

Cocina tradicional elaborada con producto local y ecológico adaptada a personas con alergias e intolerancias alimentarias

"En El Duende del Fuego apostamos por el producto ecológico y local de La Palma.

El duende es el niño que llevamos dentro, que piensa con el corazón cuando sonríe al comer un alimento.

Trabajamos la cultura gastronómica, esos recuerdos de nuestros abuelos, en el presente"



Pedro Hernández Castillo, chef y propietario de El Duende del Fuego



El duende del fuego - Gastro Bar

Plaza Elías Santos Abreu, 2 (Plaza Chica) Los Llanos de Aridane - La Palma Mail: reservas@elduendedelfuego.com RESERVAS: Telf.: 922 401 002

Arroz con rúsulas y cantarelas



ENTRANTES Y ENSALADAS

STARTERS AND SALADS - VORSPEISE UND SALAT

QUESO DE CABRA CURADO DE MANADA DE LA PALMA

Madured goat cheese from La Palma GereifterZiegenkäseaus La Palma

ENSALADA DE QUESO DE CABRRA CON VINAGRETA DE MIEL

Queso de cabra, tomate, tomillo y vinagreta de miel Goat cheese, tomato, thyme, honey vinaigrette Ziegenkäse, Tomate, Thymian, Honig-Vinaigrette

ENSALADA DE PESCADO ESCABECHADO (De temporada)

Lechuga, pimientos asados, bonito en escabeche y vinagreta de ajo Lettuce, fried peppers, tuna fish and garlic vinaigrette Kopfsalat, geröstete Paprika, Thunfisch, Knoblauch-Vinaigrette

CRUDITÉ DE HORTALIZAS DE TEMPORADA

Lechuga, cebolla, zanahoria, tomate, pepino, pimiento, semillas de girasol y calabaza con vinagreta de umeboshi

Lettuce, onions, carrots, tomato, cucumber, paprika, sunflower and pumpkin with apple vinaigrette

Kopfsalat, Zwiebeln, Karotte, Tomate, Gurken, Paprika, Sonnenblumenund Kürbiskerne und Apfel-Vinaigrette

SOPA FRÍA DE AJO Y ALMENDRAS

Sopa fría de ajo y almendras en texturas con matcha y levadura nutricional Cold soup of garlic and almonds with matcha textures and nutritional yeast KalteSuppeaus Knoblauch und MandelnmitMatchaTexturen und Nährhefe

MANDA HUEVOS

Puré de papas con vainilla de Tahití, huevos fritos y chorizo confitado Mashedpotatoeswithtahitianvanilla, fried eggs and stir fried (paprika sausage) KartoffelpüreeMit Tahiti-Vanille, Spiegeleier und Gebratener (Paprikawurst)

SOPA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON CÚRCUMA

Sopa de verduras especiada Vegetable soupspicy Gemüsesuppewürzig

MACARRONES EL DUENDE CON JUGO RUSTIDO DE TOMATE

Tomate natural, cochino confitado, cebolla y queso de cabra curado Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, onions, maduredgoatcheese) Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, Zwiebeln, gereifter Ziegenkäse)

ROPA VIEJA DE PULPO

Pulpo, garbanzos, cebolla, tomate y romero Octopus stew with rosemary tomato onion chickpeas Octopuseintopf mit Rosmarin Tomaten-Zwiebel-Kichererbsen



10.90€ 🛞







































































ARROCES

RICE- REIS

ARROZ CON VINO TINTO ECO Y COCHINO CONFITADO

14.90€





Arroz, cochino confitado y vino tinto ecológico Rice with roasted pig and red wine eco Reis mit gebratenen Schwein und Rotewein eco

14.90€



ARROZ NEGRO CON CALAMARES Black rice with squids Schwarzer Reis mitTintenfischen







ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS

12.90€



Lactose free Indianfig risotto with lactose free matured goat chesse Laktosefreies. Risotto mitkaktusfeigen und lactosefreiemgereiften Ziegenkäse

ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS

16.90€



Garlic rice with rabbit Knoblauch Reis mitKaninchen

14.90€









Hot pot with brown rice and vegetables

Reiseintopf (Vollkorn) mitBiogemüse

19.90€ (p/pax)





Con arroz carnaroli, cerdo, morcilla, butifarra, cebolla, pimiento y ajo Rice with, pork, blackpudding, sausage, onions, pepper and garlic Reis mitSchwein, suBeBlutwurst, Bratwurst, Paprikasschoten, Knoblauch, Zwiebeln

ARROZ CON TOMATES, ALCACHOFAS Y AJOS

Arroz bomba con alcachofas, tomates y ajos Rice with artichokes, tomatoes and garlic Reis mitArtischocken, tomaten und Knoblauch

ARROZ CON SETAS DE TEMPORADA

Arroz bomba con setas de temporada Rice with seasonal mushrooms Reis mit Pilzen der Saison

