

CARTA DE VINOS (JULIO 2011)

BODEGA / CELLAR / KELLER	VINO / WINE / WEIN	LIT.	PARA LLEVAR / TO TAKE AWAY / MITNEHMEN	BOTELLA / BOTTLE / FLASCHE IN RESTAURANT	COPA / CUP / GLAS
BLANCOS / WHITE / WEIß					
CASAVOLCAN	Blanco Seco 2010	0,5	5,00 €	6,00 €	1,60 €
TENEGULA	Listán Blanco 2009	0,75	4,10 €	8,10 €	1,40 €
TENEGULA	Blanco La Gota 2010	0,75	6,10 €	10,10 €	1,70 €
TENEGULA	Blanco Barrica 2009	0,75	6,10 €	10,10 €	1,70 €
TENEGULA	Malvasía Seco 2010	0,75	20,00 €	22,00 €	3,00 €
CARBALLO	Bujariego 2010	0,75	7,00 €	11,00 €	1,90 €
TAMANCA	Blanco Pedregal 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
HOYO DE MAZO	Blanco Barrica 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
VEGA NORTE	Blanco 2010	0,75	4,90 €	8,90 €	1,50 €
VEGA NORTE	Albillo 2009	0,75	8,20 €	12,00 €	2,00 €
VIÑA TRAVIESA	Blanco 2009	0,75	5,20 €	9,20 €	1,60 €
ORO DE RISCO	Blanco 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
CARLOS FDEZ.	Awara Blanco 2010	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
VID SUR	Albillo 2010	0,75	20,00 €	22,00 €	-
ROSADOS / ROSE					
TENEGULA	Rosado 2009	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
HOYO DE MAZO	Rosado 2009	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
VEGA NORTE	Rosado 2010	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
CARLOS FDEZ.	Awara Rosado 2010	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
TINTOS / RED / ROT					
TENEGULA	Negramoll 2010	0,75	5,50 €	9,50 €	1,60 €
TENEGULA	Teneguía "2001" 2009	0,75	7,80 €	11,80 €	2,00 €
CARBALLO	Negramoll 2010	0,75	7,00 €	11,00 €	1,90 €
VID SUR	Tinto Barrica 2009	0,75	4,80 €	8,80 €	1,50 €
TAMANCA	Tinto Pedregal 2010	0,75	7,50 €	11,50 €	2,00 €
HOYO DE MAZO	Mazegas Tinto 2008	0,75	6,80 €	10,80 €	1,80 €
JAAS	Fonka 2009	0,75	7,20 €	11,20 €	1,90 €
ORO DE RISCO	Tinto 2008	0,75	4,80 €	8,80 €	1,50 €
VEGA NORTE	Tinto Prieto Barrica 2009	0,75	6,80 €	10,80 €	1,80 €
VEGA NORTE	Tinto Tea 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
VIÑA TRAVIESA	Tinto Ecológico 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
TAGALGUEN	Phi - 2009	0,75	8,30 €	13,30 €	2,30 €
DULCES / SWEET / SÜß					
de la CASA	Malvasía Semi-Seco 2009	0,5	9,50 €	11,50 €	2,00 €
TENEGULA	Listán Semi-Dulce 2008	0,75	5,00 €	7,00 €	1,20 €
TENEGULA	Sabro dulce 2008	0,75	13,00 €	15,00 €	1,80 €
VID SUR	Malvasía dulce 2008	0,50	22,00 €	24,00 €	4,00 €
TAMANCA	Malvasía dulce 2008	0,50	18,00 €	20,00 €	3,40 €
HOYO DE MAZO	Malvasía dulce 2008	0,75	20,00 €	22,00 €	2,50 €

BEBIDAS (DRINKS)

Café solo alta selección (Expresso or Black)	0,80 €
Cafés cortados (Expresso + milks)	0,90 €
Café con Leche (Big Café + Milk)	1,20 €
Carajillo (Expresso + brandy)	1,20 €
Barraquito completo (Café + Milk + Liquor)	1,50 €
Infusiones (Tea, Mint, etc...)	1,00 €
Agua mineral pequeña (Water ½ lit.)	1,00 €
Agua mineral grande (1 ½ lit.)	1,50 €
Batidos de leche (Flavoured Milk)	1,50 €
Jugo de naranjas (Orange juice)	2,50 €
Refresco y néctar pequeños (Bottled juices and ...)	1,50 €
Refrescos grandes (Big Coca cola,Others...)	1,60 €
Bebidas energéticas (Energy drinks)	2,00 €
Sangría (0,5 lit.)	3,60 €
Tinto de verano (Red wine + Sprite)	2,00 €
Licores y mistelas. (Liquors,...)	2,20 €
Whisky, Ron, Vodka, Tequila, etc.	2,50 €
Whisky Black Label, Ron Reserva,...	4,00 €
Cerveza vaso (Beer ¼ lit.)	1,50 €
Cerveza Jarra (Beer ½ lit.)	2,50 €
Chupitos (Snaps)	1,50 €
Combinados (Rhum+cola, Gin+Tonic,...)	3,00 €

CARTA – MENU

Todos los platos son elaborados usando aceite de oliva y sal marina de Fuencaliente.

