



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

Fotografía: Gilberto García Tesouro



MENÚ DEGUSTACIÓN

“RAÍCES CREATIVAS”

Un viaje **vegano** por La Palma. Menú degustación vegano que resalta la riqueza de los productos locales de la isla. Una propuesta fresca, creativa y llena de sabor que conecta con la esencia de la isla.

Polines con mojo y sorbete de lima
Tomate encurtido con vinagreta de pasas

Sopa fría de ajo y almendras con espirulina
y levadura nutricional

Tallarines de verduras (temporada) con compota de cebolla caramelizada
y helado de almendras

Risotto de tunos indios

Ropa vieja de higos secos encurtidos

Sorbete de fruta (temporada)
Chocolaterapia

70€ por persona



MENÚ DEGUSTACIÓN

“RAÍCES Y MAREAS”

Descubre un recorrido de sabores únicos con nuestro menú degustación, creado con productos frescos y de kilómetro cero de La Palma. Una experiencia que celebra la esencia de la isla en cada plato.

Pan artesano con aceite de ajo negro
Queso de cabra curado de manada de La Palma

Pescado escabechado de temporada con
vinagreta de umeboshi

Manda huevos

Arroz con vino tinto y jamón de cochino confitado

Ropa vieja de pulpo

Calderito marinero (pescado de temporada)

Aguja de vaca palmera con aceite de hierbas

Sorbete de fruta
Higos, almendras y tunos

110€ por persona



MENÚ DEGUSTACIÓN

“SABORES DEL VIÑEDO”

Un menú diseñado para explorar la esencia de los productos de proximidad, con cada plato pensado para complementar y **realzar el sabor del vino**, elaborado con alimentos primigenios.

Queso de manada curado macerado con malvasía
Taco de foie micuit macerado en Albillo dulce con compota de fruta

Pescado de temporada escabechado con Listán blanco
Ropa vieja, pulpo confitado con Albillo
Arroz de vino tinto con jamón de cochino negro confitado
Cabra palmera confitada con malvasía seca
Osobuco confitado con negramol dulce de Victoria Torres

Helado de listan prieto de Bodegas Tendal
Arroz con vino y pasas al ron (Aldea Familia)

Bodegas:

Aperitivo Sidra mirla sidrera de Bodegas Tendal
Mergus albillo seco
Carballo listan blanco
Blanco Victoria Torres Pecis
Odaly tinto bodegas Tendal
Tinto Tamanca Federico Simón
Malvasía Claudia de Bodegas Tamanca
Ron Aldea XO - Exclusive RUM

Sólo bajo reserva: 922 401 002
elduendedelfuego.com
Los Llanos de Aridane - La Palma



ENTRANTES Y ENSALADAS

STARTERS AND SALADS - VORSPESIE UND SALAT

	QUESO DE CABRA CURADO DE MANADA DE LA PALMA Madured goat cheese from La Palma Gereifter Ziegenkäse aus La Palma	12.90 €	
	ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL Queso de cabra, tomate, tomillo y vinagreta de miel Goat cheese, tomato, thyme, honey vinaigrette Ziegenkäse, Tomate, Thymian, Honig-Vinaigrette	12.90 €	 
	ENSALADA DE PESCADO ESCABECHADO (De temporada) Lechuga, pimientos asados, pescado local en escabeche y vinagreta de ajo Lettuce, fried peppers, local fish and garlic vinaigrette Kopfsalat, geröstete Paprika, einheimischer Fisch, Knoblauch-Vinaigrette	14.90 €	  
	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	14.90 €	    
	SOPA FRÍA DE AJO Y ALMENDRAS Sopa fría de ajo y almendras en texturas con espirulina y levadura nutricional Cold garlic and almond soup in textures with spirulina and nutritional yeast Kalte Knoblauch-Mandel-Suppe in Texturen mit Spirulina und Nährhefe	14.90 €	    
	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 Gemüsesuppe würzig	13.90 €	   
	MACARRONES EL DUENDE CON JUGO RUSTIDO DE TOMATE Tomate natural, cochino confitado y queso de cabra curado Macaroni "El Duende" (Tomato, confit pork and madured goat cheese) Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch und gereifter Ziegenkäse)	15.90 €	 
	ROPA VIEJA DE PULPO Pulpo, garbanzos, tomate y romero Octopus stew with chickpeas tomato and rosemary Octopus Eintopf mit Rosmarin Tomaten-Kichererbsen	24.90 €	  

