



## 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](mailto: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

- |  |   |         |  |
|--|---|---------|--|
|  | <b>QUESO DE CABRA CURADO DE MANADA DE LA PALMA</b><br>Madured goat cheese from La Palma<br>Gereifter Ziegenkäse aus La Palma  | 11.90 € |  |
|  | <b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL</b><br>Lechuga, queso de cabra, tomate, zanahoria y vinagreta de miel<br>Lettuce, goat cheese, tomato, carrot and honey vinaigrette<br>Kopfsalat, Ziegenkäse, Tomate, Karotte und Honig-Vinaigrette   | 9.90 €  |  |
|  | <b>ENSALADA DE PESCADO ESCABECHADO (De temporada)</b><br>Lechuga, pimientos asados, pescado (de temporada) en escabeche y vinagreta de ajo<br>Lettuce, fried peppers, seasonal fish and garlic vinaigrette<br>Kopfsalat, geröstete Paprika, Fisch der Saison, Knoblauch-Vinaigrette   | 14.50 € |  |
|  | <b>CRUDITÉ DE HORTALIZAS DE TEMPORADA</b><br>Lechuga, cebolla, zanahoria, tomate, pepino, pimiento, semillas de girasol y calabaza con vinagreta de umeboshi<br>Lettuce, onions, carrots, tomato, cucumber, paprika, sunflower and pumpkin with apple vinaigrette<br>Kopfsalat, Zwiebeln, Karotte, Tomate, Gurken, Paprika, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Apfel-Vinaigrette | 12.90 € |  |
|  | <b>SOPA FRÍA DE AJO Y ALMENDRAS</b><br>Sopa fría de ajo y almendras en texturas con matcha y levadura nutricional<br>Cold soup of garlic and almonds with matcha textures and nutritional yeast<br>Kalte Suppe aus Knoblauch und Mandeln mit Matcha Texturen und Nährhefe   | 12.90 € |  |
|  | <b>MANDA HUEVOS</b><br>Puré de papas con vainilla de Tahití, huevos fritos y chorizo confitado<br>Mashed potatoes with tahitian vanilla, fried eggs and stir fried (paprika sausage)<br>Kartoffelpüree mit Tahiti-Vanille, Spiegeleier und Gebratener (Paprikawurst)  | 12.90 € |  |
|  | <b>SOPA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON CÚRCUMA</b><br>Sopa de verduras especiada<br>Vegetable soup spicy<br>Gemüsesuppe würzig  | 12.50 € |  |
|  | <b>MACARRONES EL DUENDE CON JUGO RUSTIDO DE TOMATE</b><br>Tomate natural, cochino confitado y queso de cabra curado<br>Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, madured goat cheese)<br>Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, gereifter Ziegenkäse)  | 14.90 € |  |
|  | <b>ROPA VIEJA DE PULPO</b><br>Pulpo, garbanzos, tomate y romero<br>Octopus stew with rosemary, tomato chickpeas<br>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

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



## PLATOS PRINCIPALES

### MAIN COURSES- HAUPTGERICHT

- |   |        |   |
|---|--------|---|
|  <b>COSTILLAS DE CERDO CON MOJO CARAMELIZADO</b><br>Pork ribs with caramelized mojo side dish: fried potatoes and vegetables<br>Schweinerippchen Mit Karamellisierter Mojo, Beilage: Brat Kartoffel+Guemüse | 14.20€ |             |
|  <b>OSOBUCO DE AÑOJO CON SALSA DE NEGRAMOL DULCE</b><br>Veal ossobuco with sweet negramol wine sauce<br>Ossobucovom Kalb mit Süsser Negramol Wein Sosse   | 21.90€ |             |
| <b>AGUJA DE TERNERA CONFITADA CON ACEITE AROMÁTICO</b><br>Candied veal needle with aromatic virgin olive oil<br>Eingemachtes Vorderrippenfleisch von Aromatisches natives Olivenöl  | 16.90€ |             |
| <b>ENTRECOT DE AÑOJO MADURADO A LA PLANCHA</b><br>Entrecote matured<br>Entrecote Abgehangenes entrecote   | 28.90€ |             |
| <b>CORDERO CONFITADO CON HIERBAS AROMÁTICAS</b><br>Roast lamb in its juice with fresh herb pesto<br>Lammimeigenensaft mit Kräuterpesto  | 20.90€ |     |
| <b>CABRA CONFITADA CON MALVASÍA AROMÁTICA</b><br>Goat confit with malvasia wine<br>Ziegenconfit mit Malvasiawein  | 20.90€ |      |
| <b>BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE GUAYABA</b><br>Cod Fillet with guava milk sauce<br>Kabeljaurücken Filet mit Knoblauchdip mit Mandelmilch, Gayaba + olivenöl  | 21.90€ |      |
| <b>CALDERITO MARINERO</b><br>Pescado de temporada con verduras<br>Seasonal fish with vegetables<br>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><b>NATILLA CASERA CON ESPUMA DE CARAMELO</b><br/> <i>Natilla casera con vainilla, bourbon y espuma de caramelo</i><br/> <i>Homemade bourbon vanilla custard with caramel foam</i><br/> <i>Hausgemachte Bourbon-VanilleCrememitKaramel-Schaum</i></p>   | 6.90 €  |     |
| <p> <b>HELADO DE YOGURT ARTESANO, COMPOTA DE FRESAS, ALMENDRAS Y MIEL</b><br/> <i>Yogurt ice creme, Strawberry jam, almonds and honig</i><br/> <i>(organically grown strawberries)</i><br/> <i>JoghurteiscremeErdbeermarmelade, Mandel und Honig</i><br/> <i>(Bio Erdbeeren)</i></p>     | 8.90 €  |       |
| <p><b>FRESAS MACERADAS AL RON CON HELADO DE COCO Y CURCUMA</b><br/> <i>Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma</i><br/> <i>Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma</i></p>   | 12.90 € |                   |
| <p> <b>CHOCOLATERAPIA</b><br/> <i>Bizcocho de cacao amargo con almendras tostadas y helado de chocolate</i><br/> <i>Cake with, roasted almonds and chocolate ice cream</i><br/> <i>Schokoladenkuchen mit Bitter kakau, gerosteten</i><br/> <i>gesalzemenmaldeln+schocoladeneis</i></p> | 11.90 € |        |
| <p><b>HIGOS, ALMENDRAS Y TUNOS</b><br/> <i>Helado de higos al ron con espuma de tunos y almendras tostadas</i><br/> <i>Figs rum with ice cream tunos foam and toasted almonds</i><br/> <i>Feigen Rum mitEisTunosSchaum und geröstetenMandeln</i></p>  | 9.90 €  |       |
| <p> <b>CHOCOCHILI</b><br/> <i>Helado de chocolate con guindilla, jengibre y salsa de cacao</i><br/> <i>Chocolate ice cream with chilli and ginger and cocoa sauce</i><br/> <i>Schokoladeneismit Chili-Ingwer-und Kakaososse</i></p>  | 9.90 €  |        |
| <p><b>BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA</b><br/> <i>Caramelised apple pie with vanilla ice cream</i><br/> <i>KaramellisierterApfelkuchenmitVanilleeis</i></p>  | 10.90 € |      |
| <p><b>SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA</b><br/> <i>Sorbete elaborado con fruta de temporada</i><br/> <i>Sorbet made with seasonal fruit</i><br/> <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](mailto:reservas@elduendedelfuego.com)