ENTRANTES FRIOS

<i>Tomate aliñado con queso tierno y orégano</i>	3,80 €
<i>Ensalada mixta fresca canaria</i>	4,80 €
<i>Ensalada verde "la casa del volcán"</i>	4,80 €
<i>Ensalada tibia de queso, frutos secos y malvasía</i>	5,00 €
<i>Queso "Palmero" de cabra semicurado</i>	5,00 €
<i>Jamón curado y queso mezcla semicurado</i>	5,00 €

ENTRANTES CALIENTES

<i>Bocados de morcilla dulce canaria</i>	5,00 €
<i>Delicias de Queso "Palmero" y mermelada</i>	4,40 €
<i>Pan tostado con chorizo palmero</i>	3,00 €
<i>Huevos Revueltos con chorizo palmero</i>	3,80 €
<i>Pinchos de plátano y bacon</i>	4,40 €
<i>Papas arrugadas con mojo</i>	2,80 €
<i>Queso asado con mojos o con miel de La Palma</i>	6,00 €
<i>Gambas al ajillo con un toque de ron Aldea</i>	6,50 €
<i>Verduras de temporada asadas</i>	5,80 €

CUCHARA

<i>Potaje de garbanzas</i>	3,80 €
<i>Sopa o potaje del día (con frío)</i>	3,80 €
<i>Gazpacho "La casa del volcán" (con calor)</i>	3,80 €

CARNES

<i>Carne de cochino asado con papas y mojo palmero</i>	8,50 €
<i>Parrillada (lomo, salchicha, chorizo, morcilla, etc)</i>	9,00 €
<i>Cabra en salsa de con papas arrugadas *</i>	8,50 €
<i>Conejo en mojo palmero hervido con papas *</i>	9,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

<i>Filete de abadejo en su jugo con aromas y ensalada</i>	9,20 €
<i>Tubo de calamar a la plancha con papas y mojo</i>	8,00 €
<i>Cazuela "suquet" de mero con boniatos y/o papas</i>	9,80 €
<i>Pescado fresco con guarnición (guisado, al horno, a la plancha, en función de tamaño y preferencias)</i>	- €

PLATOS COMBINADOS

Delicias de queso (2), papas fritas, ensalada y salsa 7,00 €

Huevos fritos con papas fritas, jamón y una salsa 6,50 €

SALSAS

Mojo Palmero picón o suave (rojo) 1,20 €

Mojo de cilantro 1,20 €

Mojo verde 1,20 €

Mayonesa 1,00 €

Alioli – Ajoaceite 1,00 €

POSTRES (sujetos a disponibilidad de frutas)

Plátano natural (sin pelar) 1,20 €

Macedonia de frutas frescas de temporada 2,50 €

“Quesillo” casero con nata 3,00 €

Mousse de gofio (harina de granos tostados) 2,80 €

Príncipe Alberto (mousse de chocolate y almendra) 2,80 €

Bienmesabe (crema de almendra muy dulce) 2,80 €

Bizcochón borracho de vino “Sabro Dulce” y helado 3,80 €

Chupito / Copa de vino “Malvasía Dulce” 1,80 - 4,50 €

MENU

We only use salt from Fuencaliente sea and olive oil in our specialities

COLD STARTERS

<i>Fresh cheese and tomato salad (dressed)</i>	4,00 €
<i>Green salad "la casa del volcán" (dressed)</i>	4,80 €
<i>Canarian fresh mixed salad</i>	4,80 €
<i>Cheese and dried fruits warm salad with malvasía</i>	5,00 €
<i>Mature "Palmero" goats Cheese</i>	5,00 €
<i>Serrano ham & medium mature cheese</i>	5,00 €

HOT STARTERS

<i>Locally made sweet black pudding</i>	5,00 €
<i>Goats cheese delights (goats cheese fried in pastry with jam)</i>	4,40 €
<i>Locally made "chorizo" on four small toasts</i>	3,00 €
<i>Scrambled eggs with local "chorizo"</i>	3,80 €
<i>Bacon and Plátano (banana) hot blocks</i>	4,40 €
<i>"Papas arrugadas" Wrinkled potatoes and mojo sauce</i>	2,80 €
<i>Smoked and roasted fresh cheese</i>	6,00 €
<i>Garlic prawns with a touch of Aldea rum</i>	6,50 €
<i>Roasted seasonal fresh vegetables</i>	5,80 €

