





CASTRO BAR



Arroz con rúsculas y cantarelas

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*

Fotografía: Gilberto García Tesouro

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

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Queso de cabra, tomate, tomillo y vinagreta de miel Goat cheese, tomato, thyme, honey vinaigrette Ziegenkäse, Tomate, Thymian, Honig-Vinaigrette	6.90 €	 
ENSALADA DE BONITO ESCABECHADO 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	8.90 €	  
 ENSALADA DE LA HUERTA 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, Tomate, Gurken, Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis-, Sesam- und Flachskerne und Apfel-Vinaigrette	9.90 €	    
ENSALADA COUS COUS 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	6.50 €	  
ENSALADA DE GRANADA Lechuga, granada, olivada, queso y crema de anacardos Salad granada, olivada cashewcreamcheese Salat Granada, Olivada CashewFrischkäse	10.90 €	    

PRIMEROS PLATOS

MANDA HUEVOS 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)	9.90€	  
SOPA RANTAMBORY Sopa de verduras especiada Vegetable soup spicy Gemüsesuppewürzig	8.50€	    
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 KalteSuppeaus Knoblauch und MandelnmitMatchaTexturen und Nährhefe	10.90€	     
MACARRONES EL DUENDE Tomate natural, cochino confitado, cebolla y queso de cabra curado Macaroni "El Duende" (Tomato, pork, onions, maturedgoatcheese) Makkaroni "El Duende" (Tomate, Schweinefleisch, Zwiebeln, gereifterZiegenkäse)	10.90€	 
ROPA VIEJA DE PULPO Pulpo, garbanzos, cebolla, tomate y romero Octopus stew with rosemary tomato onion chickpeas Octopuseintopf mit Rosmarin Tomaten-Zwiebel-Kichererbsen	13.90€	  

 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 Rotewein eco	11.90 €	  
ARROZ NEGRO CON CALAMARES Black rice with squids Schwarzer Reis mitTintenfischen	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 mitkaktusfeigen und lactosefreiemgereiftenZiegenkäse	9.90 €	   
ARROZ ARBÓREO CON CONEJO Y AJOS Garlic rice with rabbit Knoblauch Reis mitKaninchen	11.90 €	  
ESTOFADO DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS Hot pot with brown rice and vegetables Reiseintopf (Vollkorn) mitBiogemüse	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 mitSchwein, suBeBlutwurst, 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 mitArtischocken, 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 mitpilzenaus 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



GASTRO BAR

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	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 Ossobuco vom 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 €				
	ENTRECOT 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 Fisch Töpfchen 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.



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

CASQUERÍA

OFFAL - INNEREIE

	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 yelow boletus mushroom sauce SchweinePfotenMitPilz-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



GASTRO BAR

POSTRES

DESSERTS

NATILLA CASERA

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

5.90 €



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)

6.90 €



FRESAS MACERADAS AL RON CON HELADO DE COCO Y CURCUMA

Strawberries macerated rum with coconut cream curcuma
Erdbeerenmazeriert Rum mitKokosmilch Curcuma

6.90 €



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+schocoladeneis

8.90 €



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

6.90 €



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

6.90 €



BIZCOCHO DE MANZANA EN TEXTURAS CON HELADO DE VAINILLA

Caramelised apple pie with vanilla ice cream
KaramellisiierterApfelkuchenmitVanilleeis

7.90 €



CAFÉ EN TEXTURAS (Barraquito frío)

Helado de cafe, cafe y espuma de café
Coffee ice cream, coffee and coffee foam
Eis, KaffeeundKaffee -Schaum

6.50 €



SORBETES DE FRUTA ECOLÓGICA

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

6.50 €



Lo más demandado

Todos nuestros postres son de elaboración propia y artesanal



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





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:

*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