

## Informacje praktyczne:

- **Przełot** Kraków – Frankfurt – Gran Canaria i powrót Gran Canaria - Monachium - Kraków liniami Lufthansa koszt 2 osób dorosłych i dziecka (4 lata) (z jednym bagażem rejestrowanym): **2900 zł.**

- **Nocleg**

Na Gran Canarii zdecydowaliśmy się wykupić pobyt w hotelu, a nie jak zwykle wynajmując mieszkanie. Akurat trafiliśmy na ceny pobytu w hotelu, które były zdecydowanie niższe niż wynajem mieszkania. Dodatkowo skusił nas basen z wydzieloną częścią dla dzieci. Wybraliśmy pobyt bez wyżywienia, gdyż nasz pokój to tak naprawdę było obszerne studio – salon z wyposażoną kuchnią (płyta elektryczna, mikrofalówka) i sypialnią. Hotel jest dość duży i składa się z kilku budynków. My mieliśmy widok na spokojny zielony dziedziniec między dwoma budynkami. Studio spełniło wszelkie nasze oczekiwania, a sam hotel dostarcza atrakcji wypoczywającym. Basen znajduje się w centralnym placu, osłonięty budynkami i drzewami, więc zawsze jest tam ciepłej, a poza tym osłonięty jest od wiatru. Jest dużo leżaków i parasoli. Jedynym mankamentem może być fakt, że czynny jest tylko od godziny 9 do 17. Dzieci znajdują tutaj wodny plac zabaw pomiędzy dwoma kolejnymi budynkami, a także plac zabaw. Dla dorosłych w hotelu jest centrum SPA. Na parterze całkiem dobrze zaopatrzone sklepy z artykułami spożywczymi (np. bułki po 0,45E) i akcesoriami do pływania. Hotel posiada restaurację, gdzie można z karty zamówić posiłki.

W hotelu można wykupić miejsce parkingowe, ale nie jest to konieczne, gdyż wokół hotelu jest wiele ogólnodostępnych miejsc darmowych.

**Cena pobytu to 45 euro za dobę (za całe studio, bez śniadań).**

- **Transport** – wynajem samochodu

Na Gran Canarii mamy duży wybór firm wynajmujących samochody. Chociaż w okresie pandemii wiele z nich zlikwidowało część samochodów z powodu braku turystów, a w momencie kiedy turystyka się otworzyła, to samochodów brakuje i ceny wynajmu są wyższe. Na Gran Canarii wybraliśmy firmę Cicar (za pośrednictwem firmy Cabrera Medina), gdyż była najkorzystniejsza cenowo. Warto rezerwować samochód z dużym wyprzedzeniem, gdyż w związku z problemami spowodowanymi pandemią, ceny szybko rosną. **Za samochód zapłaciliśmy 25 euro za dobę.** Dodatkowo dla dziecka był bezpłatny fotelik.

Auto odbieraliśmy w wypożyczalni na lotniku, co odbyło się bardzo szybko. Tak samo w dniu odlotu kiedy oddawaliśmy samochód trwało to dosłownie dwie sekundy. Pracownik wypożyczalni tylko rzucił okiem na auto, odebrał kluczyki i to było wszystko.

**Cena paliwa na Gran Canarii to ok. 1,1 – 1,2 euro/l.**

Parkowanie samochodu w miejscowościach nie było problemem. Zwyczajowo parkowaliśmy na darmowych ogólnodostępnych miejscach. Czasami w miasteczkach były parkingi, ale koszt wynosił np. 1E za kilka godzin. Jedyne parkingi, które były faktycznie drogie to te w stolicy wyspy Las Palmas.