WITH SPOON

<i>Canarian style chick-pea stew</i>	3,80 €
<i>Soup or stew of the day (with cold weather)</i>	3,80 €
<i>Gazpacho "La casa del volcán" (with hot weather)</i>	3,80 €

MEAT

<i>Roasted pork served with potatoes and mojo sauce</i>	8,50 €
<i>Mixed grill (chops, sausage, chorizo, black pudding,)</i>	9,00 €
<i>Goat meat in sauce served with potatoes</i>	8,50 €
<i>Rabbit in red "mojo" sauce served with potatoes</i>	9,00 €

SEAFOOD

<i>Fillets of local bass in its own juice, served with salad</i>	9,20 €
<i>Roasted squid with onion y green mojo with potatoes</i>	8,00 €
<i>Jewfish in sauce served with potatoes</i>	9,80 €
<i>Fresh fish (fried, boiled, in oven) with potatoes or veg.</i>	- €

SET MAIN COURSES

<i>Two Goats cheese delights, chips, salad and a sauce</i>	7,00 €
<i>Fried eggs (2), chips, serrano ham and a sauce</i>	6,50 €

SAUCES

<i>Traditional red mojo (hot or mild)</i>	1,20 €
<i>Coriander mojo</i>	1,20 €
<i>Green mojo (made with green peppers)</i>	1,20 €
<i>Mayonnaise</i>	1,00 €
<i>Al-i-oli (garlic mayonnaise)</i>	1,00 €

DESSERTS (only if we get nice fruits)

<i>Plátanos (Small local fresh bananas)</i>	1,20 €
<i>Seasonal fresh fruit cocktail</i>	2,50 €
<i>Homemade egg flan served with cream</i>	3,00 €
<i>“Gofio” mousse (traditional toasted cereals flour)</i>	2,80 €
<i>Principe Alberto (Chocolate speciality)</i>	2,80 €
<i>Bienmesabe (Almonds cream)</i>	2,80 €
<i>Sponge cake soaked with sweet wine and ice-cream</i>	3,50 €
<i>“Malvasía” wine (referred to by Shakespeare as ‘Canary sack’)</i>	1-80-4,50 €

Menü Karte

Alle Speisen werden mit Meersalz der Saline Fuencaliente zubereitet, sowie mit olivenöl.

KALTE VORSPEISEN

<i>Frischkäse und Tomaten Salat</i>	3,80 €
<i>Frischter, gemischter Salat der Saison</i>	4,80 €
<i>Grüner salat "Casa del Volcán" mit sosse tropical</i>	4,80 €
<i>Käse und Nüssen lauwarmer Salat mit Malvasía</i>	5,00€
<i>Teller mit typish palmerischer Ziegenkäse aus der region</i>	5,00 €
<i>Serrano Schinken mit leckerem Käse</i>	5,00 €

WARME VORSPEISEN

<i>Kostprobe der typischen süssaromatisch kanarischen Blutwurst</i>	5,00 €
<i>Käse im Teigmantel, dazu eine Mora-konfitüre</i>	4,40 €
<i>Palmerische Paprikawurst mit getoastetem Brot</i>	3,00 €
<i>Rührei mit palmerische Paprikawurst</i>	3,80 €
<i>Bacon und Plátano (Banana) kleine Blocks</i>	4,40 €
<i>Salzmantelkartoffeln mit "mojo"(sosse)</i>	2,80 €
<i>Frischer geräucherter und gebratener Käse</i>	6,00 €
<i>Krabben in frischem Knoblauchöl</i>	6,50 €
<i>Gebratene Frischgemüse der Saison</i>	5,80 €

SUPPEN

<i>Kanarischer Kichererbseneintopf</i>	3,80 €
<i>Gemüseintopf oder Suppe des Tages (an kalten Tagen)</i>	3,80 €
<i>Gazpacho, erfrischende kalte Suppe aus Gemüse (an heißen Tagen)</i>	3,80 €

FLEISCHGERICHTE

<i>Gebratener Fleisch von Schwein mit inseltypischen Salzmantelkartoffeln und "mojo"</i>	8,50 €
<i>Platte von gegrillten Fleisch- und Wurstspezialitäten</i>	9,00 €
<i>Ziegenulasch mit Salzmantelkartoffeln</i>	8,50 €
<i>Kaninchen in "mojo" Sosse mit Salzmantelkartoffeln</i>	9,00 €

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

<i>Barschfilet gesmorrt im eigenem Saft dazu frischer Salat</i>	9,20 €
<i>Kalamare gebraten mit Zwiebel, grüner Mojo und Kartoffeln</i>	8,00 €
<i>Zackenbarsch in Sosse mit Salzmantel- oder Süßkartoffeln</i>	9,80 €
<i>Frischfisch mit salat oder Kartoffeln</i>	- €

