



D R A G O Restaurant

— by Club Maspalomas Suites —

Comida - Food - Speisen

Alérgenos - Allergens - Allergene:



Gluten
Gluten
Gluten



Lácteos
Dairy
Milchprodukte



Huevos
Eggs
Eier



Frutos secos
Nuts
Schalenfrüchte



Mostaza
Mustard
Senf



Sésamo
Sesame
Sesam



Soja
Soy
Soja



Apio
Celery
Sellerie



Pescado
Fish
Fisch



Sulfitos
Sulfites
Sulfite



Cacahuets
Peanuts
Erdnüsse



Altramuces
Lupins
Lupine



Crustáceos
Crustaceans
Krustentiere



Moluscos
Molluscs
Weichtiere

Vegetarian

Vegetariano: plato sin carne ni pescado

Vegetarian: dish without meat or fish

Vegetarisch: Gericht ohne Fleisch oder Fisch



Vegano: plato sin productos de origen animal

Vegan: dish without ingredients of animal origin

Vegan: Gericht ohne Zutaten mit tierischer Herkunft

KMO

Producto local: de proximidad

Local product: Short chain supply

Regionales Produkt: in der Nähe hergestellt

Estimado Comensal, nuestro/a camarero/a le informará sobre cómo disfrutar de un delicioso almuerzo ante sus particulares necesidades alimentarias, gracias.

Dear Guest, our waiter will inform you of the best way to enjoy a delicious lunch fulfilling your particular alimentary needs, thanks

Lieber Gast, unser/e Kellner/in steht Ihnen gerne zu Verfügung, um unsere köstlichen Gerichte Ihren diätetischen Wünschen anzupassen, danke

Igic incluido - Taxes included - Steuern inklusive

Entrantes – Starters – Vorspeisen

Tabla de quesos españoles con Almogrote
Board of Spanish cheeses with "Almogrote"
Spanische Käseplatte mit "Almogrote"

17€

KM0 *Vegetarian*



Surtido Ibérico de Bellota (caña de lomo, salchichón y chorizo)
Selection of Acorn fed Iberian pork
Auswahl an iberischem Schinken aus Eichelmast

18€

KM0



Ensaladilla rusa con ventresca de atún
Russian salad with tuna belly
Russischer Salat mit Thunfischbauch

14€

KM0



Papas arrugadas con mojo verde y rojo
Canarian potatoes with green and red mojo sauces
Kanarische Kartoffeln mit grüner und roter Mojo-Sauce

12€

KM0 *VEGAN*



Queso frito con miel de palma
Fried cheese with palm honey - Gebackener Käse mit Palmhonig

15€

KM0 *Vegetarian*



Croquetas caseras de jamón ibérico o de gambas y merluza (o variadas)
Homemade Iberian ham or prawn with hake croquettes (or varied)
Hausgemachte Krokette(n) aus iberischem Schinken oder mit Garnelen und Seehecht (oder gemischt)

16€



Parrillada de verduras de temporada
Grilled seasonal vegetables - Gemüse der Saison vom Grill

17€

KM0 *VEGAN*

Gambas al ajillo
Prawns in garlic olive oil - Garnelen in Knoblaucholivenöl

17€



Ceviche de pescado blanco del Atlántico
Ceviche with Atlantic white fish - Ceviche vom atlantischen Weissfisch

21€



Jamón Ibérico de Bellota 100% con pan tumaca
100% Acorn fed Iberian Ham with tumaca bread
100 % iberischer Schinken aus Eichelmast mit Tumaca-Brot

23€



Ensaladas – Salads – Salate

Ensalada de la huerta canaria
Canarian salad - Kanarischer Salat



15€
KMO

Ensalada griega con salsa de yogurt
Greek salad with yoghurt sauce
Griechischer Salat mit Joghurtsauce



16€
Vegetarian

Ensalada César - Caesar salad - Caesar Salat



17€

Ensalada mediterránea con salmón y gambas
Mediterranean Salad with Salmon and Prawns
Mediterraner Salat mit Lachs und Garnelen



18€

Sandwiches *

Sandwich de jamón y queso
Ham and cheese sandwich
Schinken-Käse-Sandwich



12€

Sandwich vegetariano o vegano
Vegetarian or vegan sandwich
Vegetarisches oder veganes Sandwich



