

CUEVA PARA 2 · CAVE FOR 2 · HÖHLE FÜR 2

HOTEL JARDÍN TECINA - LA GOMERA

CLUB LAUREL
Hotel Jardín Tecina - La Gomera





Ole R. Thoresen

Una cueva con mucha historia

La historia de cómo se inició la aventura de Fred. Olsen S.A. La Gomera comienza en 1907, en el puerto de Santa Cruz, capital de Tenerife, por aquel entonces una ciudad pequeña con su correspondiente puerto. Un pequeño buque de la compañía predecesora a la naviera, fue cargado con cajas de plátanos hasta la misma altura del Puente, incluida la cubierta. El barco comenzó su andadura en 1904 con el transporte de plátanos de las Islas Canarias a Londres. El director de la compañía en Canarias por aquel entonces, Sr. Ole R. Thoresen, su número uno canario, Sr. Álvaro Rodríguez López y un jefe de operaciones portuarias Sr, Manuel Díaz, entre otros, celebraron en un bar de la Plaza de España, el éxito del transporte de tan provechosa carga y la satisfacción del trabajo bien hecho. En ese momento de júbilo, D. Manuel Díaz comentó a los presentes que conocía un lugar en el sur de La Gomera de donde manaba agua de las montañas. Esto era de gran relevancia dado que las producciones de plátanos estaban situadas todas en el norte de la isla, en donde había suficiente suministro de agua. Decidieron coger una de las Falúas (un tipo de velero) usadas para el transporte de los plátanos desde el norte de las diferentes islas a Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas de Gran Canaria, debido a la ausencia de carreteras. De esta manera, llegaron a Playa de Santiago, en La Gomera, donde actualmente se encuentra situado el Club Laurel del Hotel Jardín Tecina. No vivía nadie en este lugar, a excepción de una mujer que residía en una cueva en el lateral del acantilado.

La mujer los recibió muy hospitalaria y sacrificó una gallina invitándoles a comer. El grupo pasó la noche en lo que entonces era común para los animales: un círculo de piedras con techo de hojas de palmera para protegerlos del rocío. A la mañana siguiente, partieron hacia las montañas, y comprobaron que el manantial que encontraron en los altos del Valle de Benchijigua manaba agua, manantial que después de 105 años sigue manando agua como en aquellos lejanos días. Este acontecimiento fue el inicio de las actividades en La Gomera. Ole R. Thoresen me contó esta historia hace aproximadamente 50 años. Nosotros éramos socios de negocio, gestionando una de nuestras navieras juntos. Él, al final de su carrera, y yo, al principio de la mía. Desde Fred. Olsen S.A. hemos querido homenajear los comienzos de nuestra compañía convirtiendo el lugar donde empezó todo en La Gomera, en una bonita cueva donde disfrutar de una noche inolvidable a la luz de las velas.

Fred. Olsen

FRED. OLSEN – SEPT. 2011

MENÚ

CESTA DELICIOSA

Tarta fina de hojaldre con hongos, verduras y muselina de ajo
Pámpano salteado con ajos y guisantes, acompañado de papas arrugadas
Mousse de chocolate con frutos rojos
Bombones de chocolate

PARA CLIENTES CON MP/PC 25,00€ ppp
PARA CLIENTES SIN PENSIÓN 44,00€ ppp

CESTA GOMERA

Atún escabechado con brotes Eco Finca y emulsión de vegetales
Solomillo de cerdo con salsa de almogrote y papas rústicas canarias
Bizcocho de zanahoria con chocolate caliente y mousse de gofio
Bombones de chocolate

PARA CLIENTES CON MP/PC 29,90€ ppp
PARA CLIENTES SIN PENSIÓN 50,00€ ppp

CESTA EXQUISITA

Dúo de aperitivos: brocheta de pulpo y montadito de salmón marinado
Tartar de aguacate con langostinos, crudites de vegetales y vinagreta de frutos secos
Solomillo de ternera albardado con bacon, servido con salsa bearnesa,
salteado de hongos y milhojas de papas con queso ahumado canario
Lingote de chocolate con maracuyá
Bombones de chocolate

PARA CLIENTES CON MP/PC 34,90€ ppp
PARA CLIENTES SIN PENSIÓN 55,00€ ppp

CESTA VEGANA

Carpaccio de tomate acompañado de pepino, papaya y mezclum de hierbas
de la Eco Finca, con vinagreta de mango y maracuyá
Carne vegetal con arroz cremoso de calabaza y verduras Eco Finca
Carpaccio de piña con sorbete artesano de papaya
Bombones de gelatina de hierbas aromáticas

