

CARTA DE VINOS (MAYO 2011)

BODEGA / CELLAR / KELLER	VINO / WINE / WEIN	LIT.	PARA LLEVAR / TO TAKE AWAY / MITNEHMEN	BOTELLA / BOTTLE / FLASCHE IN RESTAURANT	COPA / CUP / GLAS
BLANCOS / WHITE WINES / WEIß					
1 CASAVOLCAN	Blanco Seco 2010	0,5	5,00 €	6,00 €	1,60 €
101 TENEGULA	Listán Blanco 2009	0,75	4,10 €	8,10 €	1,40 €
102 TENEGULA	Blanco La Gota 2010	0,75	6,10 €	10,10 €	1,70 €
115 TENEGULA	Blanco Barrica 2009	0,75	6,10 €	10,10 €	1,70 €
201 CARBALLO	Bujariego 2010	0,75	7,00 €	11,00 €	1,90 €
501 TAMANCA	Blanco Pedregal 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
601 HOYO DE MAZO	Blanco Barrica 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
901 VEGA NORTE	Blanco 2010	0,75	4,90 €	8,90 €	1,50 €
910 VEGA NORTE	Albillo 2009	0,75	8,20 €	12,00 €	2,00 €
1101 VIÑA TRAVIESA	Blanco 2009	0,75	5,20 €	9,20 €	1,60 €
801 ORO DE RISCO	Blanco 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
ROSADOS / ROSE					
105 TENEGULA	Rosado 2009	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
604 HOYO DE MAZO	Rosado 2009	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
901 VEGA NORTE	Rosado 2010	0,75	5,30 €	9,30 €	1,60 €
TINTOS / RED / ROT					
106 TENEGULA	Negramoll 2010	0,75	5,50 €	9,50 €	1,60 €
107 TENEGULA	Teneguía "2001" 2009	0,75	7,80 €	11,80 €	2,00 €
302 VID SUR	Tinto Barrica 2009	0,75	4,80 €	8,80 €	1,50 €
502 TAMANCA	Tinto Pedregal 2010	0,75	7,50 €	11,50 €	2,00 €
603 HOYO DE MAZO	Mazegas Tinto 2008	0,75	6,80 €	10,80 €	1,80 €
702 JAAS	Fonka 2009	0,75	7,20 €	11,20 €	1,90 €
802 ORO DE RISCO	Tinto 2008	0,75	4,80 €	8,80 €	1,50 €
904 VEGA NORTE	Tinto Prieto Barrica 2009	0,75	6,80 €	10,80 €	1,80 €
905 VEGA NORTE	Tinto Tea 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
1102 VIÑA TRAVIESA	Tinto Ecológico 2009	0,75	6,00 €	10,00 €	1,70 €
1502 TAGALGUEN	Phi - 2009	0,75	8,30 €	13,30 €	2,30 €
DULCES / SWEET / SÜß					
2 de la CASA	Malvasía Semi-Seco 2009	0,5	9,50 €	11,50 €	2,00 €
109 TENEGULA	Listán Semi-Dulce 2008	0,75	5,00 €	7,00 €	1,20 €
109 TENEGULA	Sabro dulce 2008	0,75	13,00 €	15,00 €	1,80 €
303 VID SUR	Malvasía dulce 2008	0,50	22,00 €	24,00 €	4,00 €
505 TAMANCA	Malvasía dulce 2008	0,50	18,00 €	20,00 €	3,40 €
605 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>Jamón curado y queso mezcla semicurado</i>	4,50 €
<i>Tomate aliñado con queso tierno y orégano</i>	3,80 €
<i>Ensalada verde "la casa del volcán"</i>	4,50 €
<i>Ensalada mixta canaria</i>	4,50 €
<i>Salpicón de bonito o cherne con gambas</i>	5,00 €
<i>Ensalada tibia de queso, frutos secos y malvasía</i>	5,00 €
<i>Queso Palmero de cabra semicurado</i>	5,00 €

ENTRANTES CALIENTES

<i>Bocados de morcilla dulce canaria</i>	4,00 €
<i>Delicias de Queso Palmero y mermelada</i>	4,00 €
<i>Pan tostado con chorizo palmero</i>	2,50 €
<i>Huevos Revueltos con chorizo palmero</i>	3,00 €
<i>Pinchos de plátano y bacon (panceta ahumada)</i>	4,00 €
<i>Papas arrugadas con mojo</i>	2,80 €
<i>Queso fresco ahumado y asado</i>	6,00 €
<i>Gambas al ajillo con un toque de ron Aldea</i>	6,50 €
<i>Verduras de temporada asadas</i>	5,50 €

CUCHARA

<i>Garbanzas compuestas</i>	3,50 €
<i>Sopa o potaje del día (con frío)</i>	3,50 €
<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>	8,50 €
<i>Cabra en salsa con papas</i>	8,50 €
<i>Conejo en salsa de mojo palmero con papas</i>	8,50 €

