Villa de Firgas

villa del agua

Guía Gastronómica de la Villa de Firgas

Gastronomic Guide of the

2012/2013



Como consecuencia de los resultados arrojados por el **Estudio de la Situación Socioeconómica de Firgas y formulación de Estrategias de Actuación**, elaborado por el Ayuntamiento de Firgas durante el año 2010, en el que participó la población local además de los agentes sociales del municipio, una de las conclusiones generales ampliamente aceptadas fue el hecho de reconocer que para generar actividad económica es preciso por un lado, identificar los valores endógenos de la localidad y, por otro lado, ponerlos en valor mediante la implementación de estándares de calidad que les dote de una identidad propia y que permita favorecer su promoción más allá del ámbito local.

Uno de esos valores resultó ser la gastronomía local que en la mayoría de los casos se nutre de productos de la tierra y que se destaca por atraer tanto al cliente local y como al externo, sin renunciar a la sencillez de la comida canaria y al trato humano y directo. Pues bien, una de las formas de poner en valor estas características pasa por implicar a los agentes económicos afectados en la promoción de sus productos, incidiendo en la necesidad de lograr y mantener una calidad que les identifique, siendo este documento que a continuación se esboza uno de los elementos de proyección de los mismos.

Esta guía gastronómica, que se ha elaborado y financiado en el marco de la **convocatoria 2012 de Promoción del Desarrollo Local de la Consejería de Empleo y Solidaridad del Excmo. Cabildo de Gran Canaria**, pretende ser un escaparate de la calidad que los restauradores locales pueden, deben y están ofreciendo a sus clientes, favoreciendo la promoción, más allá de sus locales, de una gastronomía canaria con identidad, sabor y color.

Le invitamos a hojear los **Mil Sabores de Firgas.**



Berreras.



Watercress plantations.

Due to the results obtained from the study of the **Socioeconomic Situation of Firgas**, developed by the town hall of Firgas in 2010, together with the local population and social agents, one of the general conclusions was to recognize that to create economic activity, it is necessary, on the one hand, to identify the endogenous values of the town, and the other hand, put them in value by implementing quality standars that equip them with an own identity and that would encourage their promotion beyond the local level

One of those values turned out to be the local cuisine, which most of the time draws on local produce, and it is notable for attracting both local and foreign customer, without sacrificing the simplicity of the canarian food and direct and humane treatment.

One way one to put in value these characteristics is involving the economic agentes concerned in promoting their products, stressing the need to achieve and maintain a quality that identifies them and that is the objective of this guide you have in your hands.

The Gastronomic Guide of Villa de Firgas has been financed by the **Ministry of Employment and Solidarity of the Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria**, within 2012 grants announcement for Promotion of Local Development, with the intention of being a showcase of quality that local restaurants give to their customers, helping also to the promotion of a Canarian cuisine with identity, taste and color, beyond their establishments.

We invite you to browse
The Thousand Tastes of Firgas



Asadero Casa Pepe

Costillas Sancochadas

Ingredientes:

5 costillas de cerdo.
3 piñas.
½ kg de papas.
Mojo de cilantro.
Cebollas.
Ajo.
Sal.

Elaboración:

Poner en un caldero las costillas troceadas, cebolla y ajos con agua a fuego lento.
Cuando hiervan, cambiar el agua y añadir las piñas.
Cuando las costillas y piñas estén casi hechas, añadir las papas peladas y enteras.
Finalmente escurrimos el agua y servimos acompañadas con mojo de cilantro.

Boiled Ribs

Ingredients:

5 pork ribs.
3 corn cobs.
½ potatoes.
Parsley cilantros.
Onions.
Garlic.
Sal.

Elaboration:

Cut the ribs and put them, the onions and garlic into a pot with water on the stove to heat up. When it comes to the boil, change the water and add the corns on the cob and when the ribs are nearly cooked, add the peeled potatoes. Season with salt and serve with coriander mojo.