- Parking w Puerto de Mogán 60 centów za godzinę
- Parking Galdar 1E za cały dzień
- Parking przy Mercado de Vegueta (Las Palmas) – 2E za godzinę
- Parking wielopiętrowy przy plaży Las Canteras (Las Palmas) – 2E za godzinę

Mimo, że Gran Canaria nie jest jakąś wielką wyspą to przez te 12 dni przejechaliśmy 1350km. Po wyspie można szybko się przemieszczać wzdłuż wybrzeża, gdyż większość wyspy okala autostrada. Natomiast centrum wyspy to bardzo wąskie i kręte drogi, gdzie czas przejazdu zdecydowanie się wydłuża. Po deszczu może być dość niebezpiecznie i ślisko. Na krętych drogach często nie widać zbliżających się samochodów, które potrafią zniemacka wyskoczyć zza skały, stąd niektóre zbliżając się do takich zakrętów trąbią sygnalizując swoją obecność. Przejechaliśmy kilka malowniczych i krętych dróg, z których polecamy: GC-210 La Aldea de San Nicolas do Artenary, GC-200 Mogan – La Aldea de San Nicolas, godne polecenia są też: GC-605 Mogan – Roque Nublo, czy GC-606 Presa del Parralillo – Roque Nublo.

- **Pogoda**

Klimat Gran Canarii jest klimatem idealnym do całorocznego wypoczynku. Właściwie cała wyspa jest nazywana „Wyspą Wiecznej Wiosny”. Z czego to wynika? Głównie z tego, że na jej terytorium panuje przyjemny, łagodny klimat. Bardzo ważną informacją będzie zatem fakt, że średnia liczba dni słonecznych na Gran Canarii wynosi około 300. Temperatura na Gran Canarii zimą dochodzi nawet do 20 stopni Celsjusza, natomiast latem średnia temperatura wynosi ok. 26 stopni. Lato na Wyspach Kanaryjskich jest łagodne przez powiew tego oceanicznego wiatru, który ochładza cały archipelag. Pasaty zapewniają przyjemne lato, ze stałą temperaturą około 24 stopni. Temperatura wody to ok. 22 stopnie w ciągu roku, oprócz zimy, kiedy spada do 18 stopni. Wobec tego, pogoda na Gran Canarii sprzyja wyjazdom nie tylko w miesiącach wakacyjnych. Średnia liczba dni deszczowych to ok. kilka dni w ciągu miesiąca. Sezon turystyczny na Gran Canarii trwa więc przez cały rok.

Na Gran Canarii możemy mieć do czynienia ze zjawiskiem kalimy. Kalima jest związana z burzami piaskowymi nad Saharą i transportem pyłów przez wschodnie wiatry. W czasie kalimy na wyspach widzialność spada, a drobne cząstki pyłu pokrywają ulice, domy i inne obiekty. Czasem może powodować perturbacje w lotach samolotów.

Nasz pobyt przypadał na drugą połowę stycznia, pogodowo nie zawiedliśmy się. Codziennie temperatura wynosiła 22 stopnie, w słońcu bywało cieplej co sprzyjało kąpielom zarówno w basenie, jak i w oceanie. Oczywiście wjeżdżając w góry temperatura spadała poniżej 10 stopni, więc trzeba było być na to przygotowanym. Ze dwa razy złapał nas drobny deszcz, ale padał tylko chwilę. A na koniec naszego pobytu mieliśmy okazję przy wylocie z wyspy doznać kalimy. Na szczęście samoloty lądowały i startowały normalnie.

**Inne porady:**

- Przed wyjazdem dobrze zarezerwować samochód z wyprzedzeniem, gdyż im bliżej terminu wyjazdu, tym ceny dość drastycznie rosną.
- Warto pamiętać, podróżując po Gran Canarii, aby zabierać ze sobą cieplejsze ubrania, gdyż w górach temperatura w styczniu spada poniżej 10 stopni, a jednocześnie zawsze mieć strój do kąpieli jeśli zjedziemy na wybrzeże.
- W miasteczkach należy poszukać ogólnodostępnych, darmowych miejsc parkingowych, oznaczonych białymi liniami.
- W restauracjach dobrze jest zamawiać ½ racion, czyli pół porcji, aby poprobować różnych dań. Jednak należy pamiętać, aby nie przesadzić z ilością owych połówek, bo porcje te mogą być spore i nie damy rady zjeść.