PESCADOS Y MARISCOS

<i>Volcán negro de "davadava" (Chayota) con marisco</i>	8,00 €
<i>Filete de abadejo en su jugo con aromas y ensalada</i>	8,50 €
<i>Tubo de calamar a la plancha con papas y mojo</i>	8,00 €
<i>Bonito en salsa de tomate casero con papas</i>	7,50 €
<i>Marinera o Cazuela de pescado con papas</i>	8,50 €

PLATOS COMBINADOS

<i>Delicias de queso (2), papas fritas, ensalada y salsa</i>	6,50 €
<i>Huevos fritos con papas fritas, jamón y una salsa</i>	6,00 €

SALSAS

<i>Mojo Palmero picón o suave (rojo)</i>	1,20 €
<i>Mojo de cilantro</i>	1,20 €
<i>Mojo verde</i>	1,20 €
<i>Mayonesa</i>	1,00 €
<i>Alioli – Ajoaceite</i>	1,00 €

POSTRES (sujetos a disponibilidad de frutas)

<i>Plátano natural (sin pelar)</i>	1,20 €
<i>Macedonia de frutas frescas de temporada</i>	2,50 €
<i>“Quesillo” casero con nata</i>	2,80 €
<i>Mousse de gofio (harina de granos tostados)</i>	2,40 €
<i>Príncipe Alberto (mousse de chocolate y almendra)</i>	2,40 €
<i>Bienmesabe (crema de almendra muy dulce)</i>	2,50 €
<i>Bizcochón borracho de vino “Sabro Dulce” y helado</i>	3,50 €
<i>Chupito / Copa de vino “Malvasía Dulce”</i>	1,80 - 4,00 €

MENU

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

COLD STARTERS

<i>Serrano ham & medium mature cheese</i>	4,50 €
<i>Fresh cheese and tomato salad (dressed)</i>	3,80 €
<i>Green salad "la casa del volcán" (dressed)</i>	4,50 €
<i>Canarian mixed salad</i>	4,50 €
<i>Fish and prawns cocktail</i>	5,00 €
<i>Cheese and dried fruits warm salad with malvasía</i>	5,00 €
<i>Mature "Palmero" goats Cheese</i>	5,00 €

HOT STARTERS

<i>Locally made sweet black pudding</i>	4,00 €
<i>Goats cheese delights (goats cheese fried in pastry with jam)</i>	4,00 €
<i>Locally made "chorizo" on four small toasts</i>	2,50 €
<i>Scrambled eggs with local "chorizo"</i>	3,00 €
<i>Bacon and Plátano (banana) hot blocks</i>	4,00 €
<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>	5,50 €

WITH SPOON

<i>Canarian style chick-pea stew</i>	3,50 €
<i>Soup or stew of the day (with cold weather)</i>	3,50 €
<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>	8,50 €
<i>Goat meat in sauce served with potatoes</i>	8,50 €
<i>Rabbit in red "mojo" sauce served with potatoes</i>	8,50 €

SEAFOOD

<i>Black volcano of "davadava"(chayote) with seafood</i>	8,00 €
<i>Fillets of local bass served with salad</i>	8,50 €
<i>Roasted squid with onion y green mojo with potatoes</i>	8,00 €
<i>Tuna in homemade tomato sauce with potatoes or fries</i>	7,50 €
<i>Jenfish in sauce served with potatoes</i>	8,50 €

SET MAIN COURSES

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

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>	2,80 €
<i>“Gofio” mousse (traditional toasted cereals flour)</i>	2,40 €
<i>Principe Alberto (Chocolate speciality)</i>	2,40 €
<i>Bienmesabe (Almonds cream)</i>	2,50 €
<i>Sponge cake soaked with sweet wine and ice-cream</i>	3,50 €
<i>“Malvasía” wine (referred to by Shakespeare as ‘Canary sack’)</i>	1-80-4,00 €

Menü Karte

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

KALTE VORSPEISEN

<i>Serrano Schinken mit leckerem Käse</i>	4,50 €
<i>Frischkäse und Tomaten Salat</i>	3,80 €
<i>Grüner salat "Casa del Volcán" mit sosse tropical</i>	4,50 €
<i>Frischter, gemischter Salat der Saison</i>	4,50 €
<i>Thunfisch- oder Barschsalat mit Krabben</i>	4,50 €
<i>Käse und Nüssen lauwarmer Salat mit Malvasía</i>	5,00€
<i>Teller mit typisch palmerischer Ziegenkäse aus der region</i>	5,00 €

