

Cocina tradicional y conceptual adaptada para 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 astronómica, 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

ENSALADAS

SALADS - SALATS

- | | |
|--|---|
| <p>ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO
 <i>Queso de cabra, tomate, tomillo y vinagreta de miel</i>
 <i>Goat cheese, tomato, thyme, honey vinaigrette</i>
 <i>Ziegenkäse, Tomato, Thymian, Honig-Vinaigrette</i></p> | <p>6.90 €  </p> |
| <p>ENSALADA DE BONITO ESCABECHADO
 <i>Lechuga, pimientos asados, bonito en escabeche y vinagreta de ajo</i>
 <i>Lettuce, fried peppers, bonito (tuna fish) and garlic vinaigrette</i>
 <i>Kopfsalat, geröstete Paprika, Bonito (Thunfisch), Knoblauch-Vinaigrette</i></p> | <p>8.90 €   </p> |
| <p> ENSALADA DE LA HUERTA
 <i>Lechuga, cebolla, tomate, pepino, pimiento, semillas de girasol, calabaza, sésamo, lino, cáñamo y chía con vinagreta de umeboshi</i>
 <i>Lettuce, onions, tomato, cucumber, paprika, sunflower seeds, pumpkin seeds, sesame seeds and flax seeds with apple vinaigrette</i>
 <i>Kopfsalat, Zwiebeln, Tomato, Gurken, Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis-, Sesam- und Flachskerne und Apfel-Vinaigrette</i></p> | <p>9.90 €     </p> |
| <p>ENSALADA COUS COUS
 <i>CousCous, papaya verde y vinagreta de mojo de cilantro</i>
 <i>Couscous-SalatmitGrüner Papaya und Koriander mojo-vinaigrette</i>
 <i>Couscous salad with green papaya and coriander mojo vinaigrette</i></p> | <p>6.50 €   </p> |
| <p>ENSALADA DE GRANADA
 <i>Lechuga, granada, olivada, queso y crema de anacardos</i>
 <i>Salad granada, olivada cashewcreamcheese</i>
 <i>Salat Granada, Olivada CashewFrischkäse</i></p> | <p>10.90 €     </p> |

PRIMEROS PLATOS

- | | |
|--|---|
| <p>MANDA HUEVOS
 <i>Puré de papas con vainilla de Tahití, huevos fritos y chorizo confitado</i>
 <i>Mashedpotatoeswithtahitianvanilla, fried eggs and stir fried (paprika sausage)</i>
 <i>KartoffelpüreeMit Tahiti-Vanille, Spiegeleier und Gebratener (Paprikawurst)</i></p> | <p>9.90€   </p> |
| <p>SOPA RANTAMBORY
 <i>Sopa de verduras especiada</i>
 <i>Vegetable soup spicy</i>
 <i>Gemüsesuppe würzig</i></p> | <p>8.50€     </p> |
| <p>SOPA FRÍA DE AJO Y ALMENDRAS
 <i>Sopa fría de ajo y almendras en texturas con matcha y levadura nutricional</i>
 <i>Cold soup of garlic and almonds with matcha textures and nutritional yeast</i>
 <i>KalteSuppeaus Knoblauch und MandelnmitMatchaTexturen und Nährhefe</i></p> | <p>10.90€     </p> |
| <p>MACARRONES EL DUENDE
 <i>Tomate natural, cochino confitado, cebolla y queso de cabra curado</i>
 <i>Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, onions, matured goat cheese)</i>
 <i>Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, Zwiebeln, gereifter Ziegenkäse)</i></p> | <p>10.90€  </p> |
| <p>ROPA VIEJA DE PULPO
 <i>Pulpo, garbanzos, cebolla, tomate y romero</i>
 <i>Octopus stew with rosemary tomato onion chickpeas</i>
 <i>Octopuseintopf mit Rosmarin Tomaten-Zwiebel-Kichererbsen</i></p> | <p>13.90€   </p> |

 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



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 Rotwein eco	11.90 €	  
ARROZ NEGRO CON CALAMARES Black rice with squids Schwarzer Reis mit Tintenfischen	10.90 €	  
 RISOTTO DE TUNOS INDIOS Con arroz bomba y queso de cañizo Lactose free Indianfig risotto with lactose free matured goat chesse Laktosefreies. Risotto mit kaktusfeigen und lactosefreiem gereiften Ziegenkäse	9.90 €	   
ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS Garlic rice with rabbit Knoblauch Reis mit Kaninchen	11.90 €	  
ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS Hot pot with brown rice and vegetables Reiseintopf (Vollkorn) mit Biogemüse	12.90 €	   
 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, suBe Blutwurst, Bratwurst, Paprikasschoten, Knoblauch, Zwiebeln	14.90 € (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	12.90 €	   
ARROZ CON TROMPETAS DE LA MUERTE Arroz bomba con setas "Trompetas de la muerte" Rice with mushrooms from Catalonia Reis mit pilzen aus Catalonia	9.90 €	   
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	12.90 €	   
ARROZ A BANDA CON POTAS Arroz al estilo valenciano con potas Rice with squids Reis im Fischfond gekocht mit Tintenfisch	15.90 € (p/pax)	  