## Wstępy (ceny)

- Winnica Berrazales – wstęp 10E/os, dziecko 4E – w cenie zwiedzanie winnicy oraz degustacja 3 rodzajów win, lokalnej kawy, sera z dżemem kawowym, kanapeczek, pomarańczy.
- Destylarnia Rumu Arehucas 5E/os, w cenie zwiedzanie destylarni i możliwość spróbowania 4 alkoholi.
- Dom Kolumba w Las Palmas 4E/os, dziecko za darmo.
- Muzeum Kanaryjskie w Las Palmas 5E/os, dziecko za darmo.
- Wjazd na wieżę katedry w Las Palmas 1,50E, dziecko za darmo.
- Muzeum Techniki Elder 6E/os, dziecko 2E.

## Kuchnia Gran Canarii:

Podstawą kuchni kanaryjskiej jest mięso, wieprzowina, wołowina, ale także aromatyczne owoce morza i świeże ryby. Jednak coś dla siebie znajdą także wegetarianie.

Najpopularniejsze dania kuchni kanaryjskiej:

- Papas arrugadas - to dodatek albo przystawka, która jest podawana niemal do każdego dania na Gran Canarii. Są to małe ziemniaczki, gotowane w mocno osolonej wodzie - stąd nazwa "arrugadas", czyli "pomarszczone". Pod wpływem soli ich skórka rzeczywiście się marszczy. Do ziemniaków podawany jest pikantny sos „mojo picón” zrobiony na bazie papryki i lub łagodny ziołowo - czosnkowy „mojo verde”.
- Sosy mojo rojo i mojo verde - Zarówno do ziemniaczków jak i ryb dostaniemy zwykle dwie miseczki z sosami: zielonym (mojo verde) i czerwonym (mojo rojo). Mojo verde zrobiony jest na bazie kolendry i doskonale komponuje się z rybami i owocami morza, z kolei mojo rojo z suszoną ostrą papryczką pimenton idealnie pasuje do wszelkiego rodzaju mięs i serów.
- Pimientos del padron - zielone, małe papryczki, smażone i podawane z gruboziarnistą solą. Proste i naprawdę pyszne danie - a raczej przekąska czy dodatek. Legenda głosi, że pełną nazwę zawdzięczają głazowi (padron), do którego przycumował statek transportujący ciało św. Jakuba.
- Ropa vieja - gęsty gulasz z ciecierzycą, warzywami i mięsem, często zabarwiony na żółto. Typowe danie z resztek, które Kanaryjczycy robią, kiedy w lodówce zostanie im zbyt dużo mięsa. Co miejsce to składniki i smak się różnią. Moim zdaniem jedno z najlepszych dań.
- Potaje de berros - ta gęsta zupa zawiera rukiew wodną, soloną wieprzowinę, ziemniaki, fasolę i kolbę kukurydzy.
- W lokalach z tradycyjną kuchnią kanaryjską warto spróbować tamtejszych zup czy gulaszów na bazie warzyw i ciecierzycy z dodatkiem mięsa (garbanzada), mięsa i kukurydzy (potaje Canario) czy ryby (garbanzos con pescado).
- Puchero, czyli potrawa z wołowiny, słoniny, suchej kiełbaski (chorizo), groszku, kukurydzy i dostępnych w danym momencie sezonowych warzyw.
- Gofio - to mąka uzyskana z prażonych ziaren zbóż (pszenicy, jęczmienia, żyta lub kukurydzy) używana na Wyspach Kanaryjskich zarówno do dań słodkich jak i wytrawnych, można ją jeść na śniadanie jako dodatek do musli czy jogurtu, zagęszcza się nią zupy i sosy, dodaje do deserów. Ciekawą potrawą z dodatkiem gofio

jest zupa gofio escaldado, czyli bulion (mięśny lub rybny) wymieszany z gofio do konsystencji gęstego budyniu podawany z kawałkami cebuli, służącymi do nabierania zupy. Pamiętając tę potrawę z Teneryfy, na Gran Canarii omijałam ją szerokim łukiem. Nie trafiła w moje smaki.

