



Vive Tejada

Live Tejada

Guía turístico-gastronómica
Gastronomic guide for tourists



© Iltre. Ayuntamiento de Tejeda

Financia:

Consejería de Industria, Comercio y Artesanía
del Cabildo de Gran Canaria

Produce:

LeCanarien

www.lecaprime.com

Fotografías:

Aridane Llarena


Ayuntamiento de Tejeda

Armando Gil pag. 26

Alejandro Díaz pag. 22

www.tejeda.eu

 @AyuntamientoDeTejeda

 @ayuntamientotejeda

 @Tejeda_GC

DL: TF 504-2021

Todos los derechos reservados /
All rights reserved

Vive Tejeda

Live Tejeda

Guía turístico-gastronómica
Gastronomic guide for tourists





Vive Tejeda

Live Tejeda

El interior de Gran Canaria concentra en sus montañas siglos de tradición enmarcados en la cultura, la etnografía, la artesanía y el trabajo en la tierra para obtener sus mejores frutos. Tejeda mantiene la esencia de los sabores genuinos para los que nos acerquemos a conocer uno de los Pueblos más Bonitos de España.

Pasear por Tejeda es embriagarse de los aromas de sus cocinas, de sus quesos, mieles, almendros y vinos. Es sentir admiración por lo que naturaleza ha creado y la huella de la historia. Es estar en las Montañas Sagradas de Gran Canaria. Es mirar al cielo de un Destino Starlight y recorrer el camino de sus senderos y rincones secretos que solo los más aventureros se atreven a descubrir.

Y para ti, ¿qué es Tejeda?

The interior of Gran Canaria is home to centuries of tradition in its mountains, with its culture, ethnography, craftsmanship and work on the land to obtain its best fruits. Tejeda maintains the essence of genuine flavours for those who come to visit one of The Most Beautiful Villages in Spain (*Pueblos Más Bonitos de España*).

A stroll through Tejeda is to be immersed in the aromas of its kitchens, cheese, honey, almond trees and wines. It is to feel admiration for what nature has created and the mark of history. It is to be in the Sacred Mountains of Gran Canaria. It is to look at the sky of a Starlight Destination and walk its paths and secret corners that only the most adventurous dare to discover.

And for you, what is Tejeda?

Francisco Juan Perera Hernández (Alcalde | Mayor)

Comenzar el día en Tejeda

Start the day in Tejeda

Sombra del Nublo
altar de mi tierra amada,
hay nieve y sol en la cumbre
cumbre de mi Gran Canaria...

Shadow of the Nublo
altar of my beloved land,
there is snow and sun on the summit
the summit of my Gran Canaria...

Néstor Álamo canta al corazón de la isla, donde el Roque Nublo y el Bentayga son el escenario perfecto para empezar una jornada de sabores por descubrir. Desayunar aquí es sinónimo de tradición y elaboraciones artesanales, que dan a la comida más importante del día el sabor de la dedicación y el cariño puesto por sus gentes.

Néstor Álamo sings of the heart of the island, where Roque Nublo and Bentayga are the perfect setting to start a day of flavours to discover. To have breakfast here is synonymous with tradition and artisan elaborations, which give the most important meal of the day the flavour of the dedication and affection put in by its people.



Tentempié en un marco sinigual

Snack in a unique setting

Tejeda nos ofrece calles encantadoras con una arquitectura tradicional de gran belleza. Los blancos y rojos de los hogares salpican el paisaje, que invita al disfrute dejándonos llevar por sus carreteras y senderos.

Cualquier lugar es de agrado para una parada de media mañana o alargar el descanso hasta el almuerzo, abriendo el apetito con deliciosas tapas de queso, carnes y pequeñas raciones de los platos canarios de siempre.

Tejeda offers charming streets with beautiful traditional architecture. The whites and reds of the homes dot the landscape, which invites you to enjoy the roads and paths.

Any place is a good place for a mid-morning stop or to extend your break until lunch, whetting your appetite with delicious cheese tapas, meats and small portions of traditional Canarian dishes.



Almuerzos con seña de identidad


Lunches with an identity

Cuando llega el mediodía el Casco Histórico y la Cruz de Tejada se convierten en un borboteo de visitantes que buscan lo mejor: elaboraciones culinarias creadas con devoción y respeto por la tradición y el producto local.

¡Elegir no será sencillo! Cocina moderna, opciones veganas, menús del día y comidas para compartir en espacios con carácter, donde crearemos nuevos recuerdos en este periplo de sabores.

At midday, the historic quarter of the village and the viewing point of Cruz de Tejada become a stream of visitors in search of the best: culinary preparations created with devotion and respect for tradition and local produce.

Choosing will not be easy! Modern cuisine, vegan options, set menus and meals to share in spaces with character, where we will make new memories in this journey of flavours.

A night landscape of a mountain valley. The sky is dark blue with the Milky Way galaxy visible, stretching from the top left towards the center. The valley below is illuminated by warm lights, likely from buildings or streetlights, creating a contrast with the dark surroundings. The mountains are rugged and dark, with some sparse vegetation. The overall scene is serene and majestic.

Cenar bajo las estrellas

Diner under the stars

Callejear por Tejeda y explorar rincones nocturnos nos lleva a otra visión del paisaje y la arquitectura, invitándonos a disfrutar de una sabrosa cena para acabar nuestra jornada. Mirar al cielo ofrece un espectáculo natural declarado como Destino *Starlight* por la UNESCO. ¿Por qué no disfrutarlas ante una apetecible mesa?

Strolling through Tejeda and exploring its nocturnal corners leads us to another view of the landscape and architecture, inviting us to enjoy a tasty dinner to end our day. Looking at the sky offers a natural spectacle that has been declared a Starlight Destination by UNESCO. Why not enjoy them in front of an inviting table?

Vive Tejada
Live Tejada

A whole roasted pig is the centerpiece on a wooden table. In the foreground, a white rectangular bowl is filled with small, round potatoes, some of which are coated in a bright orange sauce. To the right, another white bowl contains a thick, orange-brown sauce. The background shows a rustic interior with stone walls and wooden furniture.

Asador grill de Yolanda

Las brasas de su asador no descansan desde hace casi cincuenta años, cocinando cabrito, cordero, cochinitillo o pollo de corral. El cercano Refugio Socorro está disponible para pernoctar y continuar nuestra aventura en Tejada.

