

DISFRUTA DE NUESTRA GASTRONOMÍA EN TU PROPIO HOGAR

SERVICIO DE COMIDAS PARA LLEVAR

1986 40 2026
ANIVERSARIO

MESÓN EL DRAGO

¡Atención!

En todas nuestras elaboraciones está presente el ingrediente amor.
Además, también preparamos recetas para dietas especiales, alérgicos y celiacos.
Por favor, consultar disponibilidad.

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

Número de registro sanitario
TF/26/RT/36545

1986 40 2026
ANIVERSARIO
MESÓN EL DRAGO

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 - *75€*

(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 (V) y Maki-Can de arroz a la cubana (V).

PAQUETE DE FRITOS - *77€*

(80 unidades en total)

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

PAQUETE MIX COCTEL - *90€*

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 (V), 100 g de jamón de pato curado con gofio de trigo, un bote de frutos secos «gofiosfera» (V) y un bote de aceitunas aliñadas al mojo de hiervas (V).

¿Cuándo hacer mi pedido?
Cuanto antes, mejor.
Somos artesanos, la cocina necesita su tiempo.

Fechas festivas, como navidad, fin de año, entre otras ¿Cuándo hacer mi pedido?
Cerramos pedidos una semana antes. Recomendamos hacer tu pedido mínimo 10 días antes.
Si llegas tarde, siempre ofreceremos aquellas sabrosuras que tengamos disponibles.

Resto de fechas
Mínimo 48 horas antes, si el pedido es para el fin de semana. (viernes, sábados y domingos).
Siempre sujeto a disponibilidad.
Entre semana, recomendamos una semana antes.

Información adicional
Los pedidos para el 25/12 siempre se entregarán el día anterior, el 24/12.

ENTRANTES

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

*Garbanzas compuestas tradicionales (500g) – **12€***
*Pastel de Berenjena al estilo vegetariano v 2.3 (V) – **14€***
*Hojaldre relleno de champiñones a la crema (V) – **15€***
*Ensaladilla de papa negra (450g) (V) – **17€***
*Ensalada de quesos canarios con pipas de calabaza (grande) (V) – **19,50€***
*Cebiche de cherne con esferas (200g) – **20€***
*Tomate relleno de atún y aguacate «Drago» (grande, 4 raciones) – **22€***
*Salmón ahumado con madera de ciruelo (250 g) – **30€***
*Steak tartar de cebón gallego – **28€***
*Brazo gitano de salmón y langostinos – **47,50€***
*Pieza de foie-gras azul-dorado francés (450g) – **165 €***

CREMAS Y OTRAS DELICIAS DE CUCHARA *(POR LITRO)*

*Caldo «reponedor» de puchero canario – **13€***
*Crema imperial de manzana y col – **16€***
*Crema de berros tradicional (V) – **18€***
*Crema de calabaza al perfume de cilantro (V) – **18€***
*Crema de langosta al perfume de Armañac (disponible sólo en navidad y fin de año) – **27€***

Con el fin de mantener la calidad de nuestros productos y cumplir con la normativa sanitaria, todas nuestras elaboraciones para llevar se entregarán frías.

PRINCIPALES

PESCADOS Y OTRAS DELICIAS DEL MAR *(RACIONES)*

*Crepe de cangrejo gratinado a la «cardinal» (ración) – **17€***

*Cherne confitado con fideos de verduras – **24€***

*Lomo de bacalao del mar de Barents – **28€***
(Dos recetas para elegir: con encebollado de pimientos tiernos o con verduritas ahumadas)

*Caldereta de cherne con papas negras – **27€***

ASADOS

*Cerdo asado a la «Lionesa» (ración) – **18,50€***

*Cochinillo asado receta familiar (ración) – **26€***

*Paletilla de cordero lechal asada (pieza) – **30€***

*Pato asado al mojo de hierba huerto (pieza) – **40€***

*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) – **220€***

ASADOS ESPECIALES *(SÓLO NAVIDAD Y FIN DE AÑO)*

*Capón relleno a la naranja (5 raciones) – **70€***

*Capón relleno a la naranja (10 raciones) – **110€***

*Pavo asado relleno – **125€***
(manzana, castañas, salchicha, beicon, apio, puerro...)

CARNES *(RACIONES)*

Arroz «campestre» estilo vegetariano (ración) V *– **14€***

*Arroz «campero» (ración) – **16,50€***

*Conejo en salmorejo al estilo canario (ración) – **15,10€***

*Cabrito embarrado y estofado (ración) – **25€***

*Rabo de toro estofado en vino tinto (ración) – **26,50€***

*Medallón de solomillo de cebón al foie gras (ración) – **32€***

*Solomillo gallego «cebón» madurado (10 raciones) – **240€***

Todos nuestros platos principales vienen guarnicionados, por favor pregunte.

MOMENTO DULCE

SORBETES Y HELADOS ARTESANOS *(POR LITRO)* V

*Tarrina de sorbete de hierbahuerto – **22,50€***
*Tarrina de sorbete de limón «cuatro estaciones» – **22,50€***
*Tarrina de helado de Málaga (pasas y vino) – **24€***
*Tarrina de helado de «doble nata» – **25€***
*Tarrina de helado de regaliz y toffe – **28€***

POSTRES V

*Tarta Mª Victoria de limón y merengue (individual/tarta de 10 raciones) – **5€/48€***
*Milhojas rellenas de crema pastelera (individual/tarta de 6 raciones) – **6,50€/38€***
*Pequeño Teide de chocolate-frambuesa (individual/tarta de 10 raciones) – **6€/50€***
*«Reina» de chocolate blanco y parchita (individual/tarta de 10 raciones) – **6€/50€***
*Tocino de cielo «doble huevo» (individual/tarta de 12 raciones) – **5€/48€***
*Tarta de chocolate sólo chocolate (individual/tarta de 10 raciones) – **6€/55€***

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

MENÚ GASTRONÓMICO «TINERFE» - 50€ *(POR PERSONA)*

Crepe de cangrejo gratinado a la «cardinal» (½ ración) • Medallón de solomillo de cebón al foie-gras • Tarta Mª Victoria de limón y merengue • Panes artesanos.

MENÚ GASTRONÓMICO «GUAYARMINA» - 63€ *(POR PERSONA)*

Crema imperial • Lomo de bacalao del mar de Barents con verduritas ahumadas • Pato asado al mojo de hierba huerto (½ ración) • Pequeño Teide de chocolate con leche y frambuesa • Panes artesanos.

PUCHERO CANARIO DE LAS 7 ISLAS

*Kit de Puchero para 1 persona – **22€***
*Kit de Puchero para 5 personas – **82€***
*Kit de Puchero para 10 personas – **135€***

***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.



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