



CARTA

ENTRANTES FRIOS

- Tomate canario aliñado con queso fresco de cabra**
con su aceite, sal de la isla y orégano
- Ensalada mixta canaria fresca de temporada***
todo fresco y cortado en el momento, sin aliñar
- Ensalada verde “La Casa del Volcán” con aliño agrídulce**
base de lechuga pepino y aguacate con salsa de guayaba
- Ensalada tibia de queso, frutos secos y aderezo de Malvasía**
base de lechuga, pepino y queso de cabra con pasas, higo, dátil,...
- Queso canario fresco de cabra con dulce de guayaba**
contraste dulce y salado, leve toque ahumado. Recuerdos de infancia
- Queso “D.O. Palmero” de cabra madurado**
elaborados con leche de cabras de raza palmera cruda. Únicos

ENTRANTES CALIENTES

- Bocados de morcilla dulce canaria fritos con cebolla**
reellenos con una almendra y pasas
- Delicias de Queso “Palmero” y mermelada de mora**
masa de empanadilla y queso de cabra semi, fritas
- Tostaditas de pan del pueblo con chorizo del país**
y parcialmente derretido en su miga caliente. ¡Cuántas meriendas!
- Dos huevos revueltos con chorizo del país fundido**
con unas tostaditas de pan integral
- Queso canario de cabra asado con mojos caseros**
un clásico de la isla, a la plancha, con un queso de aquí
- Queso canario asado con miel de abejas de la isla**
no tan clásico, bañado con miel, también es un buen postre

PAPAS

- Papas de la isla arrugadas con sal Teneguía**
- Papas fritas en aceite de oliva**

SOPAS Y POTAJES

- Potaje de garbanzos o lentejas con carne de cochino**
nuestro contundente plato de legumbres
- Sopa, Potaje o Gazpacho del día (según clima y estación)**
elaboradas con verduras de temporada locales

PLATOS COMBINADOS Y ARROZ

- Delicias empanadillas de queso, ensalada, papas fritas**
combinación vegetariana con dos “tequeños” de queso de cabra
- Dos huevos fritos con papas fritas, pimiento y una salsa**
fritos en aceite de oliva virgen extra, sabor especial en un clásico
- “Paella” marinera, vegetariana o de carne (por encargo)**
Para dos o más comensales, imprescindible arroz, también en Canarias

CARNES DE LA PALMA

- Carne de cochino fresco a la parrilla con papas y mojo**
bistecs y/o chuletas, un imprescindible en las fiestas de La Palma
- Carne de res de la isla (diferentes cortes) con su guarnición**
resultado de los pastos palmeros, lentas cocciones y ternura especial
- Conejo en salsa de “mojo rojo hervido” con papas**
la carne más saludable en una salsa de intenso sabor especiado
- Lomo de conejo relleno de frutas pasas (fines de semana)**
servido con una salsa de queso Palmero y guarnición
- Cabra en salsa con papas al gusto (fines de semana)**
una lenta cocción nos da esta salsa espesa y una carne melosa

PESCADOS DEL ATLANTICO

- Filete de pescado del día con papas arrugadas y ensalada**
de grandes pescados como tñidos, a la plancha o en su jugo
- Pescado entero fresco con guarnición (consultar especies)**
asados al horno conservando su jugos, hervidos o fritos, según el caso

POSTRES

- Plátanos frescos de Fuencaliente**
algo más tiempo en la planta y madurado natural
- Frutas frescas de temporada**
de lo que hay en el mercado local
- Copita de helado de sabores**
de lo que hay, hay, de lo que no, no
- Flan de plátano casero con caramelo**
servido con una copota casera de plátano
- Mousse de gofio (harina de cereales tostados)**
espuma blanca de nata y gofio de la isla
- Príncipe Alberto (mousse de chocolate y almendra)**
otra visión del postre que hizo famoso Dº M. Arroyo. Reconocimiento
- Bienmesabe (crema de almendra) con helado de limón**
de la época de los ingenios azucareros hasta hoy
- Bizcochón borracho de vino “Sabro Dulce” y helado**
nuestro postre de la casa con un vino dulce único en el mundo
- Chupito / Copa de vino “Malvasía Dulce”**
nada que decir, sólo ver, oler, degustar y disfrutar...(ver carta de vinos)



MENU

COLD STARTERS

- Fresh goat cheese and tomato salad with origan**
local “Teneguía” salt and olive oil
- Canarian fresh mixed salad**
our traditional salad, fresh ingredients cut in the moment
- Green salad “La Casa del Volcán” with guava dressing**
base of lettuce and cucumber, avocado and our bittersweet sauce
- Cheese and dried fruits warm salad with “malvasía”**
base of lettuce, cucumber and goat cheese, with raisins, dates,...
- Canarian fresh cheese with sweet guava paste**
sweet and salted contrast. Childhood memories.
- Matured “Palmero” goat cheese**
made from unpasteurized goat milk. Unique.