- Ryby i owoce morza to podstawa wyspiarskiej kuchni np. dorada czy murena o białym, zwartym, smacznym mięsie z ościami głównie wzdłuż kręgosłupa lub lokalną rybę o nazwie vieja. Ryby przygotowywane są w prosty sposób, najczęściej grillowane z dodatkiem czosnku czy ziół.
- Conejo en salmorejo, tradycyjne danie z Teneryfy, marynowane w przyprawach (czosnek, papryka, rozmaryn, tymianek) i winie a później smaźone kawałki królika, również bardzo popularne na Gran Canarii.
- Warto spróbować serów wytwarzanych na Wyspach. Wytwarzane tradycyjnymi metodami, w większości są to sery kozie, choć bywają również owcze lub mieszane, każda wyspa ma swój własny, charakterystyczny dla niej specjał. Poniżej kilka sztandarowych przykładów: Majorero – jeden z najbardziej znanych serów kozich z Wysp Kanaryjskich pochodzi z Fuerteventury, wielokrotnie wybierany jako najlepszy ser na świecie, posiada charakterystyczną czerwonawą skórkę (za sprawą papryki) oraz słodko-kwaśny środek, Flor de Guia – owczy ser z Gran Canarii o żółtawej skórcie i kremowym, lekko gorzkawym miąższu.
- Bienmesabe - Słodczy czy słodkich deserów w kuchni kanaryjskiej nie ma zbyt wiele. Jednym z nielicznych jest bienmesabe czyli bardzo słodki sos z mielonych migdałów, żółtek i miodu czasami z dodatkiem cukru lub słodkiego wina czy rumu. Przy tym deserze można umrzeć od eksplozji słodkości, ale naprawdę warto. Może być podawany w pucharku, albo jako polewa do lodów. Zdecydowanie polecam pierwszą opcję.
- Churros nie wywodzą się co prawda z Wysp Kanaryjskich – jest to wynalazek Hiszpanii kontynentalnej, są jednak bardzo popularne na wyspach. Są to kawałki ciasta smaźone na głębokim oleju, coś pomiędzy naszymi pączkami a faworkami. Podaje się je z reguły na śniadanie wraz z gęstą gorącą czekoladą.
- Kawa z mlekiem i mlekiem (Corrado leche y leche) - charakterystyczny dla kuchni kanaryjskiej sposób na podanie kawy z mlekiem i z mlekiem kondensowanym, zwykle w niewielkiej szklance, tak aby utworzyły się trzy warstwy.

### Restauracje:

- **Bahia Grill – Bahia Feliz** (Maspalomas) - <https://bahia-grill.negocio.site/> - 38E – 2 steki z ziemniaczkami i sałatką 2x13E, 1 kromki z frytkami 6E (zestaw dziecięcy), 2 piwa 2x3E.
- **Bahia Grill** – 31,80E – papas arrugadas 4E, chorizos parrilleros (grillowane kielbaski) z papryczkami padron 5,50E, pizza barbacoa 9,80E, spaghetti 6E (zestaw dziecięcy), piwo 3E, tinto de verano 3E.
- **Bahia Grill** – 33,30E – 2 steki z frytkami i sałatką 2x13E, 1/2l vino tinto (sangria) 7,30E.
- **El Eucalipto Gordo – Mogan** – Calle la Galletana, 2, 35140 Mogán, Fatastyczny bar z domową kuchnią, pod wielkim eukaliptusem. Cena za obiad 18,50E – fenomenalna ropa vieja 6E, croquetas z frytkami 9E, coca-cola 1,5E, lód na patyku 2E.
- **Bar Sabidan**, c. Mina 1, **Puerto de Mogan** – Churros 2,25E, 2x kawa 5E, 1 czekolada do churros 2,50E.

