El Duende
del
Fuego

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

Arroz con rúsulas y cantarelas

Fotografía: Gilberto García Tesouro

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

ENTRANTES Y ENSALADAS

STARTERS AND SALADS - VORSPEISE UND SALAT

QUESO DE CABRA CURADO DE MANADA DE LA PALMA — 10.90 €
Madured goat cheese from La Palma
GereifterZiegenkäseaus La Palma

ENSALADA DE QUESO DE CABRRA CON VINAGRETA DE MIEL — 8.90 €
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) — 12.90 €
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 — 10.90 €
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, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Apfel-Vinaigrette

SOPA FRÍA DE AJO Y ALMENDRAS — 12.90 €
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 — 12.90 €
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 — 12.50 €
Sopa de verduras especiada
Vegetable soupspicy
Gemüsesuppewürzig

MACARRONES EL DUENDE CON JUGO RUSTIDO DE TOMATE — 12.90 €
Tomate natural, cochino confitado, cebolla y queso de cabra curado
Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, onions, maduredgoatcheese)
Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, Zwiebeln, gereifterZiegenkäse)

ROPA VIEJA DE PULPO — 19.90 €
Pulpo, garbanzos, cebolla, tomate y romero
Octopus stew with rosemary tomato onion chickpeas
Octopuseintopf mit Rosmarin Tomaten-Zwiebel-Kichererbsen

Lo más demandado

La fruta y verdura ecológicaque utilizamos para la elaboración de nuestros platos proviene de agricultores autorizados

Gluten FREE · Lactose FREE · EGG FREE · Vegan FOOD · Vegetarian FOOD · Organic FOOD · Km. 0 Locally GROWN · Superfood Powered by Nature

Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos

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

ARROZ NEGRO CON CALAMARES — 14.90 €
Black rice with squids
Schwarzer Reis mitTintenfischen

RISOTTO DE TUNOS INDIOS CON QUESO DE CAÑIZO — 12.90 €
Con arroz bomba y queso de cañizo
Lactose free Indianfig risotto with lactose free matured goat chesse
Laktosefreies. Risotto mitkaktusfeigen und lactosefreiemgereiftenZiegenkäse

ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS — 16.90 €
Garlic rice with rabbit
Knoblauch Reis mitKaninchen

ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS — 14.90 €
Hot pot with brown rice and vegetables
Reiseintopf (Vollkorn) mitBiogemüse

ARROZ DE MONTAÑA (Min. 2 pax) — 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 — 14.90 €
Arroz bomba con alcachofas, tomates y ajos
Rice with artichokes, tomatoes and garlic
Reis mitArtischocken, tomaten und Knoblauch

ARROZ CON SETAS DE TEMPORADA — 14.90 € (p/pax)
Arroz bomba con setas de temporada
Rice with seasonal mushrooms
Reis mit Pilzen der Saison

ARROZ VERDE, VIDA, VIVO — 16.90 €
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 — 16.90 €
Arroz al estilo valenciano con potas
Rice with squids
Reis im Fischfond gekocht mit Tintenfisch

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES- HAUPTGERICHT

COSTILLAS DE CERDO CON MOJO CARAMELIZADO — 14.20€
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 — 21.90€
Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce
Ossobucovom Kalb mitSüsserNegramol Wein Sosse

AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON HIERBAS AROMATICAS — 16.90€
Candied veal needdle with aromatics herbs
EingemachtesVorderrippenfleich von kalbmitaromatichenKräuten

ENTRECOT DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA — 24.90€
Entrecote matured
Entrecote Abgehangenes entrecote

CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMATICAS — 19.90€
Roast lamb in its juice with fresh herb pesto
LammimeigenensaftmitKräuterpesto

CABRA CONFITADA CON MALVASÍA AROMÁTICA — 19.90€
Goat confit with malvasia wine
Ziegenconfit mit Malvasiawein

BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE GUAYABA — 21.90€
Cod Fillet with guava milk sauce
KabeljaurückenFiletmitKnoblauchdipmitMandelmilch, Gayaba +olivenöl

CALDERITO MARINERO — 19.90€
Pescado de temporada con verduras
Seasonal fish with vegetables
Fischtöpfchen mit Gemüse der Saison

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

Lo más demandado

Gluten FREE · Lactose FREE · EGG FREE · Vegan FOOD · Vegetarian FOOD · Organic FOOD · Km. 0 Locally GROWN · Superfood Powered by Nature

Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos

POSTRES

DESSERTS

NATILLA CASERA CON ESPUMA DE CARAMELO — 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 — 12.90 €
Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma
Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma

CHOCOLATERAPIA — 11.90 €
Bizcocho de cacao amargo con almendras tostadas y helado de chocolate
Cake with, roasted almonds and chocolate ice cream
Schokoladenkuchen mit Bitter kakau, gerosteten gesalzemenmaldeln+schocoladeneis

HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS — 9.90 €
Helado de higos al ron con espuma de tunos y almendras tostadas
Figs rum with ice cream tunos foam and toasted almonds
Feigen Rum mitEisTunosSchaum und geröstetenMandeln

CHOCOCHILI — 9.90 €
Helado de chocolate con guindilla, jengibre y salsa de cacao
Chocolate ice cream with chilli and ginger and cocoa sauce
Schokoladeneismit Chili-Ingwer-und Kakaososse

BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA — 10.90 €
Caramelised apple pie with vanilla ice cream
KaramellisierterApfelkuchenmitVanilleeis

SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA — 9.50 €
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

Lo más demandado

Gluten FREE · Lactose FREE · EGG FREE · Vegan FOOD · Vegetarian FOOD · Organic FOOD · Km. 0 Locally GROWN · Superfood Powered by Nature

Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos

Repostería y panadería de elaboración artesana

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

El duende del fuego – Gastro Bar

C/Plaza Elías Santos Abreu, 2 (Plaza Chica). Los Llanos de Aridane - La Palma

RESERVAS Y ENCARGOS: Telf.: 922 401 002 Mail: reservas@elduendedelfuego.com