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

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES - HAUPTGERICHT

	COSTILLAS DE CERDO CON MOJO CARAMELIZADO Pork ribs with caramelized mojo side dish: fried potatoes and vegetables Schweinerippchen Mit Karamellierter Mojo, Beilage: Brat Kartoffel + Guemüse	10.90 €	   
	CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMATICAS Roast lamb in its juice with fresh herb pesto Lamm eigene Saft mit Kräuterpesto	17.90 €	   
	OSOBUCO DE AÑOJO CON SALSA DE NEGRAMOL DULCE Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce Ossobucovom Kalb mit Süßer Negramol Wein Sosse	17.90 €	   
	AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON HIERBAS AROMATICAS Candied veal needle with aromatics herbs Eingemachtes Vorderrippenfleisch von Kalb mit aromatischen Kräutern	12.90 €	   
	MAGRET DE PATO CON FRUTA ASADA Y SALSA DE CURRY ROJO Entenbrustbraten mit Früchten und gerösteten und roter Currysauce Rosted Duck Breast with fruit and red curry sauce	20.90 €	  
	TENDERETE DE TERNERA Costillar de ternera confitado y salteado con mojo rojo Meat of veal ribs in its juice with red mojo Kalbs rippen Cleis im eigenen Saft mit rotem	12.90 €	   
	ENTRECOTE DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA (400 grs.) Entrecote matured Entrecote Abgehangenes entrecote	24.90 €	   
	MORRO DE BACALAO CON ALIOLI DE GUAYABA Cod Fillet with almond milk sauce Kabeljaurücken Filet mit Knoblauchdip mit Mandelmilch, Guayaba + Olivenöl	18.90 €	  
	SALMON MACERADO CON MIEL DE LA PALMA Marinated salmon with palm honey + vegetables Marinierter Lachs mit Palmhonig + Gemüse	17.50 €	  
	CALDERITO MARINERO Pescado de temporada con verduras Seasonal fish with vegetables Fischtöpfchen mit Gemüse der Saison	17.50 €	   
	MORRO DE BACALAO CON CHORIZO ARTESANO Cod fillet with paprika sausage Kabeljaurücken Filet mit Paprika Wurst	18.90 €	  

Toda la carne de ternera es "100% raza autóctona" de vacuno de raza palmera.



















Consúltanos más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos



GASTRO BAR

CASQUERÍA

OFFAL - INNEREIN

 LENGUA DE TERNERA CON SALSA DE CHOCOLATE Veal tongue with chocolate sauce Kalbszunge mit Schokoladensosse	11.90 €	  
RABO DE TERNERA EN SU JUGO Beef tail in its own juice KalbsschwanzimEigenenSaft	12.90 €	  
CALLOS CON MORCILLA Tripe with sausage black pudding KuttelnmitWurstBlutWurst	10.90 €	  
MANITAS DE MINISTRO RELLENAS Manitas de cerdo rellenas de foie y setas con salsa de ceps Pork-paw with mushrooms and foisgras filling in yellow boletus mushroom sauce SchweinePfortenMitPilz-Und LeberPastete- Füllung in Steinpilzsosse	14.90 €	  
CARRILLERAS DE TERNERA EN SU JUGO Veal cheeks in their juice KalbsbäckchenimeigenenSaft	13.90 €	  

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



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 | 5.90 € |   |
| <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> | | |
|  HELADO DE YOGURT ARTESANO, COMPOTA DE FRESAS, ALMENDRAS Y MIEL | 6.90 € |     |
| <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> | | |
| FRESAS MACERADAS AL RON CON HELADO DE COCO Y CURCUMA | 6.90 € |       |
| <i>Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma</i>
<i>Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma</i> | | |
|  CHOCOLATERAPIA | 8.90 € |      |
| <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>gesalzemenmandeln+schokoladeneis</i> | | |
| HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS | 6.90 € |      |
| <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> | | |
|  CHOCOCHILI | 6.90 € |      |
| <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> | | |
| BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA | 7.90 € |    |
| <i>Caramelised apple pie with vanilla ice cream</i>
<i>KaramellisierterApfelkuchenmitVanilleeis</i> | | |
| CAFÉ EN TEXTURAS (Barraquito frío) | 6.50 € |     |
| <i>Helado de cafe, cafe y espuma de café</i>
<i>Coffee ice cream, coffee and coffee foam</i>
<i>Eis, KaffeeundKaffee -Schaum</i> | | |
|  SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA | 6.50 € |       |
| <i>Sorbete elaborado con fruta de temporada</i>
<i>Sorbet made with seasonal fruit</i>
<i>Sorbet aus frischen Früchten der Saison</i> | | |

 Lo más demandado

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:

*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!*
