



MESÓN EL DRAGO

Cocinamos sus sueños

¡Atención!

En todas nuestras elaboraciones está presente el ingrediente amor, además también preparamos recetas para dietas especiales, para alérgicos y celíacos.

Para recibir su pedido

Puede recoger su pedido en nuestras instalaciones de El dragón. También les podemos ofrecer un servicio de transporte, se cobrará como un extra y siempre bajo reserva. Las tarifas dependerán de la zona y horarios de entrega.

APERITIVOS

PAQUETE DE MONTADITOS - 55€

(40 unidades en total)

El paquete incluye 8 unidades de cada: Uvas de foie-gras azul, bocadito de jabugo con tomate, de salmón tintado y ahumado, de dulce de membrillo con pimiento de padrón y menta melisa, de huevo de codorniz con chorizo de Teror y cerillas de vegetales fritos.

PAQUETE DE FRITOS - 60€

(80 unidades en total)

Este paquete incluye : 10 mariposas de langostinos, 10 pajaritos de berenjena y queso ahumado, 10 trufas de morcilla dulce con almendras, 50 boliches de croquetas surtidas de diferentes sabores como pescado, ibérico, chorizo, espinacas, queso. Los fritos se acompañan de 200ml de salsas de la casa.

PAQUETE MIX COCTEL - 70€

Este paquete se ha calculado para 5 personas y consiste en una selección del paquete de fritos y del paquete de montaditos por persona, con sus salsas de acompañamiento, más una tabla de 300grs de quesos canarios, 150grs de jamón de pato curado con gofio de trigo, un bote de frutos secos «gofiosfera» y un bote de aceitunas aliñadas al mojo de hiervas.

PRINCIPALES

PESCADOS Y OTRAS DELICIAS DEL MAR (raciones)

Tollos en salsa de mojo rojo - 9€

Bacalao encebollado de pimientos - 10€

Lomo de atún a la parrilla con fideos de verduras - 11€

Crepe de cangrejo gratinado a la «cardinal» - 12€

Lomo de bacalao del mar de Barents (varias recetas) - 16€

Caldereta de cherne con papas negras - 18€

CARNES Y ASADOS

Conejo en salmorejo al estilo canario (ración) - 9€

Arroz «campero» (ración) - 10€

ENTRANTES

ENTRANTES

Ensaladilla de papa negra (500g) - 12€

Brazo gitano de salmón y langostinos - 35€

Salmón ahumado con madera de ciruelo (500g) - 42€

Caviar ZAR IMPERIAL Beluga lata (100g) - 375€

ENSALADAS INDIVIDUALES

Ensalada de salmón tintado y ahumado - 12€

Ensalada de láminas de bacalao en acidulado - 14€

Ensalada de frutos del mar - 16€

Pastel imperial con salsa rosa, receta clásica - 17€

Ensalada de jamón de jabugo con vinagreta de higos - 18€

CREMAS Y OTRAS DELICIAS DE CUCHARA

Garbanzas compuestas tradicionales (500g) - 10€

Callos, receta tradicional castellana (500g) - 12€

Crema de berros tradicional (litro) - 16€

Crema imperial de manzana y col (litro) - 18€

Crema de langosta al perfume de Armañac (litro) - 25€

Cabrillo embarrado y estofado (ración) - 15€

Rabo de toro estofado en vino tinto (ración) - 16€

Lechón asado receta familiar (ración) - 17€

Paletilla de cordero lechal asada (pieza) - 17€

Solomillo de cebón «labeiconada» (ración) - 22€

Pato asado al mojo de hierbahuerto (pieza) - 30€

Capón relleno a la naranja (5/10 raciones) - 40/70€

Pavo asado relleno (manzana, castañas, salchicha, beicon) - 80€

Pata de cerdo asada «jamón canario» (pieza) - 85€

Lechón asado receta familiar (8 raciones) - 130€

Solomillo gallego «cebón» madurado (8/10 raciones) - 150€

COMPLEMENTOS

GUARNICIONES

Verduras de temporada salteadas (Kg) - 12€

Mezcla de lechugas variadas y surtidas (500g) - 12€

Papas negras arrugadas (kg) con mojo rojo (150ml) - 14€

Croquetas de papa y almendra laminada (500g) - 15€

Papas laminadas estofadas «a la panadera» (kg) - 20€

SALSAS

Salsa de tomate barbacoa (250g) - 10€

Salsa de vino blanco a la crema (500ml) - 10€

Salsa de vino tinto con miel y especias (500ml) - 11€

Salsa bernesa receta clásica (500ml) - 12€

Mojo rojo (pasta de concentrado) (250ml) - 12€

Mojo rojo con parchita (250ml) - 14€

Vinagreta de frutos rojos (500ml) - 14€

MOMENTO DULCE

DELICIAS DULCES

Laguneros (kilo) - 8€

Tortitas de manteca (kilo) - 8€

Polvorones artesanos (kilo) - 12€

Reventones palmeros (kilo) - 12€

HELADOS ARTESANOS

Tarrina de sorbete de hierbahuerto (litro) - 20€

Tarrina de helado de regaliz y toffe (litro) - 22€

POSTRES

Tocino de cielo «doble huevo» (ración) - 4€

«Reina» de chocolate blanco y parchita (ración) - 3€

Pequeño Teide de chocolate-frambuesa (ración) - 3€

Milhojas rellenas de crema pastelera (6-7 raciones) - 23€

Tarta M^a Victoria de limón y merengue (8-10 raciones) - 25€

Tarta «Teide» de chocolate y frambuesas (8-10 raciones) - 28€

Tarta de chocolate solo chocolate (8-10 raciones) - 30€

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

MENÚ DE GALA 1 - 38€/persona

Ensalada de salmón tintado y ahumado

Crema Imperial

Lechón asado. (Receta clásica)

Milhojas de crema pastelera

Panes artesanos «sabores de las Canarias»

PUCHERO CANARIO DE LAS 7 ISLAS

Kit de Puchero para 5 personas - 50€

Kit de Puchero para 10 personas - 75€

Compuesto por: Sopa de fideos, caldo para escaldón, gofio, calabaza, pera, col, zanahoria, habichuela, millo, papa, batata, chayota (según temporada), garbanzas, vaca, tocino, pollo, chorizo, mojo verde de cilantro y perejil.

MENÚ DE GALA 2 - 50€/persona

Ensalada frutos del mar

Crepe de cangrejo gratinado a la «Cardinal»

Solomillo de cebón madurado «labeiconada»

Creoso de chocolate blanco y fruta de la pasión

Panes artesanos «sabores de las Canarias»



Calle Marqués de Celada, 2
El Socorro | Tegueste | C.P.: 38292

Tel: 922 543 001
info@dragogamonal.com

www.dragogamonal.com