Vegetal



Vegano

14€
Vegetarian

Sandwich Club Maspalomas Suites

Lechuga con mayonesa, tomate, bacon, pechuga hervida y huevo frito
Lettuce with mayonnaise, tomato, bacon, boiled chicken breast and fried egg
Salat mit Mayonnaise, Tomate, Speck, gekochter Hähnchenbrust und Spiegelei



17€

* Con patatas fritas naturales - With homemade French fries - Mit hausgemachten Pommes frites

Pokes

Poke vegano - Vegan Poke - Veganer Poke



15€

Poke de pollo de corral
Poke with free-range chicken - Poke mit Freilandhähnchen



16€
KMO

Pokes

Poke de salmón - Poke with salmon - Poke mit Lachs

17€



Poke de atún rojo - Poke with red tuna - Poke mit rotem Thunfisch

18€

KM0



Wraps

Wrap vegetal con atún acompañado de bastones de batata frita

15€

Vegetable wrap with tuna with fried sweet potato sticks

Gemüsewrap mit Thunfisch und gebratenen Süßkartoffelstäbchen



Wrap de pollo de corral crujiente con salsa César o mayonesa de lima y patatas fritas naturales

16€

KM0

Crispy free-range chicken wrap with Caesar sauce or lime mayonnaise with homemade French fries

Knuspriger Wrap mit Hähnchen aus Freilandhaltung, Caesar-Sauce oder Limonenmayonnaise mit hausgemachten Pommes frites



Wrap de salmón ahumado con patatas fritas naturales

17€

Smoked salmon wrap with homemade French fries

Räucherlachs-Wrap mit hausgemachten Pommes frites



Pastas

Noodles salteados con chipirones, gambas y verduras

18€

Sautéed noodles with squid, prawns and vegetables

Nudeln sautiert mit Gemüse, Tintenfisch und Garnelen



Espaguetis a la boloñesa - Spaghetti Bolognese

18€



Espaguetis frutti di mare

19€

Spaghetti with seafood

Spaghetti mit Meeresfrüchten



CARTA DE HAMBURGUESAS CASERAS

HOMEMADE BURGER MENU

HAUSGEMACHTES BURGER-MENÜ



Hamburguesa Vegana - Vegan Burger - Veganer-Burger*

16€



- 150 gramos de carne vegana casera en pan vegano con hoja de roble, tomate, calabacín, berenjena, cebolla caramelizada, aguacate y salsa de romesco.
- 150 grams of homemade vegan meat on vegan bread with oak leaf, tomato, zucchini, eggplant, caramelized onion, avocado and romesco sauce.
- 150 Gramm hausgemachtes veganes Fleisch auf veganem Brot mit Eichenlaub, Tomaten, Zucchini, Auberginen, karamellisierten Zwiebeln, Avocado und Romesco-Sauce.



Hamburguesa Clásica – Classic Burger – Klassischer Burger*

17€

KM0

- 200 gramos de ternera casera en pan rústico con hojas de roble, tomate, pepinillo, queso cheddar y salsa especial.
- 200 grams of homemade beef on rustic bread with oak leaf, tomato, gherkin, cheddar cheese and special sauce.
- 200 Gramm hausgemachtes Kalbfleisch auf rustikalem Brot mit Eichenlaub, Tomate, Gewürzgurke, Cheddarkäse und Spezialsauc.



Hamburguesa doble Smash Clásica - Double Smash Classic Burger - Double Smash Klassischer Burger*

18€

KM0

- 200 gramos en carne doble de ternera premium y doble de queso cheddar en pan brioche con cebolla frita y salsa especial.
- 200 grams in double premium beef and double cheddar cheese on brioche bread with fried onions and special sauce.
- 200 Gramm doppeltes Premium-Rindfleisch und doppelter Cheddar-Käse auf Brioche-Brot mit Röstzwiebeln und Spezialsauc.



- * con patatas fritas naturales
- * with homemade chips
- * mit hausgemachte Pommes Frites



Hamburguesa de Pollo de corral crujiente - Crispy Free Range Chicken Burger - Knuspriger Burger mit Freilandhuhn*

18€
KM0

- 200 gramos de pollo de corral crujiente en pan rústico con tomate, cebolla caramelizada, rúcula, pepinillo y salsa especial con queso cheddar y bacon.
- 200 grams of crispy free-range chicken on rustic bread with tomato, caramelised onion, rocket, gherkin and special sauce with cheddar cheese and bacon.
- 200 Gramm knuspriges Hähnchen aus Freilandhaltung auf rustikalem Brot mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Rucola, Gewürzgurke und Spezi­alsauce mit Cheddar-Käse und Speck.