The embers of its rotisserie have not rested for almost fifty years, cooking kid, lamb, suckling pig or free-range chicken. You can sleep at the nearby Refugio Socorro and continue your adventure in Tejada.

Cruz de Tejada, 3
LV | M-F: 9:00-19:00 S-D | S-S: 9:00-20:00

A plate of tender fried pork is served with several whole potatoes. A small white bowl of orange sauce sits next to it. The background shows an outdoor setting with a stone wall and a view of a valley.

Bar-cafetería Ca'faustino

Este tradicional y acogedor espacio sorprende por la variedad y sencillez de su oferta. Nos servirán tierno cerdo frito, carne de cabra en salsa, vueltas de ternera, sancocho y una sopa de pollo que te hace sentir como en casa.

This traditional and welcoming place surprises with the variety and simplicity of its offer. We will be served tender fried pork, goat meat in sauce, veal steaks, sancocho and a chicken soup that makes you feel at home.

Cruz de Tejada s/n
M-V | M-F: 10:00-18:30, S-D | S-S: 09:00-19:00
Lunes cerrado | Closed on Mondays

Parador de Cruz de Tejada

Lo que fue el *Albergue Turístico de Cruz de Tejada* en la década de 1930 es hoy parte de la Red de Paradores Nacionales, conservando la esencia estética de sus comienzos con la decoración y estilo originales ideados por los hermanos Néstor y Miguel Martín Fernández de la Torre.

Amanecer y anochecer en este lugar es un regalo, el restaurante del Parador de Tejada apuesta por la modernidad dando prioridad a los productos y productores de la isla presentados de forma exquisita.

What used to be the *Tourist Hostel of Cruz de Tejada* in the 1930s is today part of the Red de Paradores Nacionales (national hotels), preserving the aesthetic essence of its beginnings with the original decoration and style devised by the brothers Néstor and Miguel Martín Fernández de la Torre.

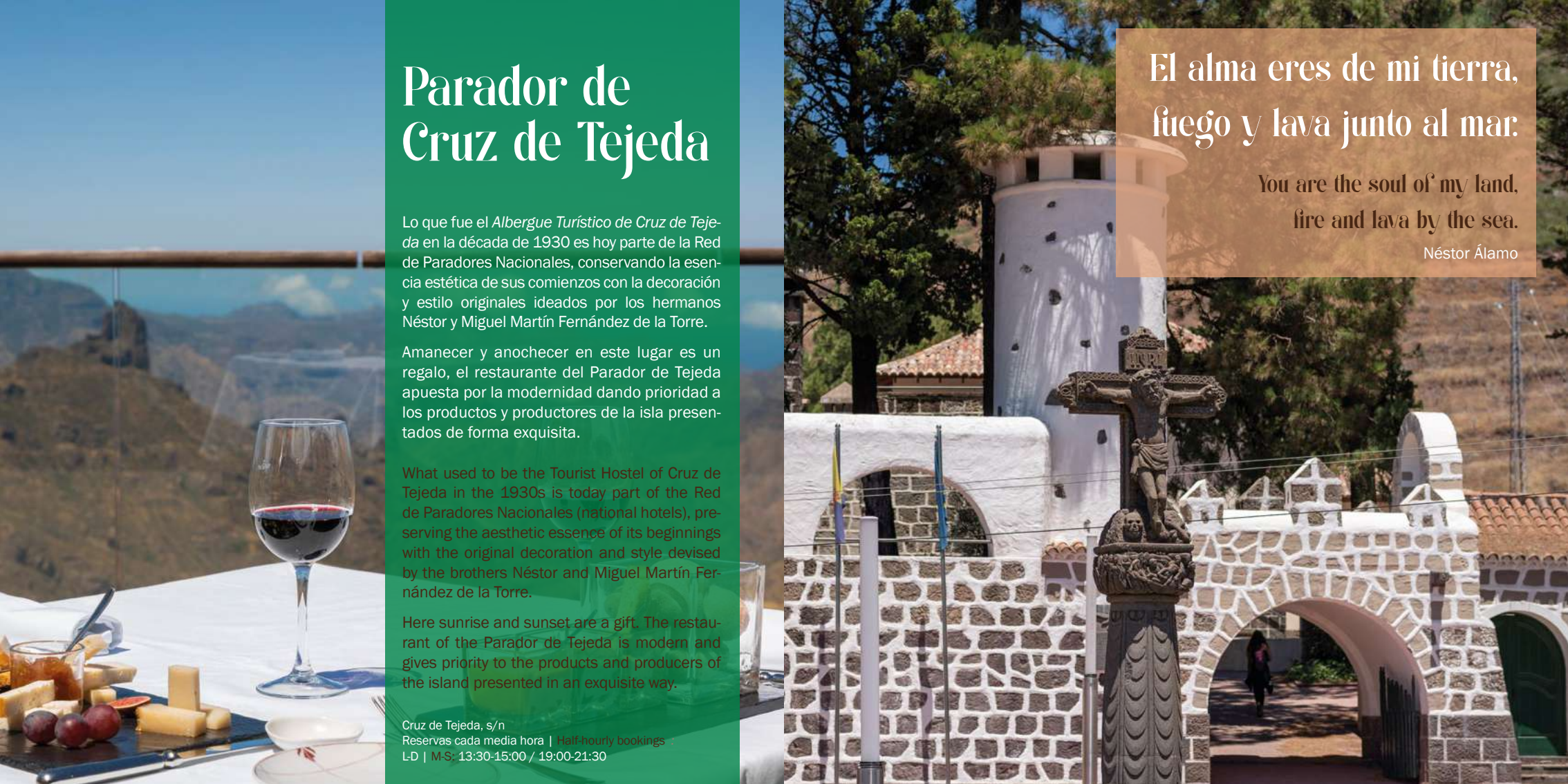
Here sunrise and sunset are a gift. The restaurant of the Parador de Tejada is modern and gives priority to the products and producers of the island presented in an exquisite way.

Cruz de Tejada, s/n
Reservas cada media hora | Half-hourly bookings
L-D | M-S: 13:30-15:00 / 19:00-21:30

El alma eres de mi tierra,
fuego y lava junto al mar.

You are the soul of my land,
fire and lava by the sea.

Néstor Álamo



Bar Los Pasitos

En pleno Barranco de Tejada, sus platos y tapas integran productos locales en clásicas recetas: tabla de quesos de la zona, carne de cochino y baifo y su famoso potaje de berros, con postres caseros que no dejan indiferente a nadie.