ARROZ VERDE, VIDA, VIVO

Arroz arbóreo con espirulina, clorea, espinacas, moringa, berros y chía Rice, espirulina, clorea, spinach, moringa, berros and chia Rice Espirulina, Clorea, Spinat, Moringa, Berrós, Chia

ARROZ A BANDA CON POTAS

Arroz al estilo valenciano con potas Rice with sauids Reis im Fischfond gekocht mit Tintenfisch 14.90€













16.90€



16.90€







PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES- HAUPTGERICHT

COSTILLAS DE CERDO CON MOJO CARAMELIZADO Pork ribs with caramelized mojo side dish: fried potatoes and vegetables





SchweinerippchenMitKaramellisierter Mojo, Beilage: Brat Kartoffel+Guemüse





OSOBUCO DE AÑOJO CON SALSA DE NEGRAMOL DULCE Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce Ossobucovom Kalb mitSüsserNegramol Wein Sosse



AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON HIERBAS AROMATICAS Candied veal needdle with aromatics herbs

Eingemachtes Vorderrippenfleich von kalbmitaromatichen Kräuten

19.90€

Roast lamb in its juice with fresh herb pesto LammimeigenensaftmitKräuterpesto

CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMATICAS

ENTRECOT DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA

Entrecote Abgehangenes entrecote

CABRA CONFITADA CON MALVASÍA AROMÁTICA

Goat confit with malvasia wine Ziegenconfit mit Malvasiawein

Entrecote matured

BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE GUAYABA

Cod Fillet with guava milk sauce

Pescado de temporada con verduras

Fischtöpfchen mit Gemüse der Saison

CALDERITO MARINERO

Seasonal fish with vegetables

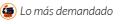
KabeljaurückenFiletmitKnoblauchdipmitMandelmilch, Gayaba +olivenöl







Toda la carne de ternera es "100% raza autóctona" de vacuno de raza palmera Todos nuestros embutidos son de elaboración propia y artesana



















Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos



POSTRES

DESSERTS

NΑ	ATILLA CASERA	١	CON	N ES	PUMA DE	CARAMEL	0

6.90€



Natilla casera con vainilla, bourbon y espuma de caramelo Homemade bourbon vanilla custard with caramel foam Hausgemachte Bourbon-VanilleCrememitKaramel-Schaum

HELADO DE YOGURT ARTESANO, COMPOTA DE FRESAS, ALMENDRAS Y MIEL

8.90€





Yogurt ice creme, Strawberry jam, almonds and honig (organically grown strawberries) JoghurteiscremeErdbeermarmelade, Mandel und Honig (Bio Erdbeeren)

FRESAS MACERADAS AL RON CON HELADO DE COCO Y CURCUMA



Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma









Schokoladenkuchen mit Bitter kakau, gerosteten gesalzemenmaldeln+schocoladeneis

HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS





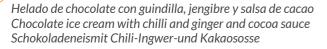


Figs rum with ice cream tunos foam and toasted almonds Feigen Rum mitEisTunosSchaum und geröstetenMandeln CHOCOCHILI

Helado de higos al ron con espuma de tunos y almendras tostadas







BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA

Caramelised apple pie with vanilla ice cream Karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis

SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA Sorbete elaborado con fruta de temporada Sorbet made with seasonal fruit Sorbet aus frischen Früchten der Saison



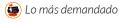








Todos nuestros postres son de elaboración propia y artesanal





















Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos



EL DUENDE ARTESANO

Preparamos nuestros platos para llevar por encargo. Además, si tienes algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria, sólo tienes que mencionarlo para tenerlo en cuenta.

También puedes disfrutar en tu casa de nuestros productos artesanales de elaboración propia que hacemos bajo encargo y podemos adaptar y elaborar sin gluten, sin lactosa, sin huevo o azúcar.

PANES ARTESANALES "EL DUENDE"

Pan de trigo y espelta

Pan integral de trigo, espelta y centeno

Pan de trigo y espelta con espirulina y clorea

Pan de trigo y espelta con cochinilla

Pan de trigo y espelta con higos secos

Panes con sabores atrevidos, combínalos a tu gusto.

GALLETAS ARTESANALES "EL DUENDE" de naranja y canela

BOMBONES ARTESANALES "EL DUENDE" AL GUSTO

ALMENDRADOS

Pregúntanos por:

Menú degustación Catering para eventos de empresas y particulares Showcooking o masterclass para particulares y empresas Encargos especiales para sorprender a tus invitados y todo lo que tu imaginación pueda soñar...

Nos trasladamos a cualquier isla ¡Consúltanos disponibilidad!

El duende del fuego - Gastro Bar Plaza Elías Santos Abreu, 2 (Plaza Chica) Los Llanos de Aridane - La Palma

RESERVAS: Telf.: 922 401 002