HOT STARTERS

- Locally made sweet black pudding**
with almonds and raisins inside.
- Goat cheese “delights”, fried in pastry, with jam**
masa de empanadilla y queso de cabra semi, fritas
- Locally made chorizo on four small toasts**
the local chorizo is a red “paté” made from pork
- Scrambled eggs with local melted chorizo**
and parsley, with toast.
- Smoked and roasted goat cheese with “mojo” sauces**
a classic starter of the island, with local cheese
- Smoked and roasted goat cheese with honey**
not so classic, fantastic black-bees honey, nice dessert.

POTATOES

- “Papas arrugadas” with “Teneguía” salt**
- French fries (fried with olive oil)**

SOUPS

- Chick-peas or Lentils stew with pork meat**
our legume option the whole year
- Soup, Stew or “Gazpacho” of the day (depending on weather)**
made with local fresh vegetables. Gazpacho is a cold soup.

SET-MAIN COURSES AND RICE

- Goat cheese delights, fries, mixed salad and a sauce**
vegetarian set
- Dos huevos fritos con papas fritas, pimiento y una salsa**
fried in extra virgin olive oil, special taste in a classic dish
- “Paella” with fish and seafood, vegetarian or with meat**
for two or more persons, only with previous reservation

MEAT FROM LA PALMA

- Grilled fresh pork served with potatoes and a mojo sauce**
Steaks or chop, always present in palmerian celebrations
- Local beef meat (different cuts) with potatoes**
the result of our pasture, special tenderness after long cookings
- Rabbit in red mojo sauce served with potatoes**
the healthiest meat in a specially spicy sauce
- Rabbit loins confit with raisins (weekends)**
served with a Palmero goat cheese sauce, potatoes.
- Goat meat “Goulash” with potatoes (weekends)**
long-time cooking give us this specially soft meat in a thick sauce

SEAFOOD – CENTRAL ATLANTIC

- Fish filet of the day with salad and “papas arrugadas”**
from big fishes like tuna, in a pan or “papillote”
- Whole fresh fish. Different way cookings. Potatoes.**
roasted in oven, or fried, ...

DESSERTS

- Fresh “platanos” grown in Fuencaliente**
small bananas, more time in the plant, natural ripening
- Seasonal fresh fruit cocktail**
got in the local markets, grown in the Canarias most of times
- Ice-cream cup**
ask for available flavours
- Homemade Banana flan with caramel**
a kind of banana pudding served with banana jam
- “Gofio mousse” (gofio is a flour made from toasted cereals)**
soft sweet foam, includes almonds
- “Príncipe Alberto” (Chocolate and almonds mousse)**
a little cake in the bottom
- “Bienmesabe” with lemon ice-cream**
very sweet cream made from almonds, eggs and syrup
- Sponge cake soaked with “Sabro-gual” sweet wine and ice-cream**
our original dessert, with bienmesabe and raisins
- Small / normal “Malvasía” sweet wine**
nothing to say, only see, smell, taste, enjoy...



KALTE VORSPEISEN

	TAPA	NORMAL
Frischkäse und Tomatensalat "Teneguía" salz und olivenöl	2,80 €	4,50 €
Frischter, gemischter Salat der Saison unsere traditionellen Salat	5,90 €	7,90 €
Grüner Salat "La Casa del Volcán" mit Guava Sauce Gurken, Avocado,...	5,90 €	7,90 €
Käse, Nüssen und Malvasía Lauwarmer Salat Gurken, Rosinen, Feigen, Dattel,...	6,20 €	8,50 €
Kanarischer Frischkäse mit Guave-Paste süß und salzig Gegensatz. Kindheitserinnerungen.	2,90 €	5,50 €
Teller mit palmerischem Ziegenkäse mit Rosinen Rohmilch. Halbhart oder Hartkäse. EU Ursprungsbezeichnung	3,50 €	5,80 €