Hamburguesa Ibérica - Iberian Burger - Iberischer Burger*

19€
KM0

- 200 gramos de ternera casera en pan rústico con hoja de lollo rosso, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa y jamón ibérico con queso Idiazabal.
- 200 grams of homemade beef on rustic bread with lollo rosso leaf, tomato, caramelized onion, mayonnaise and Iberian ham with Idiazabal cheese.
- 200 g hausgemachtes Kalbfleisch auf rustikalem Brot mit Lollo-Rosso-Blatt, Tomate, karamellisierter Zwiebel, Mayonnaise und iberischem Schinken mit Idiazabal-Käse.



Hamburguesa luxury Club Maspalomas Suites*

19€
KM0

Luxury Burger Club Maspalomas Suites

Luxus Burger Club Maspalomas Suites

- 200 gramos de ternera premium en pan brioche con hoja de roble, tomate, cebolla caramelizada, queso emmental con bacon y huevo y salsa cheddar.
- 200 grams of premium beef on brioche bread with oak leaf, tomato, caramelized onion, emmental cheese with bacon and egg and cheddar sauce.
- 200 Gramm Premium-Rindfleisch auf Brioche-Brot mit Eichenlaub, Tomate, karamellisierter Zwiebel, Emmentaler Käse mit Speck und Ei und Cheddar-Sauce.



Hamburguesa doble Smash Club Maspalomas Suites*

19€
KM0

Smash Club Maspalomas Suites Double Burger

Smash Club Maspalomas Suites Doppel-Burger

- 200 gramos en carne doble de ternera premium y doble de queso cheddar con bacon en pan brioche acompañado de lollo rosso, tomate, cebolla roja y salsa especial.
- 200 grams in double premium beef and double cheddar cheese with bacon on brioche bread accompanied by lollo rosso, tomato, red onion and special sauce.
- 200 g doppeltes Kalbfleisch und doppelter Cheddar-Käse mit Speck auf Brioche-Brot mit Lollo-Rosso-Blatt, Tomate, roter Zwiebel und Spezi­alsauce.



* con patatas fritas naturales / with homemade chips / mit hausgemachte Pommes Frites

BURGER LOVERS

CARTA DE PIZZAS

PIZZA MENU

PIZZA-MENÜ



Pizza Margarita

- Base de salsa de tomate casera, queso mozzarella y orégano.
- Homemade tomato sauce, mozzarella cheese and oregano base.
- Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella und Oregano.



15€
Vegetarian

Pizza Vegetariana - Vegetarian Pizza - Vegetarische Pizza

- Base de tomate casera, queso mozzarella, cebolla, pimiento verde y rojo, calabacín, alcachofas, champiñones, tomate seco, rúcula y orégano.
- Homemade tomato base, mozzarella cheese, onion, green and red bell pepper, zucchini, artichokes, mushrooms, dried tomato, arugula and oregano.
- Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, grüne und rote Paprika, Zucchini, Artischocken, Champignons, getrocknete Tomaten, Rucola und Oregano.



16€
Vegetarian

Pizza Caprichosa

- Base de tomate casera, queso mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas negras y albahaca.
- Homemade tomato base, mozzarella cheese, ham, mushrooms, black olives and basil.
- Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Schinken, Champignons, schwarzen Oliven und Basilikum.



17€



Pizza Cuatro Quesos - Four Cheese Pizza - Vier-Käse-Pizza

18€

Vegetarian

- Base de tomate casera, queso azul, queso emmental, queso mozzarella, queso ahumado, albahaca y orégano.
- Homemade tomato base, blue cheese, emmental cheese, mozzarella cheese, smoked cheese, basil and oregano.
- Hausgemachte Tomatensoße, Blauschimmelkäse, Emmentaler, Mozzarella, geräucherter Käse, Basilikum und Oregano.



Pizza de Atún y Anchoas - Tuna and Anchovy Pizza - Pizza mit Thunfisch und Sardellen

18€

- Base de tomate casera, queso mozzarella, atún, alcaparras, champiñones, anchoas y orégano.
- Homemade tomato base, mozzarella cheese, tuna, capers, mushrooms, anchovies and oregano.
- Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella-Käse, Thunfisch, Kapern, Champignons, Sardellen und Oregano.