In the middle of Barranco de Tejada, its dishes and tapas incorporate local products in classic recipes: local cheese board, pork and baifo (kid) meat and its famous watercress stew, with homemade desserts that will delight everyone.

GC-608, La Culata de Tejada, 45
L-J | M-F: 10:30-16:00 y 18:00-23:00 Martes cerrado |
Closed on Tuesday V-S | F-S: 10:30-23:00, D | S: 10:30-18:00

Grill La Cumbre

Los Llanos de la Pez, en plena ruta de senderos, custodian este lugar especialista en carnes al grill. Después de una bonita excursión, es el mejor sitio para tomar quesos, una tapa de setas de la cumbre o sus ricos garbanzos.

In the middle of the footpaths, los Llanos de la Pez guard this place specialised in grilled meats. After a nice hike, it is the best place to have some cheese, a tapa of mushrooms or its delicious chickpeas.

Diseminado Llanos de la Pez, 2
L-D | M-S: 10:00-18:00 jueves cerrado | Closed on Thursdays

Restaurante Roque Nublo

Las comidas caseras son su seña de identidad y la estrella es la carne de cabra. Cervezas y vinos canarios serán un buen acompañamiento para nuestro enyesque. Sus tartas y helados elaborados con frutos de temporada son espléndidos.

Home-cooked meals are its hallmark and goat's meat stew is the star dish. Canarian beers and wines will be a good accompaniment to your enyesque (snacks). Their cakes and ice creams made with seasonal fruits are splendid.

GC-608, 27 La Culata de Tejeda
LJ | M-T: 09:00-17:00 /19:00-22:00, V-S | F-S: 9:00-24:00
D | S: 09:00-18:00



Roque Nublo, Roque Nublo
Lírica piedra lunar;
Si a tu sombra yo he nacido
Quiero vivir a tu sombra
Y a tu sombra quiero amar.

Roque Nublo, Roque Nublo
lyrical Moonstone,
If in your shadow I was born
I want to live in your shadow
And in your shadow I want to love.

Néstor Álamo

Bar La Dorotea

En plena plaza del pueblo apetece una tabla de quesos con aceitunas del país y morcilla canaria, su selección de ibéricos de bellota o excelentes carnes y pescados para un almuerzo completo. Su interior coqueto y acogedor nos abre una ventana al verde paisaje.

In the middle of the village square you can enjoy a cheese platter with local olives and Canarian black pudding, a selection of acorn-fed Iberian cured meats or excellent meats and fish for a complete lunch. Its cosy and welcoming interior opens a window to the green landscape.

Plaza Ntra. Sra. del Socorro

X-J | W-T: 11:00-16:00 / 20:00-22:30 V-D | F-S: 12:00-16:00 / V | F: 19:00-23:00 S | S: 21:00-23:00

La Tienda de Paco

Las delicias de Tejeda están disponibles en esta tienda tradicional. Quesos, vinos, cerveza artesanal, mojo de elaboración propia o miel, con una terraza donde podemos disfrutar de paletilla de cordero lechal, carajacas o tortilla de papas de Tejeda.

Tejeda delicacies are available in this traditional shop. Cheeses, wines, craft beer, homemade mojo or honey, with a terrace where you can enjoy baby lamb shoulder, carajacas (pieces of fried pork liver doused in a spicy sauce) or potato omelette from Tejeda.

C/ Ezequiel Sánchez, 4
X-D | W-S: 10:00-18:00

Restaurante Arraigo

Con pasión por el producto y respeto por los productores locales, destacan el entrecot de vaca canaria, el queso herreño con mojos y manzana, la milloja de berenjena y como postre, la espectacular tarta de queso con chocolate blanco y frutos rojos.

With a passion for the product and respect for local producers, the entrecote of Canary Island beef, the cheese with mojos and apple, the aubergine mille-feuille and for dessert, the spectacular cheesecake with white chocolate and red berries.

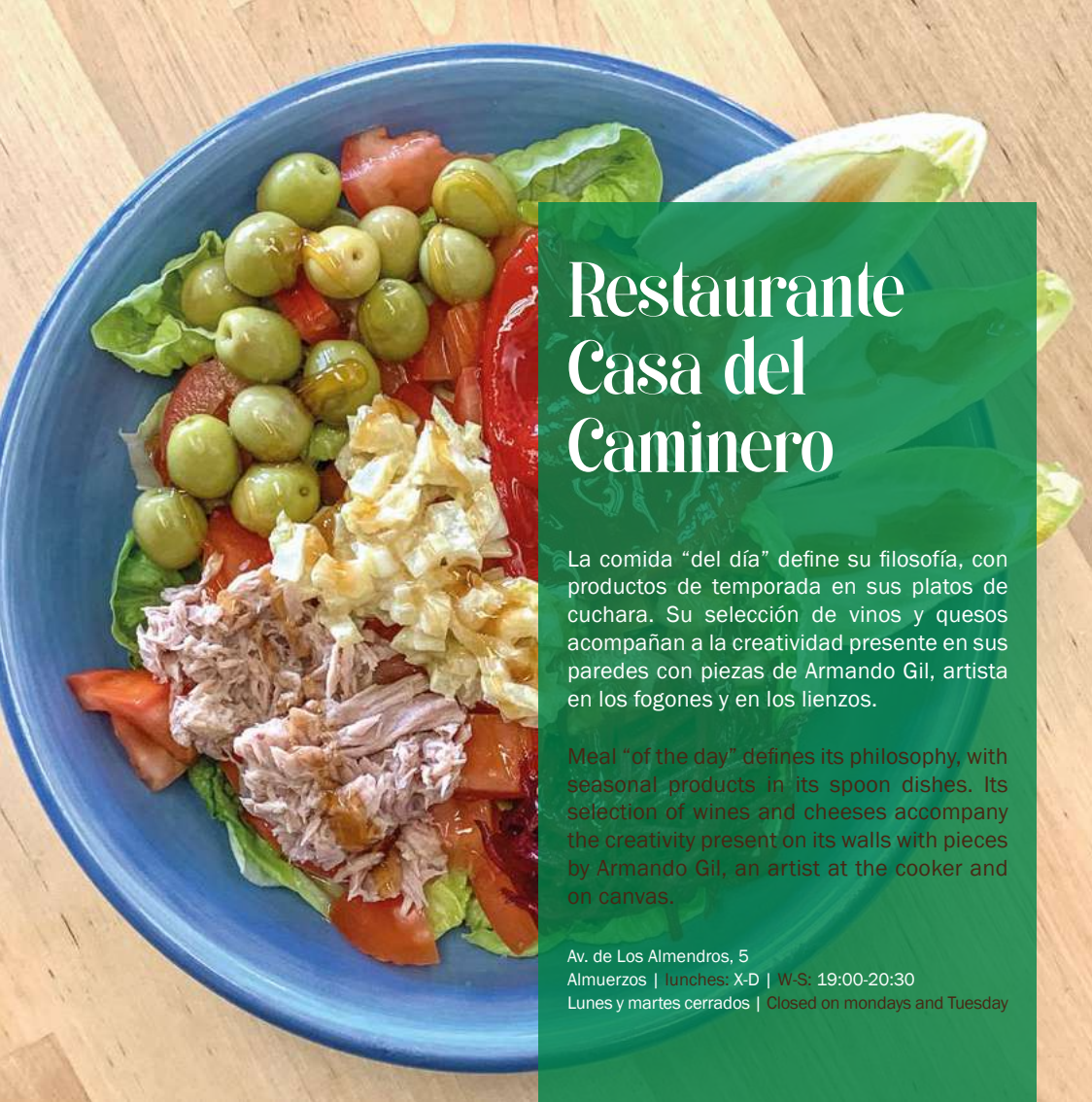
Avenida de Los Almendros, 29
L-V | M-F: 11:00-16:30, S-D | S-S: 11:00-18:00