Asadero Casa Pepe
C/. La Caldera nº 12.
La Caldera.
Telf: 928 62 50 74

Abierto de lunes a domingo.
Open monday to sunday.
12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00
Cerrado lo miércoles excepto festivos.
Closed on wednesday except holiday.



Asadero de Pollos La Caldera

Pollo a la Brasa

Ingredientes:

1 pollo.
100 ml vino blanco.
50 ml aceite.
2 dientes de ajo
Perejil.
25 ml de limón.
Sal.

Elaboración:

Se parte el pollo en dos, se le añade mojo elaborado con vino blanco, aceite, perejil y limón.
Se pone en la brasa 30 minutos.

Grilled Chicken

Ingredients:

1 Chicken.
100 ml white wine.
50 ml olive oil.
2 cloves of garlic.
Parsley.
25 ml of lemon juice.
Sal.

Elaboration:

Clean and gut the chicken and cut it in half.
Add it a mash made in a pestle and mortar with garlic, oil, parsley, wine and lemon juice and cook under the grill for 30 minutes.

Asadero de Pollos La Caldera
C/. La Caldera nº 14.
La Caldera.
Telf: 928 61 61 40

Abierto de martes a domingos.
Open of tuesday to sunday.
12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00
Cerrado los Lunes excepto festivos.
Closed on monday except holiday.





Asadero Grill Las Brasas

Parrillada

Ingredientes:

1 chuletón de ternera.
2 costillas de cerdo.
½ pollo.
1 chorizo parrillero.
1 morcilla.
1 pimiento.
Sal.

Elaboración:

Salpimentar las carnes y cocer todo a la parrilla durante 15 o 20 minutos.

Mixed Grill

Ingredients:

1 pork steak.
2 ribs.
½ chicken.
1 barbecue sausage.
1 morcilla.
1 red pepper.
Sal.

Elaboration:

Season the meat and cook over the barbeque for 15 or 20 minutes.



Asadero Grill Las Brasas
Avda. de la Cruz, 36.
La Cruz.
Telf: 928 62 52 50
suso@lasbrasas.net

Abierto de Lunes a domingos
Open monday to sanday.
12:00 - 14:00 / 19:00 - 00:00



Bar Cafetería Avenida "Casa Conchi"

Carne Cabra

Ingredientes:

1 kg carne de cabra.
1 pimiento rojo.
2 cebollas.
1 kg tomate natural.
Ajos.
Orégano.
Pimentón.
Tomillo.
Laurel.
Pimienta.
1 vaso de coñac.
Sal.

Elaboración:

Cocinar la carne con sal y un pimiento, a los 25 minutos, se le escurre el agua, y se le añade un vasito de coñac y un refrito hecho con los ingredientes. Rehogar durante 8 ó 10 minutos, cubrimos la carne con agua hirviendo y se deja al fuego hasta que esté tierna.

Meat Goat

Ingredients:

1 kg goat meat
1 red pepper
2 onions
1 kg of tomatoes
Garlic
Oregano
Paprika
Thyme
Bay leaf
Hot pepper
1 glass of cognac
Salt.

Elaboration:

Put a pan on the burner with the meat, salt, and a red pepper. Boil it for 25 minutes. Take the meat out, strain the water and add a glass of cognac, and a sauce made by using the ingredients. Saute for 8 to 10 minutes, cover with water and cook until the meat is done.

Bar Cafetería "Casa Conchi"
Avda. Islas Canarias, 47. El Risco.
Telf: 928 61 62 55
Los sábados, vísperas y festivos, se hacen bailes.
On Saturdays, eve and public holidays are dancing

Abierto jueves y domingos
Open thursdays and sundays
19:00 - 01:00
Viernes / Friday
12:00 - 17:00 / 20:00 - 02:00
Sábados / Saturday
11:00 - 18:00 / 20:00 - 03:00





Bar "El Cruce de Buenlugar"

Salpicón de Marisco

Ingredientes:

500 g pescado (rape)
500 g langostinos
500 g mejillones
10 palitos de cangrejo
1 cebolla
1/2 pimiento verde
½ pimiento rojo
Ajo
Perejil.
Vinagre
Aceite de oliva y sal.

