



MESÓN EL DRAGO

**SERVICIO DE COMIDAS PARA LLEVAR**

**Disfruta de toda nuestra gastronomía en tu propio hogar**

### **¡Atención!**

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



Este símbolo indica que dicha elaboración es vegetariana o que se pueden elaborar al estilo vegetariano.

### **Su pedido**

Puede recoger su pedido en nuestras instalaciones de El Drago.  
También podemos ofrecerle un servicio de transporte. (Siempre bajo reserva)  
Las tarifas dependerán de la zona y horarios de entrega.

[pedidos@dragogamonal.com](mailto:pedidos@dragogamonal.com)





MESÓN EL DRAGO

## APERITIVOS




### PAQUETE DE MONTADITOS - 70€

(40 unidades en total)




El paquete incluye 8 unidades de cada: Uvas de foie-gras azul, flor de hibisco rellena de jamón y piñones tostados, de salmón tintado y ahumado, de dulce de membrillo con pimiento de padrón y menta melisa  y Maki-Can de arroz a la cubana .

### PAQUETE DE FRITOS - 72€

(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  y similares. Los fritos se acompañan de 200 ml de salsas de la casa.

### PAQUETE MIX COCTEL - 85€

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 150 g de quesos canarios , 100 g 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 .

## ENTRANTES


### ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

Banda Miró de verduras escabechadas  - 11€

Garbanzas compuestas tradicionales (500g) - 11€

Cogollo de Tudela relleno de pato confitado (individual) - 12€

Pastel de Berenjena al estilo vegetariano v.2.3  - 12€

Ensaladilla de papa negra (450g)  - 16€

Ensalada de jamón de pato con vinagreta de higos - 20€


Salmón ahumado con madera de ciruelo (250 g) - 25€

Brazo gitano de salmón y langostinos - 45€

### CREMAS Y OTRAS DELICIAS DE CUCHARA (por litro)

Caldo «reponedor» de puchero canario - 12€

Crema imperial de manzana y col - 16€

Crema de berros tradicional  - 18€

Crema de calabaza al perfume de cilantro  - 18€

Crema de langosta al perfume de Armañac - 26€

## PRINCIPALES

### PESCADOS Y OTRAS DELICIAS DEL MAR (raciones)

Crepe de cangrejo gratinado a la «cardinal» (ración) - 16€

Filete de cherne «San Antonio» (ración) - 21€

Lomo de bacalao del mar de Barents - 23€

(Dos recetas para elegir: con encebollado de pimientos tiernos o con verduras ahumadas)

Caldereta de cherne con papas negras - 25€

### ASADOS

Cerdo asado a la «Lionesa» (ración) - 15€

Cochinillo asado receta familiar (ración) - 25€

Paletilla de cordero lechal asada (pieza) - 27€

Pato asado a los cítricos (pieza) - 37€

Pato asado al mojo de hierba huerto (pieza) - 37€

Corte y envasado al vacío de la pata asada (pieza) - 78€

Pata de cerdo asada «jamón canario» - 150€

Cochinillo asado receta familiar (de 8 a 10 raciones) - 200€

### ASADOS ESPECIALES (Navidad y Fin de Año)


Capón relleno a la naranja (5 raciones) - 50€

Capón relleno a la naranja (10 raciones) - 95€

Pavo asado relleno - 112€

(manzana, castañas, salchicha, beicon, apio, puerro...)

### CARNES (raciones)

Arroz «campestre» (ración)  - 12€

Arroz «campero» (ración) - 13€

Conejo en salmorejo al estilo canario (ración) - 13€

Cabrito embarrado y estofado (ración) - 20€

Rabo de toro estofado en vino tinto (ración) - 22€

Medallón de solomillo de cebón «labeiconada» (ración) - 28€

Solomillo gallego «cebón» madurado (10 raciones) - 220€

Todos nuestros platos principales viene guarnicionados, por favor pregunte.

## MOMENTO DULCE

### SORBETES Y HELADOS ARTESANOS (por litro)

Tarrina de sorbete de hierbabuerto - 20€

Tarrina de sorbete de limón «cuatro estaciones» - 20€

Tarrina de helado de Málaga (pasas y vino) - 22€

Tarrina de helado de «doble nata» - 22€

Tarrina de helado de regaliz y toffe - 22€

### POSTRES

Tarta M<sup>a</sup> Victoria de limón y merengue (individual/tarta de 10 raciones) - 4€/35€

Milhojas rellenas de crema pastelera (individual/tarta de 6 raciones) - 5€/35€

Pequeño Teide de chocolate-frambuesa (individual/tarta de 10 raciones) - 5€/40€

«Reina» de chocolate blanco y parchita (individual/tarta de 10 raciones) - 5€/40€

Tocino de cielo «doble huevo» (individual/tarta de 12 raciones) - 5€/47€


Tarta de chocolate sólo chocolate (individual/tarta de 10 raciones) - 6€/55€

## PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

### MENÚ GASTRONÓMICO «TINERFE» - 32€/persona

Cogollo de Tudela relleno de pato confitado • Cerdo asado a la «Lionesa» • Reina de chocolate blanco e interior de parchita • Panes artesanos .

### MENÚ GASTRONÓMICO «GUAYARMINA» - 62€/persona

Crema de langosta al perfume de armagnac • Lomo de bacalao del mar de Barents con verduritas ahumadas • Medallón de solomillo «Labeiconada» • Pequeño Teide de chocolate con leche y frambuesa • Panes artesanos .

### PUCHERO CANARIO DE LAS 7 ISLAS

Kit de Puchero para 1 persona - 15€

Kit de Puchero para 5 personas - 72€

Kit de Puchero para 10 personas - 120€

**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.


**NOTA:** Nuestras cocinas están a su disposición para elaborar una propuesta gastronómica a medida.

**DRAGO  
GAMONAL**  
Cocinamos sus sueños



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

Tel: 922 543 001

 Tel: 636 458 730

pedidos@dragogamonal.com

www.dragogamonal.com