Restaurante asador-grill El Almendro

Aquí nacen exquisitas combinaciones que nos acercan al producto local. Tabla de quesos de Tejeda con mojo de almendra, ropa vieja, cabrito, brochetas de solomillo o champiñones rellenos de chorizo y miel son siempre un acierto.

Unusual combinations are born here that bring us closer to the local products. Tejeda cheeseboard with almond mojo, ropa vieja (chickpea and meat meal), goat meat, sirloin brochettes, mushrooms stuffed with chorizo from Teror and honey are always a hit.

Av. de los Almendros, 20
D-J | S-T: 11:00 - 17:00, V-S | F-S: 11:00 - 22:30



Restaurante Casa del Caminero

La comida “del día” define su filosofía, con productos de temporada en sus platos de cuchara. Su selección de vinos y quesos acompañan a la creatividad presente en sus paredes con piezas de Armando Gil, artista en los fogones y en los lienzos.

Meal “of the day” defines its philosophy, with seasonal products in its spoon dishes. Its selection of wines and cheeses accompany the creativity present on its walls with pieces by Armando Gil, an artist at the cooker and on canvas.

Av. de Los Almendros, 5
Almuerzos | lunches: X-D | W-S: 19:00-20:30
Lunes y martes cerrados | Closed on Mondays and Tuesday



Restaurante Cueva de la Tea

Acabar el día con una cena de calidad y pernoctar en una casa rural es un privilegio. Ubicados en diferentes puntos del casco histórico, su restaurante nos sorprenderá con la ensalada especial, garbanzos y saquitos de morcilla.

Ending the day with a quality dinner and an overnight stay in a guesthouse is a privilege. Located in different parts of the old town, its restaurant will surprise you with its special salad, chickpeas and black pudding sacks.

C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 21
L-D | M-S: 11:00-21:00
Miércoles cerrado | Closed on Wednesdays

Restaurante El Labrador

En pleno corazón del pueblo, este espacio se distingue por sus carnes de cabra y cordero y sus quesos de elaboración propia. Para una experiencia completa, acompañaremos una amplia carta de buena cocina canaria con vino de Tejeda.

In the heart of the village, this place stands out for its goat and lamb meats and its home-made cheeses. For a complete experience, we will accompany the extensive menu of good Canarian cuisine with wine from Tejeda.

C/ Ezequiel Sánchez, 6
LD | M-S: 10:00-18:00



Restaurante Gayfa

Con esmero se preparan cada día comidas como en casa. Podemos entrar en calor con su sabroso potaje de berros o tomar sus cremosas papas arrugadas con mojo. Carne de cerdo frita, estofado de ternera y conejo de raciones generosas nunca defraudan.

Meals are carefully prepared every day just like at home. You can warm up with its tasty watercress stew or eat its creamy wrinkled potatoes with mojo sauce. Fried pork, beef and rabbit stew, in generous portions, never disappoint.

C/ Tomás Arroyo Cardoso, 7
LD | M-S: 8:00-18:00



Restaurante Sabores

Un lugar apacible donde la comida canaria comparte carta con especialidades mediterráneas. Podemos tomar un gazpacho andaluz, ensaladas variadas y carnes de calidad, destacando la cabra y el conejo en salmorejo.

A peaceful place where Canarian food shares the menu with Mediterranean specialities. You can enjoy an Andalusian gazpacho, a variety of salads and quality meats, especially goat and rabbit in salmorejo (marinated).

C/ Leocadio Cabrera, 4
X-D | W-S: 12:00-16:00 / 19:00-23:00

Restaurante Sombras del Nublo

Desde 1966 elaboran platos que han pasado de generación en generación. La carne de cabra es la estrella, junto a sus albóndigas, la tortilla canaria, el potaje de jaramagos o la ropa vieja. No olvidéis probar las sorpresas que hay fuera de carta.

Since 1966 they have been cooking dishes that have been passed down from one generation to the next. Goat meat stew is the star, along with meatballs, Canarian omelette, watercress stew or *ropa vieja* (chickpea and meat meal). Don't forget to try the surprises off the menu.

C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 11
LD | M-S: 8:30-17:00 martes cerrado | Closed on Tuesday



Texeda Restaurant

En este ambicioso proyecto culinario se logran nuevos sabores a través de la sostenibilidad y la investigación gastronómica. La autoproducción de quesos, cerveza artesanal y productos de la huerta se trasladan a platos recientemente reconocidos en la Guía Michelin.

In this ambitious culinary project, new flavours are achieved through sustainability and gastronomic research. The self-production of cheeses, artisan beer and garden produce are transferred to dishes recently recognised in the Michelin Guide.