Elaboración:

Se pican los ingredientes y se mezclan con vinagreta.

Seafood Mixture

Ingredients:

500 g fish,
500 g mussels
500 g prawns
10 crab sticks
1 large onion
½ green pepper
½ red pepper
Garlic
Parsley.
Vinegar.
Olive oil and salt.

Elaboration:

Chop the ingredientsand mixed with vinegar.



Bar "El Cruce"
C/. Paseo de Azuaje, 14.
Buenlugar.
Telf: 928 62 52 77

Abierto de lunes a jueves
Open monday to thursday
07:00 - 22:00
Viernes Friday
07:00 - 02:00
Sábados Saturdays
09:00 - 00:00



Bar “Hijos de Mame”

Albóndigas Caseras

Ingredientes:

½ kg carne de cerdo.
½ kg carne de ternera.
2 dientes de ajo.
1 cebolla.
1 pimiento rojo.
2 huevos.
Pan rallado.
Aceite.

Elaboración:

Se hace una fritura y se le añade una parte a la carne picada, el resto se reserva para la salsa.
Se hacen bolas con la carne, se pasan por huevo y pan rallado y se cocinan en la salsa.

Meatballs

Ingredients:

½ kg beefr meat.
½ kg pork meat.
2 cloves of garlic
2 onions
1 red pepper
2 eggs
Breadcrumbs
Oil.

Elaboration:

It becomes a fry and youadds some meat tochopped, the unusedfor the sauce.
Balls are made with Meat, eggs are passedand breadcrumbs and cookin the sauce..

Bar “Hijos de Mame”
C/. El Calvario, 6. Firgas.
Telf: 659 35 65 38
Los domingos se hacen churros.
Sundays are made “churros”.

Abierto de martes a domingos
Open tuesday to sunday
Martes a sábados
Tuesday to saturday
10:00 - 17:00
Domingos / sundays
08:00 - 12:00





Bar Cocina Canaria "La Fuente"

Potaje de Berros

Ingredientes:

1 kg berros.
200 g ñame.
½ kg batata.
½ kg calabaza.
½ kg calabacines.
2 kgs papas.
2 piñas.
1 cebollas.
2 ó 3 dientes de ajo.
Comino.
Pimentón.
1 chorrito aceite de oliva.

Elaboración:

Lavar los berros y picarlos. Poner un caldero al fuego, añadir los berros y el resto de los ingredientes (excepto papas y batata) y dejarlo al fuego hasta que estén guisados. Entonces añadiremos las papas y la batata partidas en trozos y lo dejamos otro ratito al fuego hasta que esté bien cocinado.

Watercress Stew

Ingredients:

1 Kg of watercress
200 g yam
½ kg sweet potato
½ kg pumpkin
½ kg courgettes
2 kg potatoes
2 corns on the cob
1 onion
2 or 3 cloves of garlic
Cumin
Paprika
1 dash of olive oil.

Elaboration:

Wash the watercress and chop them. Put a pot with water to heat up and add all the ingredients to the pot (except potatoes and weet potato) and leave it on the stove until they are cooked. Add the potatoes cut into good sized pieces together with the sweet potato. Leave it on the stove for a while until all the ingredients are well cooked.



Bar Cocina Canaria "La Fuente"
C/. José Santos, 2.
Firgas.
Telf: 928 61 63 91
www.lafuentefirgas.com

Abierto de miércoles a viernes
Open wednesday to friday
11:00 - 16:30 / 19:30 - 23:00
Sábados y domingos
Saturdays and sundays
12:00 - 16:30 / 19:30 - 00:00



Bar Restaurante Grill "El Chiringuito"

Fabada "El Chiringuito"

Ingredientes:

400 g judías.
200 g chorizo.
200 g bacon.
200 g morcilla.
200 g carne de cerdo.
½ cebolla.
2 dientes ajo.
½ pimiento.
1 rama tomillo.
1 hoja laurel.
100 ml aceite de oliva.
Azafrán.
1 pastilla de caldo.
Sal.