Pizza de Pollo marinado suprema - Supreme marinated chicken pizza - Pizza mit mariniertem Huhn supreme

19€

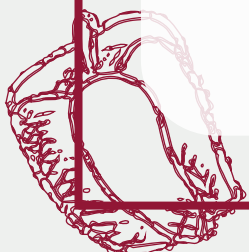
- Base de salsa de tomate casera, queso gorgonzola, cebolla roja y pollo marinado en salsa barbacoa y orégano.
- Homemade tomato sauce base, gorgonzola cheese, red onion and chicken marinated in barbecue sauce and oregano.
- Hausgemachte Tomatensoße, Gorgonzolakäse, rote Zwiebeln und in Barbecue-Soße und Oregano mariniertes Hähnchenfleisch.



Pizza Diavola Club Maspalomas

19€

- Base de salsa de tomate casera, queso mozzarella, queso emmental, salami, spianata picante, guindilla y orégano.
- Homemade tomato sauce base, mozzarella cheese, emmental cheese, salami, spicy spianata, chili pepper and oregano.
- Hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella, Emmentaler, Salami, pikante Spianata, Chilischote und Oregano.



PIZZA LOVERS

Pescados - Fish - Fischgerichte

Calamar sahariano a la andaluza con ensalada y patatas fritas naturales 19€
Saharan squid "andalusian style" with salad and homemade french fries
Sahara-Tintenfisch nach "andalusischer Art" mit Salat und hausgemachten Pommes frites



Salmón a la plancha con verduras de temporada y patatas cocidas 20€
Grilled salmon with seasonal vegetables and boiled potatoes
Gegrillter Lachs mit Gemüse der Saison und Dampfkartoffeln



Bacalao encebollado con tomate y patatas parisinas salteadas con ajo y perejil 21€
Cod with onion and tomato with Parisian potatoes sautéed with garlic and parsley
Kabeljau mit Zwiebeln und Tomaten, begleitet von Pariser Kartoffeln gebraten mit Knoblauch und Petersilie



Carnes - Meat - Fleischgerichte

Pechuga de pollo de corral a la plancha con verduras de temporada salteadas y patatas fritas naturales 18€
Grilled free-range chicken breast with sautéed seasonal vegetables and homemade French fries
Gegrillte Hühnerbrust aus Freilandhaltung mit sautiertem Gemüse der Saison und hausgemachten Pommes frites

KM0



Escalope a la milanesa con patatas fritas naturales o ensalada 18€
Breaded Veal escalope with homemade French fries or salad
Milanese-Schnitzel mit hausgemachte Pommes frites oder Salat



Vueltas de ternera en ajo y perejil con tomate parrilla y patatas fritas naturales 19€
Thinly sliced veal cooked in garlic and parsley with grilled tomato and French fries
Filetenscheibchen vom Kalb in Knoblauch und Petersilie mit gegrillter Tomate und hausgemachte Pommes Frites



Secreto de cerdo ibérico con verduras y patatas risoladas 21€
Iberian pork secret with vegetables and rissole potatoes
Iberisches Schweinefilet mit Gemüse und sautierten Kartoffeln



Entrecot de ternera a la plancha con pimientos de piquillo y patatas salteadas con mantequilla y tomillo 22€
Grilled veal entrecôte with roasted red piquillo peppers and sautéed potatoes with butter and thyme
Gegrilltes Kalbsentrecôte mit Paprikaschoten und sautierten Kartoffeln mit Butter und Thymian



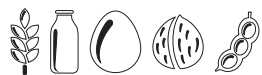
Postres - Desserts - Nachspeisen

Ensalada de frutas de temporada
Seasonal fruit salad
Obstsalat der Saison

7€
KM0  VEGAN

Helado en tulipa de chocolate
Ice cream in chocolate cone
Eis in Schokoladenwaffel

7€
Vegetarian



Tarta casera del día
Homemade cake of the day
Hausgemachter Kuchen des Tages

8€
KM0 *Vegetarian*



Brownie con salsa de chocolate blanco
Brownie with white chocolate sauce
Brownie mit weißer Schokoladensauce

8€
Vegetarian



Polvito Uruguayo

9€
KM0 *Vegetarian*



Flan de huevo casero con nata y caramelo
Homemade egg flan with cream and caramel
Hausgemachter Eierpudding mit Sahne und Karamell

9€
KM0 *Vegetarian*



Coulant de chocolate
Chocolate coulant
Schokoladen-Coulant

9€
Vegetarian





 **CLUB
MASPALOMAS**
SUITES & SPA ★★★★★