Av. de Los Almendros, 25
J-D | T-S: 13:00-17:30

“Diríase que estaba
suspendido en el cielo”

“It would be said that he was suspended in the sky”

Miguel de Unamuno






Bar Cairete

Los paseantes encontrarán un pequeño oasis donde consumir platos de calidad elaborados con productos locales, en el que el gofio escaldado, el queso fresco, los potajes y otras delicias de cuchara se preparan con mimo.

Strollers will find a small oasis where they can enjoy quality dishes made with local products, where gofio escaldado (blanched gofio), queso fresco (fresh cheese), potajes (casseroles) and other spoon-fed delicacies are prepared with care.

Barrío El Carrizal, 29
V | F: 21:00-23:30, S-D | S-S: 11:30-23:30



“Es una tremenda
conmoción de las
entrañas de la tierra”

**“It is a tremendous commotion from
the bowels of the earth”**

Miguel de Unamuno



Dulcería Nublo

Fundada en 1946, ha endulzado a varias generaciones. El uso de la almendra es su especialidad. El bienmesabe acompaña a postres caseros y su gran variedad de dulces son consumidos durante todo el año, unidos a los productos navideños.

Founded in 1946, it has sweetened several generations. The use of almonds is their speciality, bienmesabe accompanies homemade desserts and their wide variety of sweets are consumed throughout the year, together with Christmas products.

C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 15
L-D | M-S: 9:00-20:00



Dulces de Tejada

Tradición e innovación se mezclan en este obrador donde podemos encontrar dulces clásicos y elaboraciones de creación propia como el mazapán tipo turrón o la "Roca Bentayga". Su chocolate con churros es simplemente delicioso.

Tradition and innovation are mixed in this bakery where we can find classic sweets as well as their own creations such as nougat-type marzipan, or the "Roca Bentayga". Their chocolate with churros is simply delicious.

C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 19
L-D | M-S: 09:00-18:00

Heladería LaLexe

Los helados artesanales están elaborados con leche de cabra y oveja de su propia ganadería, una gran apuesta por el producto Km 0, en el que su gran variedad de sabores cambia acorde a la temporada y lo que la tierra ofrece.

The artisan ice creams are made with goat's and sheep's milk from their own livestock, a great commitment to the zero-mile products; their wide variety of flavours changes according to the season and what the land has to offer.

C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 19
L-D | M-S: 13:00-20:30



Panadería Abraham Romero

La familia Romero elabora pan 100% artesanal. Único en la cumbre de la isla y con tradición centenaria, ofrece además especialidades como el pan de papas, y otra variedad de productos para todos los gustos.

The Romero family makes 100% artisan bread. Unique at the top of the island and with a centuries-old tradition, it offers specialties such as potato or millet bread, and other freshly baked varieties to suit all tastes.

C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 1
L-V | M-F: 9:00-15:00, S-D | S-S: 09:00-16:30



Los productos de la tierra

The products of the land



La naturaleza es bondadosa con el buen hacer de los trabajadores y trabajadoras de la tierra. La agricultura, ganadería y apicultura son desarrolladas con respeto a la tradición, lo que se traduce en productos de alta calidad y sabores únicos. La esencia de Tejeda está en sus quesos, vinos, mieles y papas, que nos ofrecen un viaje por los sentidos.

Nature is kind to the efforts of the workers of the land. Agriculture, animal husbandry and beekeeping are developed with respect for tradition, which results in high quality products and unique flavours. The essence of Tejeda lies in its cheeses, wines, honeys and potatoes, which offer us a journey through the senses.

Bodegas Bentayga

A una altitud que oscila entre los 1000 y 1300 metros se producen los vinos Agala. Cosechan con mimo los cultivos de uva para obtener variedades como el vino Blanco Altitud 1318, el Afrutado Cosecha Nocturna, el Tinto Barrica y el Crianza 2012. Salvo en época de vendimia, sus instalaciones son visitables con reserva previa.

Agala wines are produced at an altitude of between 1000 and 1300 metres above sea level. They carefully harvest the grape crops to obtain varieties such as the White wine Altitud 1318, the Fruity Cosecha Nocturna, the Red wine Barrel and the Crianza 2012. Except during the grape harvest season, facilities can be visited by prior reservation.