Elaboración:

El día anterior se ponen las judias en remojo. Ponemos las judias al fuego con agua, hacemos una fritura y se la añadimos junto con la carne y el resto de ingredientes. Mantenemos su cocción lentamente por espacio de 3 hrs.

Beans "El Chiringuito"

Ingredients:

400 g giant
200 g chorizo sausage
200 g bacon
200 g morcilla sausage
200 g pork meat
½ onion
2 cloves of garlic
1/2 pepper
1 sprig of thyme
1 bay leaf
100 ml olive oil
Saffron
1 Chicken stock cube
Salt

Elaboration:

Leave the beans in water overnight. Cover the white beans in water and cook over the hob, then add the frying, and the rest of ingredientes. Cook over a low heat for 3 hours.

Restaurante Grill "El Chiringuito"
C/. Alcalde Manuel Hernández Quintero , 2.
Firgas.
Telf: 928 61 61 01

Abierto todos los días
Open daily
11:30 - 00:00
Lunes cerrado.
Closed on monday.





Bar Santana

Calamares Saharianos Fritos

Ingredientes:

1 kg calamares,
2 huevos
Pan rallado
Papas
Ensalada.

Elaboración:

Pasar los calamares por huevo y pan rallado, freír y presentar.

Fried Saharan Squids

Ingredients:

1 kg squids.
2 eggs.
Breadcrumbs.
Potatoes.
Salt.

Elaboration:

Coat the squids in egg and breadcrumbs. Fry them and serve on your chosen dish.



Bar Santana
Ctra. Cambalud, 1.
Cambalud.
Telf: 928 62 19 31

Abierto todos los días.
Open daily
09:00 - 16:00 / 18:00 - 00:00
Martes cerrado.
Closed tuesday.



Kiosco la Plaza

Revuelto de Chistorras

Ingredientes:

3 chistorras.
3 calabacines.
1 cebolla.
1pimiento rojo.
2 huevos.
Mojo rojo.

Elaboración:

Revuelto de calabacín, cebolla y pimiento rojo y chistorras sabrosas acompañado de mojo rojo de la casa.

Courgette and Chistorras

Ingredients:

3 chistorras.
3 courgettes.
1 onion.
1 red pepper.
2 eggs.
Red or spicy mojo.

Elaboration:

Grilled fry the courgettes, onion, red pepper and tasty chistorra with egg add them red or spicy mojo.

Kiosco la Plaza
Plaza de San Roque s/n.
Firgas.
Telf: 675 65 62 88

Invierno, de lunes a viernes, de 08:00 - 16:00
Winter, Monday through Friday.
Verano, de Lunes a Jueves, de 08:00 - 23:00.
Summer, Monday through Thursday
Viernes y sábados, de 11:00 - 02:00
Fridays and Saturdays.
Domingos cerrados / Closed on Sundays





La Tasca de Canarias

Salmorejo Cordobés

Ingredientes:

½ kg de tomates.
1 o 2 panes duros.
2 dientes de ajo.
3 huevos cocidos.
1 vaso de aceite de oliva virgen.
Vinagre de manzana.
Jamón de bellota.
Sal.

Elaboración:

Poner el pan en remojo.
Al rato escurrirlo y ponerlo en un bol con los dientes de ajo, los tomates pelados sin semillas, un huevo y un vaso de aceite.
Batir todo junto hasta obtener una crema a la que añadimos sal y vinagre.
Servir frío.
Como guarnición, espolvorear por encima dos huevos duros picados y jamón serrano cortado en taquitos.

Cordovan "Salmorejo"

Ingredients:

½ kg tomatoes.
1 or 2 days old bread.
2 cloves of garlic.
3 boiled eggs.
1 glass of extra virgen olive oil.
Apple cider vinegar.
Bellota ham.
Salt.