 Lo más demandado 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 Arroz, cochino confitado y vino tinto ecológico Rice with roasted pig and red wine eco Reis mit gebratenen Schwein und Rotewein eco	26.90 €	  
	ARROZ NEGRO CON CALAMARES Black rice with squids Schwarzer Reis mit Tintenfischen	26.90 €	  
	RISOTTO DE TUNOS INDIOS CON QUESO DE CAÑIZO Con arroz bomba y queso de cañizo Lactose free Indianfig risotto with lactose free matured goat chesse Laktosefreies. Risotto mit kaktusfeigen und lactosefrei emgereiften Ziegenkäse	21.90 €	   
	ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS Garlic rice with rabbit Knoblauch Reis mit Kaninchen	23.90 €	  
	ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS Hot pot with brown rice and vegetables Reiseintopf (Vollkorn) mit Biogemüse	21.90 €	     
	ARROZ DE MONTAÑA (Min. 2 pax) Con arroz carnaroli, cerdo, morcilla, butifarra, cebolla, pimiento y ajo Rice with , pork, blackpudding, sausage, onions, pepper and garlic Reis mit Schwein, suBeBlutwurst, Bratwurst, Paprikasschoten, Knoblauch, Zwiebeln	28,90 € (p/pax)	   
	ARROZ CON TOMATES, ALCACHOFAS Y AJOS Arroz bomba con alcachofas, tomates y ajos Rice with artichokes, tomatoes and garlic Reis mit Artischocken, tomaten und Knoblauch	22.90 €	    
	ARROZ CON CARRILLERAS Y SETAS Arroz bomba con carrilleras y setas Bomba rice with pork cheeks and mushrooms Bomba-Reis mit Schweinebäckchen und Pilzen	33.90 € (p/pax)	   
	ARROZ VERDE, VIDA, VIVO Arroz arbóreo con espirulina, clorea, espinacas, moringa, berros y chia Rice, espirulina, clorea, spinach, moringa, berros and chia Rice Espirulina, Clorea, Spinat, Moringa, Berrós, Chia	23.90 €	     
	ARROZ A BANDA CON POTAS Arroz al estilo valenciano con potas Rice with squids Reis im Fischfond gekocht mit Tintenfisch	28.90 €	  
	ARROZ CON SETAS DE TEMPORADA Rice with seasonal mushrooms Reis mit saisonalen Pilzen	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	15.90€	
	OSOBUCO DE AÑOJO CON SALSA DE NEGRAMOL DULCE Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce Ossobucovom Kalb mit Süsßer Negramol Wein Sosse	26.90€	
	AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON HIERBAS AROMATICAS Candied veal needdle with aromatics herbs Eingemachtes Vorderrippenfleisch von kalb mit aromatischen Kräuten	18.90€	
	ENTRECOT DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA Entrecote matured Entrecote Abgehangenes entrecote	32.90€	
	CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMATICAS Roast lamb in its juice with fresh herb pesto Lammimeigenensaft mit Kräuterpesto	22.90€	
	CABRA CONFITADA CON MALVASÍA AROMÁTICA Goat confit with malvasia wine Ziegenconfit mit Malvasiawein	24.90€	
	LENGUA DE TERNERA CON SALSA DE CHOCOLATE Veal tongue with chocolate sauce Kalbszunge mit Schokoladensosse	15.90€	
	BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE GUAYABA Cod Fillet with guava milk sauce Kabeljaurücken Filet mit Knoblauchdip mit Mandelmilch, Gayaba +olivenöl	22.90€	
	CALDERITO MARINERO Pescado de temporada con verduras Seasonal fish with vegetables Fischtöpfchen mit Gemüse der Saison	21.90€	

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



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

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

8.90 €  

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

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

9.90 €    

PLÁTANOS AL RON CON HELADO DE COCO Y CÚRCUMA

Bananas in rum with coconut and turmeric ice cream
Bananen in Rum mit Kokos-Kurkuma-Eis

12.90 €        

CHOCOLATERAPIA

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+schokoladeneis

12.90 €       

HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS

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

9.90 €      

CHOCOCHILI

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

9.90 €       

BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA

Caramelised apple pie with vanilla ice cream
KaramellisiierterApfelkuchenmitVanilleeis

11.90 €     

SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA

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

9.90 €       

Todos nuestros postres son de elaboración propia y artesanal

 Lo más demandado



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

CESTAS GOURMET PARA REGALO

REPOSTERÍA ADAPTADA

COMIDA PARA LLEVAR

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