C/ El Alberconillo, s/n

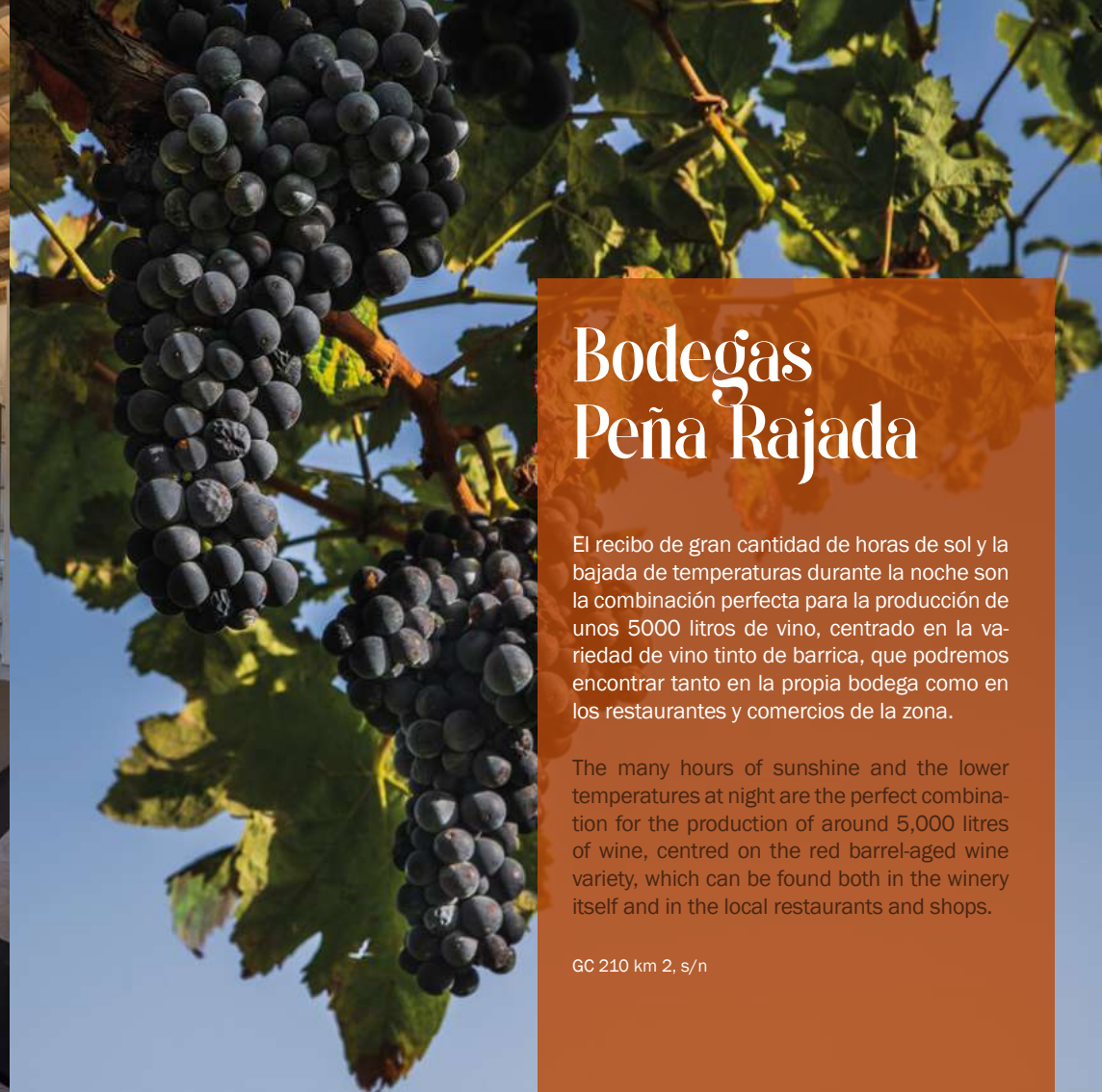


Bodegas Peña Rajada

El recibo de gran cantidad de horas de sol y la bajada de temperaturas durante la noche son la combinación perfecta para la producción de unos 5000 litros de vino, centrado en la variedad de vino tinto de barrica, que podremos encontrar tanto en la propia bodega como en los restaurantes y comercios de la zona.

The many hours of sunshine and the lower temperatures at night are the perfect combination for the production of around 5,000 litres of wine, centred on the red barrel-aged wine variety, which can be found both in the winery itself and in the local restaurants and shops.

GC 210 km 2, s/n

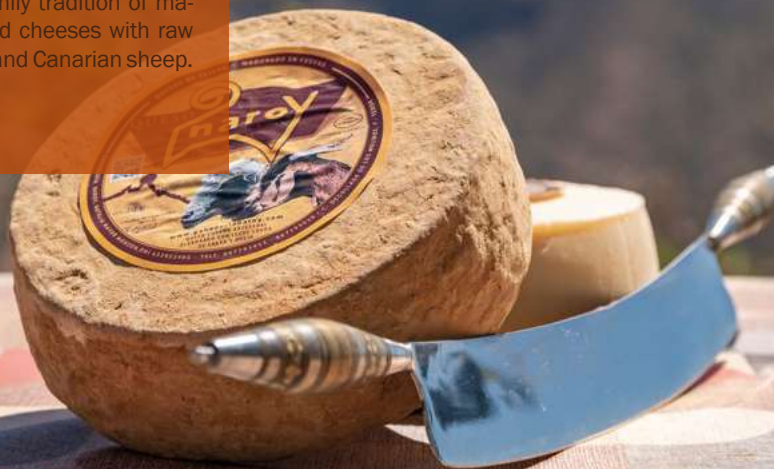


Ganadería Quesería Naroy

El premio a mejor queso curado en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria del Cabildo 2020 anima a Natalia y Beatriz Mayor a seguir dando vida a la tradición familiar en la elaboración de quesos semicurados y curados con leche cruda de cabra majorera y curados con leche cruda de cabra majorera y oveja canaria.

The award for best cured cheese in the Official Gran Canaria Cheese Competition of the Cabildo 2020 encourages Natalia and Beatriz Mayor to continue the family tradition of making semi-cured and cured cheeses with raw milk from Majorero goats and Canarian sheep.

Degollada de Los Molinos, 7



Quesería Cuevas del Rey

Begoña Quintana lleva las riendas de la producción de queso semicurado, procedente de casi un centenar de cabras majoreras que pastorean diariamente por el parque natural protegido del Roque Nublo. Más de 3000 kg de este queso se pueden adquirir en diferentes comercios de la isla.

Begoña Quintana is in charge of the production of semi-cured cheese, which comes from almost a hundred Majorero goats that graze daily in the protected natural park of Roque Nublo. More than 3,000 kg of this cheese can be purchased in different shops on the island.

Barrio El Roque, 6





Quesería el Manjar de Tejeda

Escolástica Mayor, siguiendo la tradición de sus abuelos, produce quesos de mezcla de leche cruda. Su producción se aproxima a los 2000 kg, que elabora de manera artesanal, destacando la creación del peculiar y exquisito queso de almendras.

Escolástica Mayor, following the tradition of her grandparents, produces cheeses made from a mixture of raw milk. It produces around 2,000 kg of handmade cheese, with the creation of the peculiar and exquisite almond-based dessert known as quesquite almond cheese.

C/ Juan Gómez, 31 La Culata



Quesería El Roque

Las hermanas González continúan la tradición familiar con su ganado de cabra majoreira, elaborando 7000 kg de queso semicurado y 2000 kg de queso curado anualmente. Producen también huevos ecológicos de sus gallinas criadas en el suelo.

The González sisters continue the family tradition with their Majorera goat herd, producing 7000 kg of semi-cured cheese and 2000 kg of cured cheese annually. They produce organic eggs from their free-range hens.

Barrio El Roque, 3



Quesería El Toscón de Tejeda

Su gran cabaña caprino-bovina permite a la familia Ramos producir queso tierno, semi-curado -ganador de premios a nivel insular- y curado. Diversos mercados de la isla, comercios y restaurantes acogen este producto para su venta.

Its large herd of goats and cows enables the Ramos family to produce soft, semi-cured (award-winning cheese at island level) and cured cheese. Various markets on the island, shops and restaurants offer this product for sale.

Barrio El Toscón, 83



Papas | Potatoes

Desde que la papa llegó a Canarias se convirtió en imprescindible para nuestra dieta. La papa forma parte del recetario isleño en variadas elaboraciones: con mojo, en caldo, sancocho, potajes y como guarnición.

Tejeda se ha convertido en uno de los principales cultivadores tradicionales. Las más populares son las papas “quinegua”, seguidas de la variedad “cara”, considerada una de las mejores de la isla. Las papas “valor” son las más utilizadas para arrugar por su piel blanca e interior cremoso.