PARA CLIENTES CON MP/PC 25,00€ ppp
PARA CLIENTES SIN PENSIÓN 44,00€ ppp

13.00 - 15.00 h - 19.00 - 23.00 h

SOLO ADULTOS
IGIC Incluido



Ole R. Thoresen

A cave with a lot of history

In 1907, In the port of Santa Cruz, the capital of Tenerife and a correspondingly small port, a ship had been loaded with bananas in crates, even on its deck, up to the top of the bridge. The ship belonged to our predecessor liner business, which had started in 1904 with the carriage of bananas, from the Canary Islands to London. The manager of the business in the Canaries, Ole R. Thoresen and his number one Canario, Alvaro Rodriguez Lopez, one of the dock foremen, Manuel Díaz and some others, went to a bar in Plaza de España, well pleased with themselves for having got the ship away with such a profitable cargo. During this proud moment, Manuel Díaz told the others that he knew there was water coming out of a mountain, high up on the southern side of La Gomera. This was quite special since all of the banana productions of the Islands were on the north side, where there was a sufficient supply of water. So there and then, they decided to take one of the Faluas (a schooner type of boat), used for transporting bananas from the north sides of the different islands, due to lack of roads, to Santa Cruz and Las Palmas.

So off they went arriving on the beach, where Club Laurel stands today. No one lived there then for one exception, a woman living in the very cave, on the side of the rock wall. She was kind enough to kill a chicken and prepare a meal for them. The party spent the night in what was then common for animals, a stone circle with palm leaves as a roof to protect them against the dew. The next morning, they set off for the mountains, and the spring they found, high up in the Benchijigua valley, still runs. This event was the start of our activities in La Gomera. Ole R. Thoresen told me this story approximately 50 years ago. We were in fact business partners, running one of our liner businesses together. He, at the end of his career and I, at the start of mine. From Fred. Olsen S.A we wanted to honour the beginnings of our company turning the place where it all began in La Gomera into a nice cave where to enjoy an unforgettable night under the candle lights.

Fred. Olsen

FRED. OLSEN – SEPT. 2011

MENU

DELICIOUS BASKET

Fine puff-pastry, mushroom pie with vegetables and garlic muslin
Sautéed Pompano with garlic and peas, accompanied by 'wrinkled' potatoes
Chocolate mousse with red berries
Chocolate pralines

SUPPLEMENT FOR CLIENTS WITH HB/FB 25,00€ ppp
FOR CLIENTS WITHOUT MEAL PACKAGE 44,00€ ppp

GOMERA BASKET

Pickled tuna with Eco Finca shoots and vegetable emulsion
Pork tenderloin with 'almogrote' and rustic Canarian potatoes
Carrot cake with hot chocolate sauce and gofio mousse
Chocolate pralines

SUPPLEMENT FOR CLIENTS WITH HB/FB 29,90€ ppp
FOR CLIENTS WITHOUT MEAL PACKAGE 50,00€ ppp

EXQUISITE BASKET

Appetizer duo: octopus skewer and marinated salmon tower
Avocado tartare with prawns, vegetable crudites and dried-fruit vinaigrette
Beef fillet steak and bacon, served with béarnaise sauce, sautéed mushrooms
and potato millefeuille topped with Canarian smoked cheese
Chocolate ingot with passion fruit
Chocolate pralines

SUPPLEMENT FOR CLIENTS WITH HB/FB 34,90€ ppp
FOR CLIENTS WITHOUT MEAL PACKAGE 55,00€ ppp

VEGAN BASKET

Tomato carpaccio accompanied by cucumber, papaya and herbal mezclum
from the Eco Finca, with mango vinaigrette and passion fruit
Vegetarian meat with creamy pumpkin rice and vegetable from the Eco Finca
Pineapple carpaccio with papaya and artisan sorbet
Gelatin truffles with aromatic spices

SUPPLEMENT FOR CLIENTS WITH HB/FB 25,00€ ppp
FOR CLIENTS WITHOUT MEAL PACKAGE 44,00€ ppp

13 h - 15 h - 19 h - 23 h

ADULTS ONLY
taxes Included



Eine Höhle mit viel Geschichte

Die Geschichte, wie das Abenteuer mit Fred. Olsen S.A. auf La Gomera startet, beginnt 1907 im Hafen von Santa Cruz, der Hauptstadt von Teneriffa, die damals eine kleine Stadt mit ihrem entsprechenden Hafen war. Ein kleines Schiff des Voreigners der Reederei wurde mit Kisten voller Bananen bis auf die Höhe von Brücke und Vorderdeck verladen. Der Transport von Bananen begann bereits 1904 von den Kanarischen Inseln nach London. Der damalige Direktor des Unternehmens auf den Kanarischen Inseln, Herr Ole R. Thoresen, sein Nummer 1 auf den Kanaren, Herr Alvaro Rodríguez López, und ein Chef des Hafensbetriebs, Herr Manuel Díaz, gingen zu einer Bar auf der „Plaza de España“, um die gute Arbeit und die Gewinn bringende Fracht gebührend zu feiern. In diesem Moment der Freude erzählte D. Manuel Díaz den Anwesenden, dass er einen Ort im Süden von La Gomera kenne, an dem Wasser aus den Bergen kam. Dies war von großer Bedeutung, da sich die Bananenproduktionen alle im Norden der Insel befanden, wo ausreichend Wasser zur Verfügung stand. Sie beschlossen eine der Falúas (mittelgroßes Segelboot) zu nehmen, mit der die Bananen vom Norden der verschiedenen Inseln nach Santa Cruz de Tenerife und Las Palmas de Gran Canaria transportiert wurden, da keine Straßen vorhanden waren.

