



CASTRO BAR

Cocina tradicional y conceptual
adaptada para alergias e
intolerancias alimentarias



Aguja de ternera confitada con hierbas aromáticas

*“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
C/Teniente General González del Yerro, 11.
Los Llanos de Aridane - La Palma
Mail: reservas@elduendedelfuego.com
RESERVAS: Telf.: 922 401 002




















ENSALADAS

SALADS - SALATS

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

PRIMEROS PLATOS

- MANDA HUEVOS** 7.50€   
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 RANTAMBORY** 6.50€    
Sopa de verduras especiada
Vegetable soup spicy
Gemüsesuppe würzig
- SOPA FRÍA DE AJO Y ALMENDRAS** 10.90€     
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
Kalte Suppe aus Knoblauch und Mandeln mit Matcha Texturen und Nährhefe
- MACARRONES EL DUENDE** 9.90€  
Tomate natural, cochino confitado, cebolla y queso de cabra curado
Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, onions, matured goat cheese)
Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, Zwiebeln, gereifter Ziegenkäse)
- ROPA VIEJA DE PULPO** 12.90€   
Pulpo, garbanzos, cebolla, tomate y romero
Octopus stew with rosemary tomato onion chickpeas
Octopuseintopf mit Rosmarin Tomaten-Zwiebel-Kichererbsen

 Lo más demandado









































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	10.90 €	  
ARROZ NEGRO CON CALAMARES Black rice with squids Schwarzer Reis mit Tintenfischen	9.90 €	  
 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	8.90 €	   
ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS Garlic rice with rabbit Knoblauch Reis mit Kaninchen	9.90 €	  
ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS Hot pot with brown rice and vegetables Reiseintopf (Vollkorn) mit Biogemüse	10.90 €	   
 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	12.90 € (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	10.90 €	   
ARROZ CON TROMPETAS DE LA MUERTE Arroz bomba con setas "Trompetas de la muerte" Rice with mushrooms from Catalonia Reis mit pilzen aus Catalonia	8.90 €	   
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	11.90 €	   
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	9.20 €	   
CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMATICAS Roast lamb in its juice with fresh herb pesto Lamm eigene Saft mit Kräuterpesto	16.90 €	   
 OSOBUCO DE AÑOJO CON SALSA DE NEGRAMOL DULCE Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce Ossobucovom Kalb mit Süßer Negramol Wein Sosse	16.90 €	   
AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON HIERBAS AROMATICAS Candied veal needle with aromatics herbs Eingemachtes Vorderrippenfleisch von Kalb mit aromatischen Kräutern	11.90 €	   
MAGRET DE PATO CON FRUTA ASADA Y SALSA DE CURRY ROJO Entenbrust braten mit Früchten und gerösteten und roter Currysauce Rosted Duck Breast with fruit and red curry sauce	19.90 €	  
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	9.90 €	   
ENTRECOTE DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA (400 grs.) Entrecote matured Entrecote Abgehangenes entrecote	23.90 €	   
MORRO DE BACALAO CON ALIOLI DE GUAYABA Cod Fillet with almond milk sauce Kabeljaurücken Filet mit Knoblauchdip mit Mandelmilch, Guayaba + Olivenöl	17.50 €	  
SALMON MACERADO CON MIEL DE LA PALMA Marinated salmon with palm honey + vegetables Marinierter Lachs mit Palmhonig + Gemüse	16.50 €	  
 CALDERITO MARINERO Pescado de temporada con verduras Seasonal fish with vegetables Fischtöpfchen mit Gemüse der Saison	16.50 €	   
MORRO DE BACALAO CON CHORIZO ARTESANO Cod fillet with paprika sausage Kabeljaurücken Filet mit Paprika Wurst	17.50 €	  

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



GASTRO BAR

CASQUERÍA

OFFAL - INNEREIN

 LENGUA DE TERNERA CON SALSA DE CHOCOLATE Veal tongue with chocolate sauce Kalbszunge mit Schokoladensosse	10.90 €	  
RABO DE TERNERA EN SU JUGO Beef tail in its own juice Kalbsschwanz im Eigenen Saft	10.90 €	  
CALLOS CON MORCILLA Tripe with sausage black pudding Kutteln mit Wurst Blut Wurst	8.80 €	  
MANITAS DE MINISTRO RELLENAS Manitas de cerdo rellenas de foie y setas con salsa de ceps Pork-paw with mushrooms and foie gras filling in yellow boletus mushroom sauce Schweinepfoten mit Pilz- und Leber Pastete- Füllung in Steinpilzsoße	11.90 €	  
CARRILLERAS DE TERNERA EN SU JUGO Veal cheeks in their juice Kalbsbäckchen im eigenen Saft	12.90 €	  

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 €  
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** 5.50 €    
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** 5.90 €      
Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma
Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma
-  **CHOCOLATERAPIA** 7.90 €     
Bizcocho de cacao amargo con almendras tostadas y helado de chocolate
Cake with, roasted almonds and chocolate ice cream
Schokoladenkuchen mit Bitter kakau, gerosteten
gesalzemenmandeln+schokoladeneis
- HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS** 6.90 €    
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** 5.90 €     
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** 5.90 €   
Caramelised apple pie with vanilla ice cream
KaramellisierterApfelkuchenmitVanilleeis
- CAFÉ EN TEXTURAS (Barraquito frío)** 6.50 €    
Helado de cafe, cafe y espuma de café
Coffee ice cream, coffee and coffee foam
Eis, KaffeeundKaffee -Schaum
-  **SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA** 6.50 €      
Sorbete elaborado con fruta de temporada
Sorbet made with seasonal fruit
Sorbet aus frischen Früchten der Saison

 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!*



El duende del fuego - Gastro Bar

C/Teniente General González del Yerro, 11. Los Llanos de Aridane - La Palma

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