Since the potato arrived in the Canary Islands, it has become an essential part of our diet. Potatoes (papas) are part of the island's recipe book in a variety of preparations: with mojo, in broth, “sancocho”, stews and as a garnish.

Tejeda has become one of the main traditional growers. The most popular are the “quinegua” potatoes, followed by the “cara” variety, considered one of the best on the island. “Valor” potatoes are most commonly used for “wrinkling” because of their white skin and creamy interior.



Casa de la Miel | Honey House

“Miel silvestre de avejeras en grutas de los riscos”.

Así nos hablaba en el siglo XVII el historiador canario Tomás Arias Marín de Cubas de la tradición de la miel en Gran Canaria, que formaba parte de la dieta habitual de los antiguos canarios.

Desde 2017 los apicultores de Tejedera mantienen vivo el oro líquido de la naturaleza, procesando y envasando su propia miel en esta Sala Agroalimentaria. Bajo la marca Mieleles Tejedera, 16 apicultores extraen y comercializan la miel de sus casi 700 colmenas.

Desde que la miel es recibida en los panales pasa por los procesos de retirada la capa de cera creada por las abejas y se extrae para ser filtrada, decantada, envasada y etiquetada.

“Wild honey from beehives in caves in the cliffs”

The Canarian historian Tomás Arias Marín de Cubas told us in the 17th century about the tradition of honey in Gran Canaria, which was preserved in “pots and wineskins” and was part of the regular diet of the ancient Canarians.

Since 2017, Tejedera’s beekeepers have been keeping nature’s liquid gold alive, processing and packaging their own honey in this Agroalimentary Hall. Under the brand name Mieleles Tejedera, 16 beekeepers extract and market the honey from their almost 700 hives.

From the time the honey is received in the combs, it goes through the processes of removing the layer of wax created by the bees and is extracted to be filtered, decanted, packaged and labelled.

Cerveza artesanal

La cerveza artesanal no es una moda, es una pasión por la elaboración tradicional. *Texeda*, con su doble fermentación, es la cerveza producida a mayor altitud en todo el país con agua de manantial y presenta tres variedades: “La de trigo”, “La de almendra” y “La extranjera”. Podemos tomarla tanto en el restaurante *Texeda* -su lugar de producción- como en otros establecimientos de la zona.

Craft beer is not a fad, it is a passion for traditional brewing. *Texeda*, with double fermentation, is the beer produced at the highest altitude in the country with spring water and has three varieties called “La de trigo”, “La de almendra” and “La extranjera”. You can enjoy it in the restaurant *Texeda* - its place of production - as well as in other establishments in the area.



“Sombra del Nublo,
riscales los de Tejada.
Cadenas de mis montañas,
montañas las de mi tierra”

Shadow of the Nublo,
those cliffs of Tejada.

Chains of my mountains
the mountains of my homeland

Néstor Álamo

Festejos anuales

Annual celebrations



Fiesta de la papa

Potato party

La papa es un referente histórico en los cultivos de Tejeda. Por ello, desde 2016 se impulsó una fiesta en la que se consolida un día en el que las diferentes variedades de papa se dan a conocer, amenizando con música la tradición y el orgullo por el producto local.

The potato is a historical reference in Tejeda's crops. For this reason, since 2016, a festival has been promoted to consolidate a day in which the different varieties of potato are made known, enlivening the tradition and pride in the local product with music.

Fiesta del Almendro en Flor

Almond Blossom Festival

El primer fin de semana de febrero se celebra la Fiesta del Almendro en Flor. Declarada de Interés Turístico Regional, fue impulsada por un grupo de jóvenes hace más de 50 años. Tejeda se convierte en un expositor de la canariedad: teatro, folclore y bailes, mercado agrícola, productos locales, muestra de artesanía y deportes autóctonos. Tres días para celebrar el orgullo por nuestra tierra en el centro de la isla.

The first weekend in February is the Almond Blossom Festival (*Fiesta del Almendro en Flor*). Declared of Regional Tourist Interest, it was promoted by a group of young people more than 50 years ago. Tejeda becomes a showcase for Canarian culture: theatre, folklore and dances, farmers' market, local products, craft fairs and local sports. Three days to celebrate pride in our land in the centre of the island.





Noche Romántica Romantic Evening

El solsticio de verano trae La Noche Romántica. Una propuesta de la Asociación de los Pueblos Más Bonitos de España. Tejeda se embellece con guirnaldas y velas, la tarde la ocupan actuaciones llenas de amor y emoción y acaba con “el beso más bonito del mundo” protagonizado por personas que llegan de toda la isla.

The summer solstice brings The Romantic Evening (*La Noche Romántica*), a proposal from the Association of the Most Beautiful Villages of Spain. Tejeda is embellished with garlands and candles, the evening is filled with performances full of love and emotion and ends with “the most beautiful kiss in the world”, performed by people who come from all over the island.