- **La Teraza Mahou**, Plaza Hurtado de Mendoza 7, **Las Palmas** - 29,80E – tinto de verano 3,50E, papas arrugadas 5E, chuletas de cerdo z sałatką 9,90E, lomo con papas fritas z pomidorami i mozzarellą 8,90E.
- **La Candelilla**, <https://barlacandelilla.negocio.site/> na drodze GC-20 **niedaleko San Bartolome**, 31,50E – bułka 1E, grillowana ryba z frytkami i sałatką 10,50E, smażone kawałki wieprzowiny z frytkami i sałatką 10,50E, papas arrugadas 5,50E, napoje 4E.
- **Cafeteria Churreria Restaurante El Rescate, Vega de San Mateo** c. Principal 68, 35,75E – ropa vieja 6,75E, crocetas z frytkami i sałatką 9,50E, papas arrugadas 4E, kalmary z frytkami i sałatką 13,50E, napój 2E.
- **Restaurante la Esquina, Artenara** - 31,10E - bułki z deepem 1,60E, zupa rancho canario 4E, pimientos de padron 4,50E, chuleta de cerdo z ziemniaczkami i sałatką 7E, cherne al cilantro – ryba z ziemniaczkami i sałatką 8E, frytki 2E, 2 kawy cortado – 2,50E, coca cola 1,50E.
- **Restaurante Villa Rosa**, Calle Melian Alvarado 3, **Aguimes** - 25,50E – pizza 6,50E, spaghetti 6,50E, ½ garbanzada 4,25E, ½ fabada 4,25E, 2 coca cola 4E.
- **Dedo de Dios, Puerto de las Nieves** - 27,92E- zupa rybna 3,50E, grillowana ryba vieja z ziemniaczkami 12E, chuleta de cerdo z ryżem 6E, napój coca – cola 1,50E, tinto de verano 3E.
- **El Mirador Restaurante, Santa Lucia** - 21,08E – zupa potaje de berros 5,70E, frytki 4,50E, 2x kawa 5E, deser bienmesabe 4,50E.
- **Cafeteria cervceria de Cine**, plac Sintes Local 2, **Teror** - 29,50E – bułki z deepem 1,50E, smażona wieprzowina 6E, ropa vieja 6E, papas arrugadas 4,50E, frytki 3E, kurczak cajum 6E, coca cola 2,50E.

### **Ceny w sklepach (głównie Lidl/Mercadona oraz HiperDino)**

Najlepsze do zakupów to Lidl i Mercadona. Ceny mają podobne, wybór produktów również. Chociaż w zależności od miejscowości czasami ma się wrażenie, że jakoś pusto na półkach. Markety są czynne we wszystkie dni tygodnia.

- Bułka 0,15E
- Bagietka 0,42E
- Chleb 0,75E
- Masło 1,59E
- Jajka 12 sztuk 1,63E
- Ser mieszany koza/krowa od 1,69E
- Ser twardy mieszany w papryce 2,76E
- Chorizo iberico 1,55E
- Szynka Jamon 1E
- Jamon serrano 2,29E
- Szynka gotowana 2,19E
- Mortadela z oliwkami 0,89E
- Serki czekoladowe 1,19E
- Serek karmelowy 0,65E
- Serek waniliowy 2pak 1,19E
- Serek turrón 0,69E
- Mleko w kartonie 0,66E
- Kawa mielona kanaryjska 3,99E
- Herbata w saszetkach 1,19E

