



# Costa Azul & Casa Torano

*Restaurants with Tradition  
Restaurantes de Costumbre  
Restaurants mit Tradition*



In El Golfo, José Luis Santana Camacho is known only as "Tato". He has been called that since his childhood, even after running two of the most traditional restaurants in the village, his nickname has stuck—a sign of affection.

When he was young, Tato worked in the best restaurants in Playa Blanca and later he furthered his professional education in London, Portugal and Switzerland. One day the longing for and love of his native island brought him back to Lanzarote and his love of the south is very evident.



Cuando oímos hablar de El Golfo, lo más común es pensar en comida. Pescado fresco, papitas arrugas' con mojo y unas almejas a la marinera; se nos hace la boca agua nada más imaginar tan tremenda pitanza de delicias del mar. Podemos dar por supuesto, que desde hace ya tiempo, el charco verde es solo para el turista, y que sin duda, el verdadero atractivo para el residente, es la visita obligatoria al menos una vez al mes a su restaurante favorito en el pueblo.

José Luis Santana, más bien conocido ya desde niño como "Tato", es uno de esos chicos que se crió trabajando en familia, de restaurante en restaurante, hoy en El Golfo, mañana en Playa Blanca, curtiendo la carrera de la hostelería, que solo se aprende a partir de la experiencia. Después de trabajar en muchos de

In the restaurant *Costa Azul*, found after the first curve on the left hand side, right next to the sea, you can still experience the hospitality and friendliness of the old Canarian fish restaurant. Every day Tato gets the fresh catch from the village fishermen. You have a choice between *vieja, sama, cherne, mero* or *moraine*, all Atlantic ocean fish, or you can try one of the typical local dishes such as *lapas* or *clacas*. *Costa Azul* is the favourite haunt of many residents and local business people and especially in the afternoon it can be difficult to find a free table on the big terrace.

los más famosos restaurantes del Sur, viajó a Londres, Portugal y Suiza donde completó su formación culinaria, antes de regresar a su querida isla para trabajar en lo que le gusta, pero esta vez como jefe.

A día de hoy, regenta dos de los establecimientos más conocidos de El Golfo, el "Costa Azul" y "Casa Torano", este último, uno de los primeros restaurantes del pueblo, sobre el que hace unos meses "Tato" decidió continuar la tradición tomando el relevo de su tío Torano, que fundó y dirigió el restaurante con un estilo muy personal. Manteniendo una imagen y una decoración típicamente canaria, se ha especializado en lo que le gusta, y ofrece una cocina tradicional arropada con un toque algo más moderno. Pescado fresco del día y

Further into the village is *Casa Torano*, one of the very first fish restaurants in El Golfo. Here Tato has kept on the tradition of his uncle Torano, who decades ago opened and ran this restaurant, and it is still run with loving care. The big terrace in front of the restaurant is the first stop for many visitors to the village, where watching one of the incredible sunsets, for which El Golfo is justly famous, is an uplifting experience. To sit and gaze at such beauty is a balm for the soul and spirit. Nature at her most beautiful.

especialidades típicas del marisco de Canarias como las *clacas* y las *lapas*, acompañados de los mejores vinos de Lanzarote. Los dos restaurantes cuentan con amplias terrazas en las que tomar un buen almuerzo o donde picar y beber algo disfrutando de una magnífica puesta de sol.

Si hay algo exclusivo en cada lugar del mundo, es su cultura culinaria, y eso es lo que ofrece "Tato", para los asiduos a lo tradicionalmente canario, a los amantes de la comida simple y moderna, sin necesidad de entrar en la última moda de la comida de diseño; o quien no prefiere un buen pescado a la espalda con un poco de mojo o limón, a un minúsculo filete de gallo vestido con salsas y florituras; pescado es pescado, de la mar viene, y sabor a mar debe tener.



In El Golfo ist José Luis Santana Camacho nur als „Tato“ bekannt. Schon als Kind wurde er unter diesem Namen gerufen und auch heute, nachdem er zwei der etabliertesten Fischlokale des Ortes in Eigenregie betreibt, nennt ihn jeder bei seinem Spitznamen. Ebenso familiär geht es auch in seinen Restaurants zu. Tato hat seit seiner Jugend in den besten Restaurants Playa Blancas gearbeitet und später in London, Portugal und der Schweiz gelernt. Irgendwann zog ihn aber die Sehnsucht zurück auf seine Heimatinsel, und diese Liebe zum Süden Lanzarotes spürt man in vielen Details.

Im Restaurant Costa Azul, nach der erste Kurve links direkt am Meer gelegen und mit einer einmaligen Aussicht, fühlt man die Gemütlichkeit und Gastfreundschaft der alten kanarischen Fischrestaurants. Von den Fischern des Ortes bekommt Tato täglich frischen Fisch geliefert. Egal ob *Vieja, Sama, Cherne, Mero* oder *Moräne*,

im Costa Azul kann man alle Spezialitäten des Atlantiks ebenso fangfrisch genießen wie die besonderen inseltypischen Gerichte *Lapas* und *Clacas*. Für viele Residenten und Geschäftsleute ist das Costa Azul ihr Stammlokal, und insbesondere in den Nachmittagsstunden wird es immer schwieriger, auf der großen Terrasse noch einen freien Platz zu ergattern.

Ein Stück weiter im Ort liegt das Casa Torano, eines der ersten Fischlokale überhaupt in El Golfo. Seit neustem setzt Tato hier die Tradition seines Onkels Torano fort, der das Restaurant aufgebaut und über Jahrzehnte liebevoll geführt hat. Die große Terrasse gegenüber dem Lokal ist die erste Anlaufstelle für alle Besucher des Ortes, und angesichts der unglaublichen Kulisse der Sonnenuntergänge, für die El Golfo so berühmt ist, kann man hier hervorragend die Zeit vergessen, einfach sitzen bleiben und die Seele baumeln lassen.