Elaboration:

Leave the bread into water.
Later drain the bread and grind with the peeled tomatoes, extra virgin olive oil, one boiled egg, and garlic. Then add , apple cider vinegar, and salt to taste.
Serve cold and garnish it with boiled eggs and spanish ham cut into slices.



La Tasca de Canarias
Avda. de La Constitución.
Firgas.
Telf: 697 97 68 18

Abierto todos los días.
Open everyday
12:00 - 17:00 / 20:00 - 02:00



Pisco Pizza “La Pintadera”

Pizza “La Pintadera”

Ingredientes:

1 base de pizza.
100 g chorizo picante.
100 g aceitunas negras.
½ piminiento asado.
100 g queso.
100 g baicon.
Salsa de tomate.
Sal.

Elaboración:

Se hace la masa, se le ponen los ingredientes y se pone el horno.

Pizza “La Pintadera”

Ingredients:

1 pizza dough.
100 g spicy chorizo.
100 g seedless black olives.
½ grilled red pepper.
100 g cheese.
100 g bacon.
Tomato sauce.
Salt.

Elaboration:

Make the pizza dough, cover it with tomato sauce, put all of the ingredients on top and cook in the oven.

Pisco Pizza “La Pintadera”
C/. Maestra Petra Guerra Hdez., 1.
Firgas.
Telf: 928 61 51 15

Abierto de miércoles a domingos.
Open wednesday to subday.
12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00





Cafe Piscolabis "La Kascada"

Bocadillo de Carne Mechada

Ingredientes:

Pan gallego
Carne ternera.
Pimiento.
Cebolla.
Ajo.
Queso.

Elaboración:

Se pone en el caldero el pimiento con la cebolla, el ajo y la carne, se guisa durante media hora. Después de cocido, se hilacha la carne y se sirve

Meatloaf Baguette

Ingredients:

Bread.
Meat beef.
Pepper.
Onion.
Garlic and cheese

Elaboration:

Put a pan of water on the stove and add the pepper, onion, garlic and the meat and cook them during half an hour.
Shred the meat after it is boiled.
Cut the baguette in half and place the cheese and the meat.



Cafe Piscolabis "La Kascada"
Paseo de Gran Canaria, 1.
Firgas.
Telf: 651 176 573 / 695 064 175

Abierto todos los días.
Open everyday
09:00 - 14:00 / 18:00 - 00:00
Fines de semana.
Weekends until
09:00 - 14:00 / 18:00 - 02:00



Pizzería "El Cortijo"

Pizza Max Mix

Ingredientes:

Base de pizza.
Jamón.
Champiñones.
Pimiento.
Langostinos.
Piña.
Orégano.

Elaboración:

Se hace la masa, se le ponen los ingredientes y se pone el horno.

Pizza Max Mix

Ingredients:

Diced ham.
Mushrooms.
Red peppers.
Prawns.
Pineapple.
Oregano.

Elaboration:

Make the pizza dough, cover it with tomato sauce, put all of the ingredients on top and cook in the oven.

Pizzería "El Cortijo"
C/. El Cortijo nº 10.
Rosales.
Telf: 928 61 64 47.

Abierto de miércoles a domingos.
Open wednesday to subday.
12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00
Lunes y martes cerrado,
excepto festivos.
Closed Monday and tuesday,
except holidays.





Restaurante Grill "Mesón los Chorros"

Conejo al Salmorejo

Ingredientes:

1 conejo de 1 ó 2 kilos.
1 cabeza de ajo.
1 rama de orégano.
1 cucharada de pimentón dulce.
1 pimienta roja.
1 vaso de vino blanco.
1 vaso de agua.
Vinagre.
Aceite de oliva.
1 cucharada de comino.
1 hoja de laurel.

Elaboración:

Se pone el conejo en adobo, se fríe, se hace una fritura de ajo, cebolla, pimiento y se muele con hígado del conejo. Posteriormente se pone al fuego con vino blanco y agua 30 minutos.

