



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 sonrío 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 rúspulas y cantarelas

Fotografía: Gilberto García Tesouro



ENTRANTES Y ENSALADAS

STARTERS AND SALADS - VORSPESISE UND SALAT

- | | | | |
|--|---|---------|--|
| | QUESO DE CABRA CURADO DE MANADA DE LA PALMA
Madured goat cheese from La Palma
Gereifter Ziegenkäse aus La Palma | 11.90 € | |
| | ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL
Lechuga, queso de cabra, tomate, zanahoria y vinagreta de miel
Lettuce, goat cheese, tomato, carrot and honey vinaigrette
Kopfsalat, Ziegenkäse, Tomate, Karotte und Honig-Vinaigrette | 9.90 € | |
| | ENSALADA DE PESCADO ESCABECHADO (De temporada)
Lechuga, pimientos asados, pescado (de temporada) en escabeche y vinagreta de ajo
Lettuce, fried peppers, seasonal fish and garlic vinaigrette
Kopfsalat, geröstete Paprika, Fisch der Saison, Knoblauch-Vinaigrette | 14.50 € | |
| | 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, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Apfel-Vinaigrette | 12.90 € | |
| | 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
Kalte Suppe aus Knoblauch und Mandeln mit Matcha Texturen und Nährhefe | 12.90 € | |
| | MANDA HUEVOS
Puré de papas con vainilla de Tahití, huevos fritos y chorizo confitado
Mashed potatoes with tahitian vanilla, fried eggs and stir fried (paprika sausage)
Kartoffelpüree mit Tahiti-Vanille, Spiegeleier und Gebratener (Paprikawurst) | 12.90 € | |
| | SOPA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON CÚRCUMA
Sopa de verduras especiada
Vegetable soup spicy
Gemüse Suppe würzig | 12.50 € | |
| | MACARRONES EL DUENDE CON JUGO RUSTIDO DE TOMATE
Tomate natural, cochino confitado y queso de cabra curado
Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, madured goat cheese)
Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, gereifter Ziegenkäse) | 14.90 € | |
| | ROPA VIEJA DE PULPO
Pulpo, garbanzos, tomate y romero
Octopus stew with rosemary, tomato chickpeas
Octopuseintopf mit Rosmarin Tomaten-Kichererbsen | 21.90 € | |

Lo más demandado

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



Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos

ARROCES

RICE- REIS

- | | | | |
|--|--|--------------------|--|
| | ARROZ CON VINO TINTO ECO Y COCHINO CONFITADO | 19.90 € | |
| | <i>Arroz, cochino confitado y vino tinto ecológico</i>
<i>Rice with roasted pig and red wine eco</i>
<i>Reis mit gebratenen Schwein und Rotewein eco</i> | | |
| | ARROZ NEGRO CON CALAMARES | 20.90 € | |
| | <i>Black rice with squids</i>
<i>Schwarzer Reis mit Tintenfischen</i> | | |
| | RISOTTO DE TUNOS INDIOS CON QUESO DE CAÑIZO | 17.90 € | |
| | <i>Con arroz bomba y queso de cañizo</i>
<i>Lactose free Indianfig risotto with lactose free matured goat chesse</i>
<i>Laktosefreies. Risotto mit kaktusfeigen und lactosefreiem gereiften Ziegenkäse</i> | | |
| | ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS | 18.90 € | |
| | <i>Garlic rice with rabbit</i>
<i>Knoblauch Reis mit Kaninchen</i> | | |
| | ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS | 18.90 € | |
| | <i>Hot pot with brown rice and vegetables</i>
<i>Reiseintopf (Vollkorn) mit Biogemüse</i> | | |
| | ARROZ DE MONTAÑA (Min. 2 pax)
<i>Con arroz carnaroli, cerdo, morcilla, butifarra, cebolla, pimienta y ajo</i>
<i>Rice with , pork, blackpudding, sausage, onions, pepper and garlic</i>
<i>Reis mit Schwein, suBe Blutwurst, Bratwurst, Paprikasschoten, Knoblauch, Zwiebeln</i> | 21.90 €
(p/pax) | |
| | ARROZ CON TOMATES, ALCACHOFAS Y AJOS
<i>Arroz bomba con alcachofas, tomates y ajos</i>
<i>Rice with artichokes, tomatoes and garlic</i>
<i>Reis mit Artischocken, tomaten und Knoblauch</i> | 18.90 € | |
| | ARROZ CON SETAS DE TEMPORADA
<i>Arroz bomba con setas de temporada</i>
<i>Rice with seasonal mushrooms</i>
<i>Reis mit Pilzen der Saison</i> | 18.90 €
(p/pax) | |
| | ARROZ VERDE, VIDA, VIVO
<i>Arroz arbóreo con espirulina, clorea, espinacas, moringa, berros y chia</i>
<i>Rice, espirulina, clorea, spinach, moringa, berros and chia</i>
<i>Rice Espirulina, Clorea, Spinat, Moringa, Berrós, Chia</i> | 21.90 € | |
| | ARROZ A BANDA CON POTAS
<i>Arroz al estilo valenciano con potas</i>
<i>Rice with squids</i>
<i>Reis im Fischfond gekocht mit Tintenfisch</i> | 19.90 € | |



PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES- HAUPTGERICHT

- | | | |
|---|--------|---|
|  COSTILLAS DE CERDO CON MOJO CARAMELIZADO
Pork ribs with caramelized mojo side dish: fried potatoes and vegetables
Schweinerippchen Mit Karamellisierter Mojo, Beilage: Brat Kartoffel+Guemüse | 14.20€ |     |
|  OSOBUCO DE AÑOJO CON SALSA DE NEGRAMOL DULCE
Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce
Ossobucovom Kalb mit Süsser Negramol Wein Sosse | 21.90€ |     |
| AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON ACEITE AROMÁTICO
Candied veal needle with aromatic virgin olive oil
Eingemachtes Vorderrippenfleisch von Aromatisches natives Olivenöl | 16.90€ |     |
| ENTRECOT DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA
Entrecote matured
Entrecote Abgehangenes entrecote | 28.90€ |     |
| CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMÁTICAS
Roast lamb in its juice with fresh herb pesto
Lammimeigenensaft mit Kräuterpesto | 20.90€ |     |
| CABRA CONFITADA CON MALVASÍA AROMÁTICA
Goat confit with malvasia wine
Ziegenconfit mit Malvasiawein | 20.90€ |    |
| BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE GUAYABA
Cod Fillet with guava milk sauce
Kabeljaurücken Filet mit Knoblauchdip mit Mandelmilch, Gayaba + olivenöl | 21.90€ |    |
| CALDERITO MARINERO
Pescado de temporada con verduras
Seasonal fish with vegetables
Fischtöpfchen mit Gemüse der Saison | 19.90€ |    |

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



Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos

POSTRES

DESSERTS

- | | | |
|---|---------|---|
| <p>NATILLA CASERA CON ESPUMA DE CARAMELO
 <i>Natilla casera con vainilla, bourbon y espuma de caramelo</i>
 <i>Homemade bourbon vanilla custard with caramel foam</i>
 <i>Hausgemachte Bourbon-VanilleCrememitKaramel-Schaum</i></p> | 6.90 € |   |
| <p> HELADO DE YOGURT ARTESANO, COMPOTA DE FRESAS, ALMENDRAS Y MIEL
 <i>Yogurt ice creme, Strawberry jam, almonds and honig</i>
 <i>(organically grown strawberries)</i>
 <i>JoghurteiscremeErdbeermarmelade, Mandel und Honig</i>
 <i>(Bio Erdbeeren)</i></p> | 8.90 € |     |
| <p>FRESAS MACERADAS AL RON CON HELADO DE COCO Y CURCUMA
 <i>Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma</i>
 <i>Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma</i></p> | 12.90 € |       |
| <p> CHOCOLATERAPIA
 <i>Bizcocho de cacao amargo con almendras tostadas y helado de chocolate</i>
 <i>Cake with, roasted almonds and chocolate ice cream</i>
 <i>Schokoladenkuchen mit Bitter kakau, gerosteten</i>
 <i>gesalzemenmaldeln+schocoladeneis</i></p> | 11.90 € |      |
| <p>HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS
 <i>Helado de higos al ron con espuma de tunos y almendras tostadas</i>
 <i>Figs rum with ice cream tunos foam and toasted almonds</i>
 <i>Feigen Rum mitEisTunosSchaum und geröstetenMandeln</i></p> | 9.90 € |     |
| <p> CHOCOCHILI
 <i>Helado de chocolate con guindilla, jengibre y salsa de cacao</i>
 <i>Chocolate ice cream with chilli and ginger and cocoa sauce</i>
 <i>Schokoladeneismit Chili-Ingwer-und Kakaososse</i></p> | 9.90 € |      |
| <p>BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA
 <i>Caramelised apple pie with vanilla ice cream</i>
 <i>KaramellisierterApfelkuchenmitVanilleeis</i></p> | 10.90 € |    |
| <p>SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA
 <i>Sorbete elaborado con fruta de temporada</i>
 <i>Sorbet made with seasonal fruit</i>
 <i>Sorbet aus frischen Früchten der Saison</i></p> | 9.50 € |       |

Todos nuestros postres son de elaboración propia y artesanal

 Lo más demandado





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