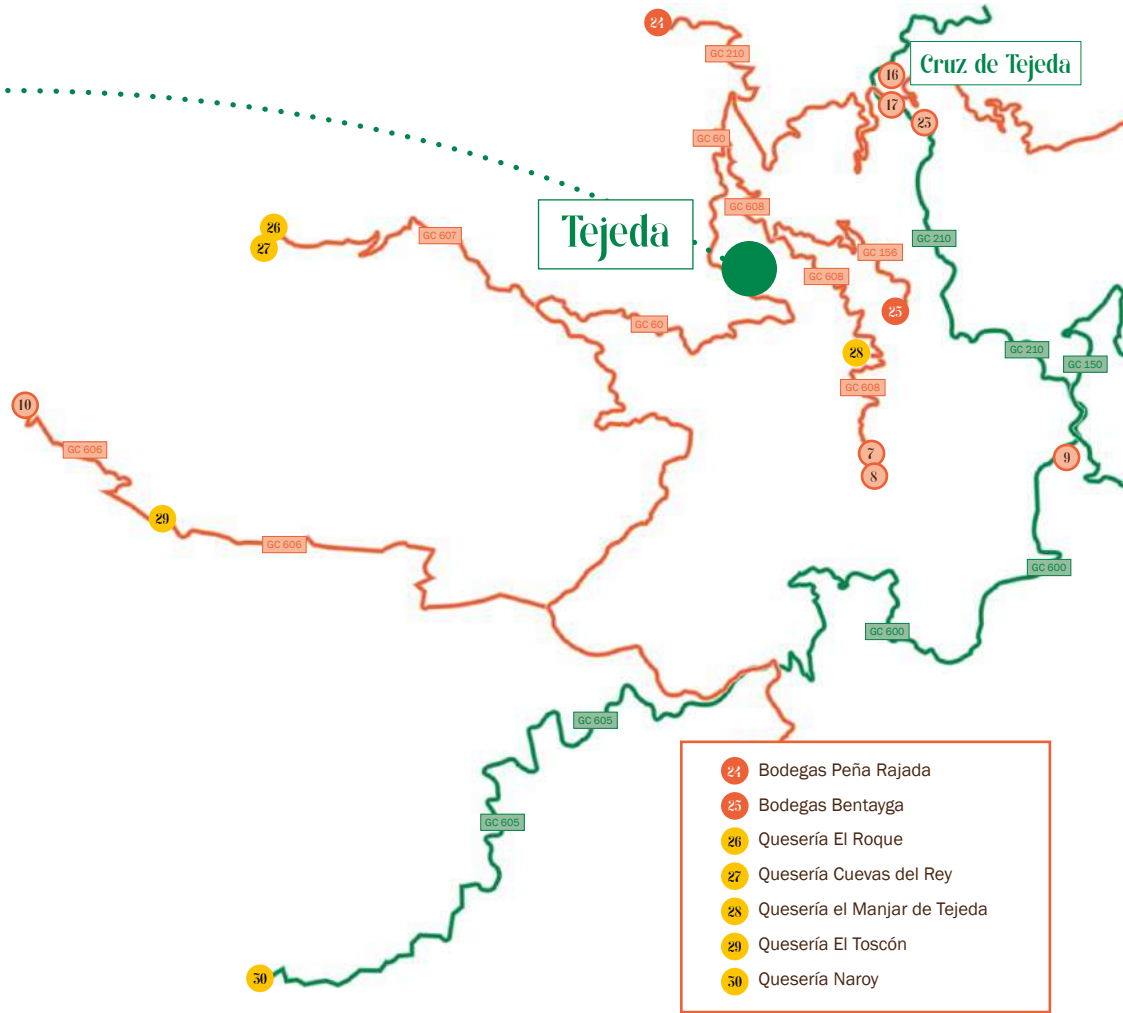
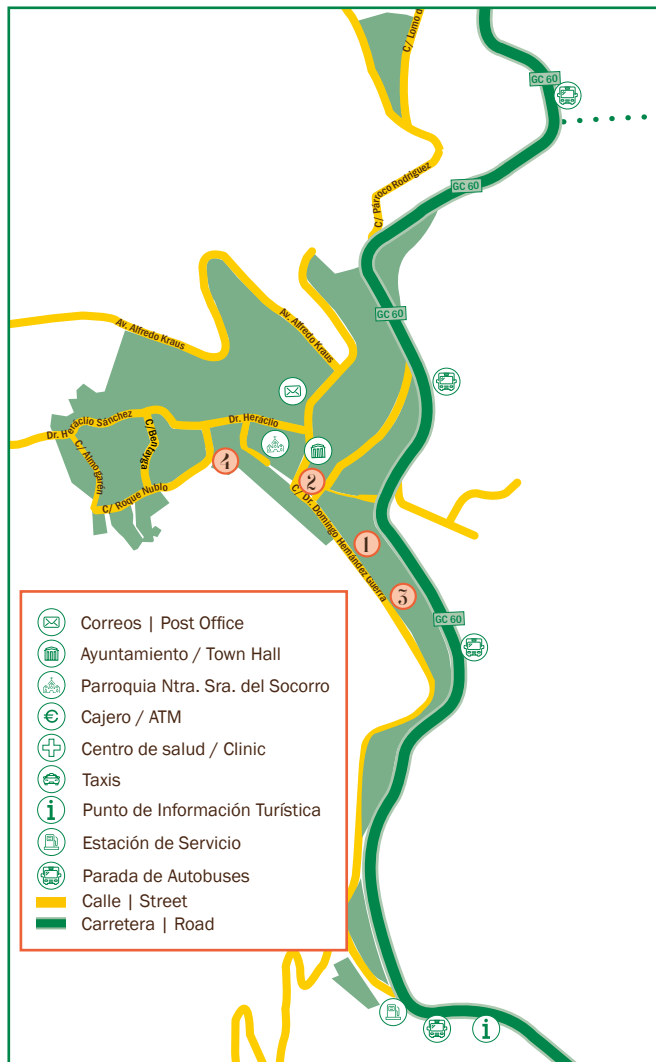


Fiestas Patronales Patron saint festivities

En el mes de septiembre Tejeda se engalana para celebrar las fiestas de su patrona, Nuestra Señora del Socorro. Actos religiosos, culturales y la tradicional ofrenda marcan estas semanas cargadas de emoción para los tejedenses que se reencuentran para seguir unidos en su municipio cumbreño.

In September Tejeda dresses up to celebrate the festivities of its patron saint, Nuestra Señora del Socorro. Religious and cultural events and the traditional offerings mark these weeks full of emotion for the people of Tejeda, who meet again to continue united in their mountain town.

- 1 Dulcería Nublo
- 2 Pandería Abraham Romero
- 3 Dulcería Tejada
- 4 Bar La Dorotea
- 5 La Tienda de Paco
- 6 Heladería Lalex
- 7 Bar Los Pasitos
- 8 Restaurante Roque Nublo
- 9 Grill La Cumbre
- 10 Bar Cairete
- 11 Restaurante Texeda
- 12 Restaurante Asador-grill El Almendro
- 13 Restaurante Gayfa
- 14 Restaurante Sombras del Nublo
- 15 Restaurante Arraigo
- 16 Bar-cafetería Ca'faustino
- 17 Asador grill Yolanda
- 18 Hotel rural Fonda de la Tea
- 19 Restaurante Casa del Caminero
- 20 Restaurante El Labrador
- 21 Restaurante Sabores
- 22 Restaurante Cueva de la Tea
- 23 Parador de Cruz de Tejada



- 24 Bodegas Peña Rajada
- 23 Bodegas Bentayga
- 26 Quesería El Roque
- 27 Quesería Cuevas del Rey
- 28 Quesería el Manjar de Tejada
- 29 Quesería El Toscón
- 30 Quesería Naroy