- Sok zumo Clementina 1,35E
- Sok pomarańczowy 1,05E
- Sok z mango 1,39E
- Sok multivitamina 0,96E
- Jogurt do picia z trzciny cukrowej 1,15E
- Woda 1,5l – 0,44E
- Ogórek 0,45E
- Pomidory 1,25E/kg
- Papaja 1,59E/kg
- Pomarańcze 1,59E/kg
- Ciastka Sondey 0,79E
- Ciastka oreo 0,89E
- Łubin – Altramuces w słoiku 0,89E
- Czarne oliwki puszka 0,75E
- Zielone oliwki puszka 0,29E
- Zielone oliwki z papryką 0,95E
- Chipsy od 0,59E
- Chipsy light 0,85E
- Pringelsy 1,85E
- Paczka makaronu do rosółu 0,75E
- Paczka makaronu pene 1,19E
- Sos pomidorowy w słoiku 1,65E
- Kostki rosółowe 0,75E
- Kurczak skrzydła 3,99E/kg
- Piwo Estrella 10pak 5,90E
- Piwo Dorada Roja 0,99E
- Piwo Cruzcampo 1,04E
- Wino czerwone do tinto de verano 0,89E
- Wino od 1E
- Brandy Gran Reserva 8,50E
- Filtry do ekspresu do kawy 0,75E

#### **Ceny inne:**

- Sok świeżo robiony z opuncji, papai i mango przy skałach Los Azulejos – 3E
- Kawa od 1,20E do 3E
- Korzenne ciasteczko 0,4E
- Migdały w soli 2,50E
- Sos mojo (słoiczek) 5E
- 1kg pomarańczy na targu 1E
- 4 banany, 3 pomarańcze na Mercado de Vegueta 1E
- Zabawka autko 5,50E
- Zabawka samolot 5,50E
- Organki 6,20E

### **Pamiątki:**

- Sól z solniska Tenefe – 2E
- Figurka ludzika 5,95E
- Wisiorek 7E

### **Alkohol na Gran Canarii:**

Na Gran Canarii można znaleźć zarówno niewielkie winnice produkujące dobre wina, jak i destylarnię rumu specjalizującą się w tworzeniu wysokoprocentowego rumu, albo lżejszego rumu miodowego i wielosmakowych likierów.

### **Wino**

Na Gran Canarii popularne jest wino.

### **Do jednych z najpopularniejszych zalicza się:**

- **Monte Lentiscal** – zarówno białe, jak i czerwone, aromatyczne, owocowe.
- **Gran Canaria** – czerwone i białe, owocowe.
- **Manzanilla** – (z hiszp. rumianek) – hiszpańskie sherry, w smaku przypomina ponoć herbatkę rumiankową, 16% zawartości alkoholu.
- **Sangria** – tradycyjne hiszpańskie (czerwone) wino podawane z kostkami lodu i owocami;

### **Likier**

- **Ron Miel Guanche** – likier z dodatkiem miodu palmowego.
- **Likier bananowy**
- **Likier bienmesabe** – na bazie jajek, miodu i migdałów.
- **Likier miętowy**
- **Likier karmelowy**

### **Rum**

- **Ron Blanco** – rum biały
- **Ron Caramelo** – rum karmelowy, 24% zawartości alkoholu.
- **Ron Carta Oro** – złocisty rum, o 37,5% zawartości alkoholu.

### **Piwo**

- **Tropical** – jasne piwo, z lekką goryczką, warzone na Gran Canarii. Zawartość alkoholu – 4,7%.

### **Będąc na Gran Canarii warto odwiedzić:**

#### **Destylarnię Arehucas w Arucas**

Destylarnia powstała w 1884r. i jest znanym na całych Wyspach Kanaryjskich producentem szerokiej gamy rumów, wódek i likierów. Sukces zawdzięcza połączeniu historii i tradycji z wykorzystaniem nowoczesnych technologii przemysłowych w tym linii do butelkowania, czy pakowania gotowego produktu. Zresztą o zaawansowaniu technicznym tego miejsca można się przekonać na własne oczy, gdyż trasa wycieczki prowadzi także przez część produkcyjną zakładu. Przewodnik dokładnie opowiada cały proces tworzenia rumu – od zbiorów trzciny cukrowej, aż po butelkowanie.

