



### ▶ DATOS PRÁCTICOS

**Especialidad:** Carnes a la brasa. Salchichas con la salsa de la abuela Úrsula, el carpaccio de calabacinos con queso de Valsequillo, garbanzada, fabada y los "Picones de Vandama".

**Dirección:** Carretera de Bandama, 116, Monte Lentiscal. Santa Brígida.

**Horario:** de miércoles a domingos y festivos, de 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 24:00 horas. Sábados de 13:00 a 16:30 y de 21:00 a 24:00 horas y domingos hasta las 18:00 horas. La sobremesa puede prolongarse hasta que se desee.

**Teléfono:** 928 352 754

## ▶ Mucho más que buenas carnes BODEGÓN DE VANDAMA

El carisma y buen estilo de los hermanos Cambreleng -Beatriz, Diego y Álvaro-, y el hecho de estar situado en un marco privilegiado, rodeado de viñedos, cerca del campo de golf de Bandama y con impactantes vistas, ha convertido al Bodegón de Vandama en uno de esos lugares que, una vez se prueban, nunca se olvidan.

Su sabor auténtico y muy familiar se reafirma con una carta donde sobresalen las carnes a la brasa, los platos de cuchara y unos entrantes que siempre apetecen. Aquí las sobremesas pueden alargarse hasta el atardecer, los fines de semana hay actuaciones musicales en directo, creando un ambiente mágico y exclusivo, y de vez en cuando los propietarios sorprenden y agasajan a sus clientes y amigos -condiciones que suelen ir unidas-, con espléndidas fiestas que se prolongan hasta bien

entrada la madrugada. El lugar llama la atención y deja huella por la cordialidad y amabilidad que transmite un equipo humano de primera línea, compuesto por Silvia como jefa de sala, Benito en la parrilla y Pablo ante los fogones.

La especialidad es la carne a la brasa, pero merecen resaltarse las succulentas ensaladas -la de queso de cabra, frutos secos y aliño dulzón es fantástica-, los platos de cuchara, tan apetecibles en el monte cuando hace fresquito, y postres con tanta gracia como los 'Picones de Vandama'. El vino de la casa está hecho de los viñedos de la zona, y aunque la cocina cierra a las 16:00 horas, el local permanece abierto para disfrutar de una copa, una charla y del maravilloso entorno.



### ▶ DATOS PRÁCTICOS

**Especialidad:** Pasta fresca, especialidades de alta cocina tradicional italiana, pizzas jugosas y crujientes al horno de leña, mariscos frescos y carne de primera calidad. Tienen una buena selección de vinos, entre los que destacan referencias italianas.

**Dirección:** Carretera General del Centro, 152. Monte Lentiscal, Tafira Alta.

**Horario:** de lunes a jueves de 13:00 a 16:00 horas y de 20:00 a 00:00 horas. Viernes a domingo de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:30 horas.

**Teléfono:** 928 355 052

**Correo electrónico:** osolemio@osm.e.telefonica.net

## ▶ Acogedor y tradicional RISTORANTE O SOLE MIO DEL MONTE

Su sabor rústico y confortable, donde el cliente se siente tan a gusto como en su propia casa y disfruta de una cocina italiana de altura, hecha con todo el cariño de la tradición y con los mejores ingredientes del mercado, han convertido a O Sole Mio del Monte es uno de los restaurantes italianos con más solera y tradición de la isla. Buena parte del mérito recae en su propietario, Franco Granieri, encargado de divulgar entre sus clientes los platos más genuinos del recetario de todas las regiones italianas, con pastas frescas artesanales hechas a mano y aderezadas con sabrosas salsas, finas y crujientes pizzas doradas en el horno de leña, marisco y carnes frescas, y un sinfín de sugerencias fuera de carta que cada día hacen de este completo figón una agradable sorpresa.

El local es espléndido, amplio,

luminoso y está muy bien situado. Se compone de un generoso comedor con 25 mesas dividido en zona de fumadores y no fumadores, terraza externa, parking gratuito para los clientes y un cocinero -el mismo Franco- que borda recetas como los fiocchetti, una pasta fresca con pera y salsita de gorgonzola, parmesano y jamón.

Las especialidades van desde los ravioli de ricotta y espinacas, hasta los rellenos de marisco, los buenos solomillos y chuletas de lechal fresco y una excelente bodega con las mejores referencias nacionales e internacionales, entre las que no falta una buena muestra de vinos italianos. Su sabor rústico y confortable, han convertido a O Sole Mio del Monte es uno de los restaurantes italianos con más solera y tradición de la isla.