Auf diese Weise kamen sie dort in Playa de Santiago in La Gomera an, wo sich derzeit der Club Laurel des Hotels Jardín Tecina befindet. Niemand lebte an diesem Ort, außer einer Frau, die in einer Höhle am Rand der Klippe lebte. Die Frau empfing sie sehr gastfreundlich, schlachtete ein Huhn und lud alle zum Essen ein. Die Gruppe verbrachte die Nacht in dem, was damals für die Tiere üblich war: ein Steinkreis mit einem Dach aus Palmblättern, um sie vor Tau zu schützen. Am nächsten Morgen brachen sie zu den Bergen auf und fanden heraus, dass aus den Quellen, die sie in den Höhen des Benchijigua-Tals fanden, genügend Wasser floss; ein Quellgebiet, in dem auch heute nach 105 Jahren, wie in jenen fernen Tagen, weiter ausreichend Wasser fließt. Diese Entdeckung war der Beginn der Aktivitäten auf La Gomera. Ole Thoresen hat mir diese Geschichte vor 50 Jahren erzählt. Wir waren Geschäftspartner und leiteten gemeinsam eine unserer Reedereien. Er am Ende seiner Karriere und ich am Anfang meiner. Wir von Fred. Olsen S.A. ehren die Anfänge unseres Unternehmens, indem wir den Ort, an dem der Firmengründer seine erste Nacht auf La Gomera verbrachte, in eine wunderschöne Höhle verwandeln, in der Sie eine unvergessliche Nacht bei Kerzenlicht genießen können.

Fred. Olsen

FRED. OLSEN – SEPT. 2011

MENÜ

KOSTLICHER KORB

Feine Blatterteigtorte mit Pilzen, Gemüse und Knoblauch-Mousseline
Butterfisch sautiert mit Knoblauch und Erbsen, begleitet von kanarischen Kartoffeln
Schokoladenmousse mit roten Beeren
Schokoladenpralinen

AUFPREIS FÜR GASTE MIT HP/VP 25,00€ ppp

FÜR GASTE OHNE PENSION 44,00€ ppp

GOMERAKORB

Eingelegter Thunfisch mit Sprossen aus der Eco Finca und Gemüseemulsion
Schweinefilet mit Almogrote-Sauce und rustikalen kanarischen Kartoffeln
Karottenkuchen mit heißer Schokolade und Gofio-Mousse
Schokoladenpralinen

AUFPREIS FÜR GASTE MIT HP/VP 29,90€ ppp

FÜR GASTE OHNE PENSION 50,00€ ppp

EXQUISITER KORB

Vorspeisen-Duo: Oktopus-Spieß und Canapé mit mariniertem Lachs
Avocado-Tartar mit Garnelen, Gemüse-Crudites und Vinaigrette aus getrockneten Früchten
Rinderfilet im Speckmantel, serviert mit Béarnaise-Sauce, sautierten Pilzen und Blatterteig aus
Kartoffeln mit kanarischem Raucherkäse
Schokoladenriegel mit Passionsfrucht
Schokoladenpralinen

AUFPREIS FÜR GASTE MIT HP/VP 34,90€ ppp

FÜR GASTE OHNE PENSION 55,00€ ppp

VEGANER KORB

Carpaccio aus Tomaten mit Gurken, Papaya und Kräuter-Mesclun aus der Eco Finca,
an Mango-und Passionsfrucht-Vinaigrette
Gemüsefleisch mit cremigem Kürbisreis und Gemüse der Eco Finca
Ananas-Carpaccio mit hausgemachtem Papaya-Sorbet
Gelatinepralinen aus aromatischen Kräutern

AUFPREIS FÜR GASTE MIT HP/VP 25,00€ ppp

FÜR GASTE OHNE PENSION 44,00€ ppp

13.00 - 15.00 Uhr - 19.00 - 23.00 Uhr

NUR FÜR ERWACHSENE
Steuer Inbegriffen

ECO FINCA TECINA

Nuestra finca ecológica, basada en los principios de la permacultura.

Our organic garden, respecting the principles of permaculture.

Unsere biologische Finca mit nachhaltiger Permakultur.



Hotel Jardín Tecina
LA GOMERA ★★★★★

 FRED. OLSEN, S.A.