WARME VORSPEISEN

<i>Kostprobe der typischen süssaromatisch kanarischen Blutwurst</i>	4,00 €
<i>Käse im Teigmantel, dazu eine Mora-konfitüre</i>	4,00 €
<i>Palmerische Paprikawurst mit getoastetem Brot</i>	2,50 €
<i>Rührei mit palmerische Paprikawurst</i>	3,00 €
<i>Bacon und Plátano (Banana) kleine Blocks</i>	4,00 €
<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>	5,50 €

SUPPEN

<i>Kanarischer Kichererbseneintopf</i>	3,50 €
<i>Gemüseintopf oder Suppe des Tages (an kalten Tagen)</i>	3,50 €
<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>	8,50 €
<i>Ziegenulasch mit Salzmantelkartoffeln</i>	8,50 €
<i>Kaninchen in "mojo" Sosse mit Salzmantelkartoffeln</i>	8,50 €

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

<i>Davadava (chayote) schwarz Vulkan mit meeresfrüchte</i>	8,00 €
<i>Barschfilet gesmorrt im eigenem Saft dazu frischer Salat</i>	8,50 €
<i>Kalamare gebraten mit Zwiebel, grüner Mojo und Kartoffeln</i>	8,00 €
<i>Thunfisch in Tomato Sauce mit Pommes oder Kartoffeln</i>	7,50 €
<i>Zackenbarsch in Sosse mit Salzmantel- oder Süßkartoffeln</i>	8,50 €

GEMISCHTE PLATTEN

Zwei delikate Käse im Teigmantel, Pommes, Salat und Sauce 6,50 €

Zwei Spiegelei mit Pommes, Serrano Schinken und Sauce 6,00 €

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 2,80 €

“Gofio” mousse (traditional geröstet Getreidemehl) 2,40 €

“Príncipe Alberto”, Schokomuss spezialitat 2,40 €

“Bienmesabe”, (heisst: „schmeckt mir gut“) Mandelcreme 2,50 €

In süßem Wein getränkter Biskuitkuchen mit Eis 3,50 €

Ein Glas “Malvasía” Dessertwein 1,80-4,00 €

CARTE

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

ENTRÉES FROIDES

<i>Jambon cru et fromage de lait mélangé semi sec</i>	4,50 €
<i>Charcuterie iberiques</i>	4,50 €
<i>Salade verte "la casa del volcán"</i>	3,80 €
<i>Salade mixte</i>	3,80 €
<i>Salade de bonite ou "cherne" (sorte de meron) avec des crevettes</i>	4,50 €
<i>Fromage frais fumé avec de la pâte de goyave</i>	5,00 €
<i>Fromage de chèvre de la Palma semi sec</i>	5,00 €

ENTRÉES CHAUDES

<i>Bouchés de boudin sucré canarien</i>	4,00 €
<i>Gourmandises de fromage de la Palma et de la confiture</i>	4,00 €
<i>Pain grillé avec du "chorizo" (charcuterie avec du Piment)</i>	2,50 €
<i>"Papas arrugadas" (Pommes de terre cuites avec la peau et du sel).</i>	2,50 €
<i>Fromage frais fumé et grille.</i>	6,00 €
<i>Crevettes à l'ail</i>	6,50 €
<i>Légumes saisonniers grillés</i>	5,50 €

SOUPES ET POTAGES

<i>Soupe de pois chiches</i>	4,00 €
<i>Soupe ou potage du jour (saison froide)</i>	4,00 €
<i>Gazpacho “la casa del volcán” (soupe froide) (saison chaude)</i>	3,60 €

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>	8,50 €
<i>Chèvre en sauce avec des pommes de terre</i>	8,00 €
<i>Lapin en sauce de mojo de la Palma avec des pommes de terre</i>	8,50 €

POISSONS ET CRUSTACÉES

<i>Courgettes et/ ou Chayotes farcies</i>	7,50 €
<i>Filet de “Cherne” aromatisé cuit dans son jus et de la salade</i>	8,50 €
<i>Calmars en sauce à l'oignon avec des pommes de terre</i>	7,50 €
<i>Poulpe cuit avec des pommes de terre</i>	7,50 €
<i>Poisson salé en sauce avec des pommes de terre cuites et/ ou des patates douces</i>	8,50 €

ASSIETTES GARNIES

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

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 (sans éplucher)</i>	2,50 €
<i>Fraises au sirop de vin "bujariego" acétique.</i>	2,80 €
<i>Ananas frais avec de la crème chantilly</i>	2,80 €
<i>Crème caramel avec de la crème chantilly.</i>	3,00 €
<i>Baba au vin doux "sabro dulce" et de la glace.</i>	3,50 €
<i>Verre de vin "Malvasía dulce" Teneguia.</i>	2,60 €

<i>“Principe Alberto” (crème aux amandes et au chocolat).</i>	2,50 €
<i>“Bienmesabe” (crème aux amandes)</i>	2,50 €