

El Restaurante El Sitio: Una experiencia gastronómica inolvidable en Tazacorte

El restaurante El Sitio en Tazacorte, es una parada obligatoria en tu visita a La Palma si eres un amante de la buena comida y de los sabores auténticos.

Con una amplia selección de platos tradicionales canarios puestos al día y una cuidada presentación, El Sitio, reconocido con un sol en la [Guia Repsol](#); se ha convertido en uno de los restaurantes más populares de la isla.

El entorno











Cena de Fin de Año

Bombon de foie, pistacho y cacao

Papa negra "El Sirio"

Anchoa en mantequilla ahumada y hojaldre

Montadito de lubina marinada con guacamole

Carabinero marinado con aceite de sus
cabezas, ajo blanco de coco y caviar

Huevo a baja temperatura sobre boletus confitados

Lubina de Aguamaria asada con
su fondo oscuro y topinambur

Jarrete de ternera asado con su demi-glace,
pure de papa negra y trufa

Panettone de Zubay con crema de vainilla

Surtido de turrone

Oremus Mandolus - Tempoz Vega Sicilia

Malleolus - Bodegas Emilio Moro D.O. Ribera del Duero

Tokaji Late Harvest

Nicolas Maillart Brut A.O.C. Champagne



El restaurante está ubicado en una casa canaria típica del siglo XVIII, con una decoración rústica y acogedora.

En esta especie de entorno palaciego con impresionantes vistas al océano Atlántico, es donde el chef José Alberto Díaz desarrolla una cocina de raíces locales con pinceladas de autor y algunos guiños internacionales.

La Carta













Pero ahora vamos a la parte más sabrosa 'La carta del [Restaurante El Sitio](#)'.

Primero que nada debes saber que cuentan con una carta variada que se adapta a todos los públicos, el chef tiene un buen manejo de los vegetales y sus posibles combinaciones.

También tiene mucha maestría en el manejo de los fondos y ya aquí dejan ver esas pinceladas internacionales en el momento de elaborar los caldos que engalanan muchos de sus platos.

Bien merece una mención el ceviche de lubina atlántica con langostinos y sabores tropicales de la isla de La Palma, como son el mango, la lima, la parchita y el tomatillo de árbol; la lubina marinada en sal marina de Fuencaliente con gazpacho de aguacate y pimienta picona o el Lomo de corzo con salsa de su asado, remolacha, cerezas y crema de castaña.

Además, el restaurante cuenta con una excelente selección de vinos de la isla y de la península, para acompañar cada plato y hacer de la experiencia una delicia para los sentidos.

Pero en El Sitio no solo se disfruta de la comida, también se disfruta de un ambiente cálido y acogedor, con un servicio amable y atento que hace que los comensales se sientan como en casa.

Además, el restaurante cuenta con una terraza exterior con vistas al mar y a las montañas, ideal para disfrutar de una cena romántica o una comida en familia.

Si estás planeando una visita a La Palma, no puedes dejar de probar la gastronomía local en El Sitio, un restaurante que sin duda te dejará un buen sabor de boca y un recuerdo inolvidable

El primer hotel emblemático de Canarias









El Restaurante El Sitio se encuentra emplazado el Hotel Hacienda de Abajo, cuya singularidad, le ha echo merecedor de la clasificación como primer hotel emblemático de Canarias

Es el resultado de la cuidada rehabilitación de una antigua hacienda azucarera del siglo XVII.

Cuenta con un entorno de exuberante y rica vegetación, una costa que domina un océano de aguas puras e intensamente azules y un clima soleado y cálido con noches profusamente estrelladas.

También es de admirar la colección de arte única que posee, con obras auténticas traídas desde el mismo Flandes y Andalucía en el s.XVII.

Más de mil trescientas obras de arte adornan la hacienda y la mayor aportación de patrimonio artístico a la isla de La Palma.

¿Dónde? Calle de Unamuno, 11 – 38770 Villa y Puerto de Tazacorte, LA PALMA, Islas Canarias (España)

Información y Reservas: (+34) 922 40 60 00 ~
info@hotelhaciendadeabajo.com