Rabbit in Salmorejo Sauce

Ingredients:

A 1 or 2 kilo rabbit.
1 head of garlic.
1 sprig of oregano.
1 spoonful of sweet paprika.
1 chilli pepper.
1 glass of white wine.
1 glass of water.
Vinegar.
Olive oil.
1 spoonful of cumin.
1 laurel leaf.

Elaboration:

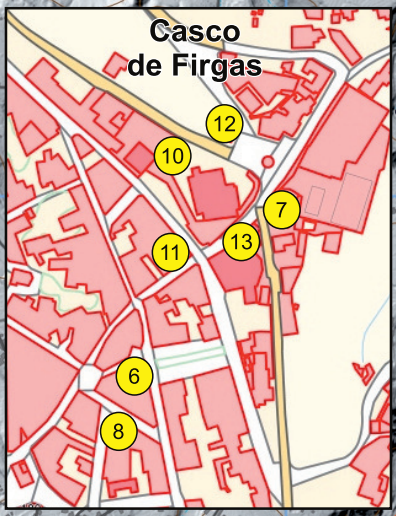
Marinate the rabbit and fry it. Make a paste with garlic, onion, pepper and the rabbit liver. Later bring it to the boil, ad white wine and cook until done, about 30 minutes.



"Mesón Los Chorros"
Ctra. Gnral. Firgas - Valleseco
km 3. Los Chorros.
Telf: 928 62 54 44
Los sábados baile.
Dancing on saturday.

Abierto Miércoles y jueves
Wednesday and Thursday 12:00 - 18:00
Viernes / Friday 12:00 - 01:00
Sábados / Saturday 12:00 - 03:00
Domingos / Sundays 12:00 - 18:00
Cerrado lunes y martes
Closed on monday and tuesday.

Mapa General de la Villa de Firgas





SITUACIÓN:

1.- **ASADERO CASA PEPE.**

2.- **ASADERO DE POLLOS LA CALDERA.**

3.- **ASADERO GRILL LAS BRASAS.**

4.- **BAR CAFETERÍA CASA CONCHI.**

5.- **BAR EL CRUCE.**

6.- **BAR HIJOS DE MAMÉ.**

7.- **BAR LA FUENTE.**

8.- **RESTAURANTE EL CHIRINGUITO.**

9.- **BAR SANTANA.**

10.- **KIOSCO LA PLAZA.**

11.- **LA TASCA DE CANARIAS.**

12.- **PISCO PIZZA LA PINTADERA.**

13.- **CAFÉ PISCOLABIS LA KASCADA.**

14.- **PIZZERÍA EL CORTIJO.**

15.- **RESTAURANTE MESÓN LOS CHORROS.**

El Cabezo
La Guancha
Casablanca
Cambalud
Buen Lugar
Rosales
Casco de Firgas
Balneario de Azuaje
El Risco
Padilla
La Caldera
Barranco de Azuaje
La Cruz
Montaña de Firgas
Las Huertecillas
Los Chorros
San Antón
T. M. DE FIRGAS
Barranco de Las Madres
T. M. DE TEROR
Pico del Rayo
El Zumacal
T. M. DE VALLESECO

N
W
E
S

0 125 250 500 750 Metros

Proyección cartográfica UTM WGS84 Zona 28N
Base cartográfica:
© INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL DE ESPAÑA www.ign.es
PNOA © INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL DE ESPAÑA - C. A. Canarias

Ayuntamiento de la Villa de Firgas.
Town Hall of Villa de Firgas.
Plaza de San Roque nº 1
928 62 52 36/38
www.firgas.es
alcaldia@firgas.es

Oficina de Información Turística.
Tourist Information Office
C/. El Molino nº 12.
928 61 67 47
www.turismo.firgas.es
turismo@firgas.es



www.firgas.es

Acción financiada por la **Consejería de Gobierno de Empleo y Solidaridad del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria,** convocatoria 2012 Subvenciones Promoción del Desarrollo Local.

Action financed by Ministry for **Employment and Solidarity of the Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria**, within 2012 grants announcement for Promotion of Local Development.