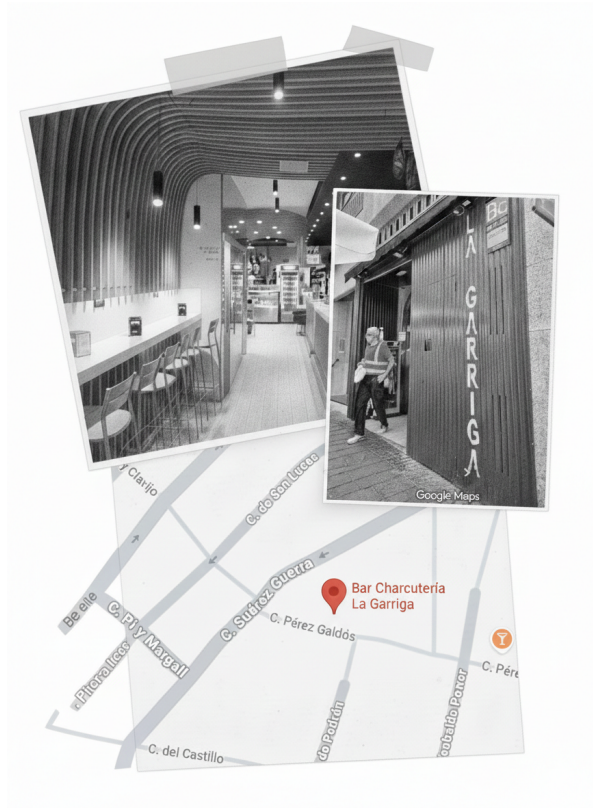


RESTAURANTE CANAIMA
C/FERNANDO BEAUTELL, 25

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.

**TORTILLA VAGA DE BACALAO AHUMADO,
BERROS Y PIL-PIL**
**SOFT SCRAMBLED TORTILLA WITH SMOKED
COD, WATERCRESS & PIL-PIL SAUCE**



BAR CHARCUTERIA LA GARRIGA
C/PÉREZ GALDÓS 24

La Garriga abrió sus puertas en 1953 y, desde entonces, se ha convertido en un clásico de la ciudad. Nació con esencia de charcutería tradicional y hoy sigue siendo punto de encuentro para quienes buscan bocadillos y productos de calidad. Entre sus imprescindibles destaca su famoso bocadillo de tortilla, una receta sencilla pero inconfundible que se ha ganado fama en la isla y forma parte del ritual diario de muchos chicharreros.

La Garriga opened its doors in 1953 and has since become a city classic. Born with the essence of a traditional delicatessen, it remains a meeting place for those seeking quality sandwiches and products. Among its must-try items is its famous tortilla sandwich, a simple yet unmistakable recipe that has gained fame across the island and is part of the daily ritual for many locals.

ENTRANTES

STARTERS

SERVICIO DE PAN DE 100% ALEXIS GARCÍA
BREAD SERVICE BY 100% ALEXIS GARCÍA

OSTRAS AL NATURAL
O CON VINAGRE DE LICHÍ
OYSTERS, NATURAL OR
WITH LYCHEE VINEGAR

ALCACHOFAS CON CALDO DE JAMÓN
ARTICHOKES WITH HAM BROTH

TOMATES ALIÑADOS CON SARDINA
AHUMADA Y HIERBAS FRESCAS
SEASONED TOMATOES WITH
SMOKED SARDINES & FRESH HERBS

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS
DE CHERNE CON SALSA DE ESPÁRRAGOS
PIQUILLO PEPPERS STUFFED
WITH GROUPER, ASPARAGUS SAUCE

ENSALADILLA DE GAMBA CANARIA Y BOTARGA
CANARIAN PRAWN SALAD WITH BOTTARGA

HUEVOS ROTOS CON MORCILLA CANARIA
BROKEN EGGS WITH CANARIAN
BLOOD SAUSAGE

CHARCUTERÍA, SALAZONES Y AHUMADOS **CHARCUTERIE, CURED & SMOKED**

ANCHOAS DE SANTOÑA
SANTOÑA ANCHOVIES

CECINA DE WAGYU
WAGYU CURED BEEF

SALMÓN DE UGA
SALMON FROM UGA

BACALAO AHUMADO
SMOKED COD



PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

CAZUELA DE CHERNE CON HUEVO FRITO
GROUPEL STEW WITH FRIED EGG

CARABINERO A LA ESPALDA
(A LA PLANCHA)
GRILLED SCARLET PRAWN,
SPLIT AND GRILLED

BACALAO EN SALSA DE MANTEQUILLA
Y PIMIENTOS DE PADRÓN
COD WITH BUTTER SAUCE & PADRÓN PEPPERS

PANCETA GLASEADA Y COGOLLO
A LA BRASA
GLAZED PORK BELLY WITH GRILLED
BABY LETTUCE

COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA
CON JUGO DE ASADO
SLOW-COOKED BEEF RIB WITH ROASTING JUS

CANELÓN DE CUELLOS
DE CORDERO Y BERENJENA
LAMB NECK CANNELLONI WITH EGGPLANT

SOLOMILLO MADURADO
DRY-AGED BEEF TENDERLOIN

POSTRES

DESSERTS

FLAN DE HUEVO
EGG CUSTARD

CHURROS CON CHOCOLATE
CHURROS WITH CHOCOLATE

