



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.

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





MESÓN EL DRAGO

APERITIVOS




PAQUETE DE MONTADITOS - 60€

(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, dulce de membrillo con pimiento de padrón y menta melisa  y Maki-Can de arroz a la cubana .

PAQUETE DE FRITOS - 67€

(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 - 78€


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 300 g de quesos canarios , 150 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



ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

- Banda Miró de verduras escabechadas  - 10€
- Garbanzas compuestas tradicionales (ración) - 11€
- Callos, receta tradicional castellana (ración) - 12€
- Berenjena rellena al perfume de hierba huerto  - 12€
- Ensaladilla de papa negra (450g)  - 14€
- Brazo gitano de salmón y langostinos - 38€
- Salmón ahumado con madera de ciruelo (250 g) - 22€

ENSALADAS INDIVIDUALES

- Ensalada de algas y aguacate con vinagreta oriental  - 12€
- Ensalada de salmón tintado y ahumado - 15€
- Ensalada de frutos del mar con papas negras y jamón de pato - 19€
- Ensalada de jamón de jabugo con vinagreta de higos - 20€

CREMAS Y OTRAS DELICIAS DE CUCHARA (por litro)

- Caldo «reponedor» de gallina vieja - 12€
- Crema de calabaza al perfume de cilantro  - 16€
- Crema de berros tradicional  - 16€
- Crema imperial de manzana y col - 18€
- Crema de langosta al perfume de Armañac - 26€

PRINCIPALES

PESCADOS Y OTRAS DELICIAS DEL MAR (raciones)

- Tollos en salsa de mojo rojo (ración) - 10€
- Crepe de cangrejo gratinado a la «cardinal» (ración) - 13€
- Filete de cherne «San Antonio» (ración) - 18€
- Lomo de bacalao del mar de Barents - 20€
(Dos recetas para elegir: con encebollado de pimientos tiernos o con verduras ahumadas)
- Caldereta de cherne con papas negras - 20€


ASADOS

- Cochinillo asado receta familiar (ración) - 19€
- Paletilla de cordero lechal asada (pieza) - 20€
- Pato asado al mojo de hierba huerto (pieza) - 33€
- Pata de cerdo asada «jamón canario» - 87€
- Cochinillo asado receta familiar (de 8 a 10 raciones) - 140€

ASADOS ESPECIALES (Navidad y Fin de Año)

- Capón relleno a la naranja (5/10 raciones) - 43/75€
- Pavo asado relleno (de 10 a 12 raciones) - 99€
(manzana, castañas, salchicha, beicon, apio, puerro...)

CARNES (raciones)

- Conejo en salmorejo al estilo canario (ración) - 11€
- Arroz «campestre»(ración)  - 11€
- Arroz «campero»(ración) - 12€
- Cabrillo embarrado y estofado (ración) - 18€
- Rabo de toro estofado en vino tinto (ración) - 20€
- Solomillo de cebón «labeiconada» (ración) - 26€
- Solomillo gallego «cebón» madurado (de 8 a 10 raciones) - 180€

COMPLEMENTOS

GUARNICIONES

- Verduras de temporada salteadas (Kg) - 13€
- Papas negras arrugadas (kg) con mojo rojo (150ml) - 17€
- Papas laminadas y estofadas «a la panadera» (kg) - 22€
- Salicornias (espárragos de mar) (100 gr) - 8,5€

SALSAS

- Salsa de tomate barbacoa (250g) - 11€
- Salsa de vino blanco a la crema (500ml) - 11€
- Salsa de vino tinto con miel y especias (500ml) - 12€
- Salsa bernesa receta clásica (500ml) - 13€
- Mojo rojo (pasta de concentrado) (250ml) - 13€
- Vinagreta de frutos rojos (500ml) - 15€

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^a 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€/40€

Tarta de chocolate sólo chocolate (individual/tarta de 10 raciones) - 6€/50€

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS


MENÚ GASTRONÓMICO «GUAYARMINA» - 44€/persona

Lomo de bacalao del mar de Barents con verduritas ahumadas • Cochinillo asado (receta familiar) •

Pequeño Teide de chocolate con leche y frambuesa  • Panes artesanos .

MENÚ GASTRONÓMICO «TINERFE» - 49€/persona

Ensalada de frutos del mar • Solomillo de cebón «labeiconada» • «Reina» de chocolate blanco e

interior de parchita • Panes artesanos .

PUCHERO CANARIO DE LAS 7 ISLAS

Kit de Puchero para 1 persona - 12,50€

Kit de Puchero para 5 personas - 58,20€

Kit de Puchero para 10 personas - 97,55€

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