WARME VORSPEISEN

Kostprobe der süssaromatischen Blutwurst mit Mandelen und Rosinen	4,50 €	6,80 €
Käse im Teigmantel, dazu eine Mora-Konfitüre frittieren in olivenöl		5,80 €
Palmerische Paprikawurst mit getoastetem Brot Rot paté vom Schwein	1,90 €	3,20 €
Rührei (2) mit palmerischer Paprikawurst Petersilie und Toast		4,50 €
Gebratener Ziegenkäse mit Mojo Sauce ein Klassiker, mit Käse von der Insel	4,20 €	7,50 €
Gebratener Ziegenkäse mit palmerischer Honig Schwarzen Bienen Honig. Gutes Dessert zu	4,20 €	7,50 €

KARTOFFELN

"Papas arrugadas" Salzmantelkartoffeln	1,40 €	2,40 €
"Papas fritas", Pommes frites (Olivenöl)		2,60 €

SUPPEN

Kichererbseneintopf oder Linseneintopf mit Fleisch Hülsenfrüchte. Für das ganze Jahr	2,90 €	4,20 €
Gemüseintopf oder Teggessuppe (warme oder kalt) mit lokale Gemüse.		4,20 €

GEMISCHTE PLATTEN UND REIS

Zwei Käse im Teigmantel, Pommes, Salat & Sauce vegetarian mix option		7,80 €
Zwei Spiegeleier mit Pommes, Paprika und sauce frittieren in extra vergine Olivenöl		6,90 €
"Paella" (vorherigen Reservierung) (MÍNIMUM 2 PERS) vegetarianische, mit meeresfrüchte oder Fleisch		9,50 €

FLEISCHGERICHTE (LA PALMA FLEISCH)

Gebratener Fleisch von Schwein mit Kartoffeln und "mojo" Steaks oder Koteletts, immer auf der Palmerischer feiern		8,90 €
Rindfleisch, verschiedene Schnitte, mit Kartoffeln (Dünnung, Rippen) lange kochen, Zartheit und Geschmack		12,90 €
Kaninchen in "mojo palmero" Sauce mit Kartoffeln Kaninchen in "mojo" das gesündeste Fleisch in einer würzigen rot Sauce	5,20 €	9,90 €
Kaninchenrücken-Confit (nur am Wochenende) ohne Knochen mit "Palmero" käsesauce und ...		9,90 €
Ziegengoulash mit Kartoffeln (nur am Wochenende) zartes Fleisch in einer dicken Gemüsesauce		13,90 €

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Fischfilet geschmort im eigenen Saft, dazu frischer Salat und kartoffeln		9,80 €
Ganze frische Fische mit Kartoffeln oder Salat Ofen gebraten oder frittiert		Var.

DESSERTS

Plátanos (kleine frische Bananen) natürliche Reifung		1,40 €
Frischen Früchten der Saison der lokalen Märkte		3,20 €
Kleine Speis-Eis konsultieren Aromen		2,20 €
Hausgemachter Bananenpudding (Flan) mit Karamel mit bananen Konfitüre		3,50 €
"Gofio" mousse (traditional geröstet Getreidemehl)"Gofio" mousse (traditional gerös mit mandelen		3,40 €
"Príncipe Alberto", Schokomuss spezialitar"Príncipe Alberto", Schokomuss spezialita mit Kuchen		3,40 €
"Bienmesabe", (heisst: „schmeckt mir gut") Mandelcreme" Bienmesabe", (heisst: „sch serviert mit Zitroneneis		3,60 €
In süßem Wein getränkter Bisskuitkuchen mit Eis unsere ursprüngliche Dessert. Mit Bienmesabe.		4,60 €
Ein Glas "Malvasía" Dessertwein nichts zu sagen, nur sehen, riechen und trinken	from:	1,80 €



COCINA / KITCHEN
13:00h-16:00h
18:00h – 21:30h
DOMINGOS/SUNDAY
13:00h-16:00h
LUNES CERRADO
MONDAY CLOSED



SE VENDE
VINO LOCAL
Y
MALVASIAS
DULCES
WINE -WEIN