Kanaryjski rum jest trunkiem wysokoprocentowym (ograniczonym przez hiszpańskie prawo do maksymalnie 60% zawartości alkoholu) produkowanym z trzciny cukrowej,

wody i drożdży. Po procesie fermentacji następuje destylacja i dojrzewanie, które trwa co najmniej 1 rok. Ostatni proces ma wpływ także na barwę rumu. Idąc przez fabrykę można zobaczyć „reprezentacyjne” beczki, w których widać różne kolory rumu. W poszczególnych salach fabryki znajduje się ich tu ponad 4000 i zawierają trunki w różnym wieku, niektóre dojrzewają nawet 20 lat. Same beczki są produkowane z dębu amerykańskiego i importowane z USA. To właśnie dzięki tym dębowym beczkom staje się taki złocisty i smaczny. Beczek w fabryce jest mnóstwo, a większość z nich jest z autografami znanych osobistości – np. hiszpańskiej pary królewskiej, czy piosenkarza Julio Iglesiasa. Finalnie wyprodukowany rum może być mieszany z innymi gatunkami i rocznikami tak, aby finalnie otrzymał oczekiwany kolor, smak i moc. Na koniec wycieczki obowiązkowa degustacja. Z kilkunastu możliwości wybiera się 4, które chcemy spróbować, a następnie udać się do firmowego sklepu...

- Destylarnia czynna jest od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00 do 14:00 za wyjątkiem świąt <https://arehucas.es>
- Przy fabryce znajduje się darmowy parking
- Cena wstępu 5E/os, dzieci za darmo

### **Winnica Berrazales**

W dolinie Agaete znajduje się rodzinna Finca de La Laja czyli winnica Bodega Los Berrazales z wielokrotnie nagradzanymi winami. Winnicę założono około dwustu lat temu. W tym regionie rodzina Lugo-Jorge zarządza winnicą opartą na winorośli odmiany listán negro uprawianej metodą tradycyjną. Los Berrazales wytwarza wytrawne i półwytrawne wina czerwone, różowe i białe. Na plantacji zobaczyć można także uprawy pomarańczy, mango, awokado i papai. Podczas wizyty z przewodnikiem można poznać proces produkcji wina oraz uprawy pomarańczy i kawy na posiadłości La Laja. Na miejscu można nabyć tutejsze wino, ale i jabłkowo-kawowy dżem oraz kawę.

Finca de La Laja słynie również z kawy a dokładniej z arabiki. Jej owoce zbiera się ręcznie, suszy i oczyszcza z łupin, a następnie pali. Potem mieli się je w wielkich młynkach, aby w końcu trafiła do filiżanek. Jak się okazuje w winnicę odwiedził również Stephen Hawking.

Na koniec na zwiedzających czeka degustacja. I jest to chyba najlepiej wydany pieniądz za wstęp – degustuje się 3 rodzaje wina, kawę, pomarańcze, jest też ciasto, grzanki z pastą z chorizo, ser z marmoladą z jabłek i kawy.

- Winnica jest czynna od 10:00 do 17:00 <https://bodegalosberrazales.com/>
- Przy winnicy znajduje się parking, do którego prowadzi wąska droga.
- Cena wstępu 10E/os, dzieci 4E.

### **Przykładowe zakupy:**

- Winnica Berrazales
  - wino z owoców tropikalnych 12E
- Destylarnia Arehucas:
  - ron miel Guanche 1l - 8,70E
  - ron miel Guanche 0,5l – 5,70E
  - likier Bienmesabe 0,35l - 4,20E
  - likier bananowy 0,35l - 3,50E