GEMISCHTE PLATTEN

Zwei delikate Käse im Teigmantel, Pommes, Salat und Sauce 7,00 €

Zwei Spiegelei mit Pommes, Serrano Schinken und Sauce 6,50 €

EXTRAS

Mojo Palmero, die rote Mojo, pikant oder mild 1,20 €

Mojo de cilantro, die Koriander Mojo 1,20 €

Mojo verde, die grüne Mojo mit Paprika 1,20 €

Mayonaise 1,00 €

Alioli, die Mayonese mit viel Knoblauch 1,00 €

SÜBSPEISEN – DESSERTS

Plátanos, kleine Frische Bananen 1,20 €

Cocktail: Frische Früchte der Saison 2,50 €

“Quesillo” hausgemachter Karamellpudding (Flan) mit Sahne 3,00 €

“Gofio” mousse (traditional geröstet Getreidemehl) 2,80 €

“Príncipe Alberto”, Schokomuss spezialitat 2,80 €

“Bienmesabe”, (heisst: „schmeckt mir gut“) Mandelcreme 2,80 €

In süßem Wein getränkter Biskuitkuchen mit Eis 3,50 €

Ein Glas “Malvasía” Dessertwein 1,80-4,50 €

CARTE

Tous les plats sont élaborés avec de l'huile d'olive et sel marin de Fuencaliente.

ENTRÉES FROIDES

<i>Tomate avec du fromage frais et l'origan</i>	3,80 €
<i>Salade mixte frais</i>	4,80 €
<i>Salade verte "la casa del volcán"</i>	4,80 €
<i>Salade tiède de fromages et fruit secs avec "Malvasía"</i>	5,00 €
<i>Fromage de chèvre de la Palma semi sec</i>	5,00 €
<i>Jambon cru et fromage de lait mélangé semi sec</i>	5,00 €

ENTRÉES CHAUDES

<i>Bouchés de boudin sucré canarien</i>	5,00 €
<i>Gourmandises de fromage de la Palma et de la confiture</i>	4,40 €
<i>Pain grillé avec local "chorizo" (charcuterie avec du Piment)</i>	3,00 €
<i>Oeufs brouillés au "chorizo"</i>	3,80 €
<i>Banane avec bacon</i>	4,40 €
<i>"Papas arrugadas" (Pommes de terre cuites avec la peau et du sel).</i>	2,80 €
<i>Fromage frais fumé et grillé avec "mojo" / miel de La Palma</i>	6,00 €
<i>Crevettes à l'ail avec Rhum Aldea</i>	6,50 €
<i>Légumes saisonniers grillés</i>	5,80 €

SOUPES ET POTAGES

<i>Soupe de pois chiches</i>	3,80 €
<i>Soupe ou potage du jour (saison froide)</i>	3,80 €
<i>Gazpacho “la casa del volcán” (soupe froide) (saison chaude)</i>	3,80 €

VIANDES

<i>Rôti de porc avec des pommes de terres et mojo de la Palma</i>	8,50 €
<i>Grillade de charcuterie (épaule, saucisses, chorizo, boudin, etc)</i>	9,00 €
<i>Chèvre en sauce avec des pommes de terre</i>	8,50 €
<i>Lapin en sauce de mojo de la Palma avec des pommes de terre</i>	9,00 €

POISSONS ET CRUSTACÉES

<i>Filet de “Abadejo” aromatisé cuit dans son jus et de la salade</i>	8,50 €
<i>Calmars grillés avec des pommes de terre et “mojo”</i>	8,00 €
<i>Suquet de mérou avec des patates douces</i>	9,80 €
<i>Poisson frais du jour (fried, cuit, four, grillé) avec ...</i>	- €

ASSIETTES GARNIES

<i>Gourmandises de fromage (2), frites, salade et sauce</i>	7,00 €
<i>Oeufs sur le plat avec des frites, jambon et sauce.</i>	6,50 €

SAUCES FROIDES

<i>Mojo Palmero picante et semi-picant</i>	1,20 €
<i>Mojo au coriandre</i>	1,20 €
<i>Mojo vert</i>	1,20 €
<i>Mayonnaise</i>	1,00 €
<i>Alioli</i>	1,00 €

DESSERTS ET FRUITS DE SAISON

<i>Banane (sans éplucher)</i>	1,20 €
<i>Assortiment de fruits de saison</i>	2,50 €
<i>Crème caramel avec de la crème chantilly.</i>	3,00 €
<i>Mousse de “gofio”(farine de céréales grillées)</i>	2,80 €
<i>“Principe Alberto” (crème aux amandes et au chocolat).</i>	2,80 €
<i>“Bienmesabe” (crème aux amandes)</i>	2,80 €
<i>Baba au vin doux “sabro” et de la glace.</i>	3,50 €
<i>Verre de vin “Malvasía dulce”</i>	1,80 - 4,50 €