Mesón El Drago: 40 años de alta cocina canaria (aunque las guías miren hacia otro lado)

En los años 80, cuando hablar de **“alta cocina”** en Canarias sonaba casi a chiste privado, Tenerife comía en bodegones humeantes, ventas de carretera y guachinches de vino peleón y platos generosos. El lujo, si se le podía llamar así, era un puchero de viernes bien hecho, unas costillas con papas que pedían pan, un escaldón serio y el vino del año servido en vaso grueso.

Mientras tanto, el discurso gastronómico apenas existía: se comía para celebrar, para sobrevivir o para reunirse, pero raras veces para “interpretar” un territorio. La cocina seguía siendo asunto doméstico -de madres y abuelas- más que un oficio con apellido y relato.

Además, la isla miraba al turismo de sol y playa y, por comparación, miraba poco al plato; y si alguien hablaba de emplatado, parecía que estaba pidiendo permiso para ser raro.

En muchos hoteles, de hecho, lo canario se quedaba en la postal o en un plato suelto en carta. **Tegueste**, en ese mapa, era tierra de viñas y cocina de campo: un paisaje agrícola donde se comía muy bien, aunque sin sobremesas de **inspectores**, estrellas ni soles. No había "kilómetro cero" ni "sostenibilidad" en el vocabulario de moda; había cercanía real y producto diario.

Por eso, cuando se cuenta hoy la historia del **Mesón El Drago**, conviene recordar ese contexto: no es que faltara cocina, es que faltaba un sistema dispuesto a llamarla alta cocina

canaria sin complejos. Y, como la conversación pública iba por otros carriles, la gastronomía no era todavía una bandera económica ni cultural; era costumbre, no narrativa. Medir lo que significó apostar por alta cocina canaria en aquel momento exige esa memoria: no se estaba subiendo un escalón, se estaba inventando la escalera.

Una casona del siglo XVIII y una idea que no cabía en la época

En medio de ese escenario, la idea de convertir una casona del siglo XVIII en Tegueste en un restaurante que tomara el recetario canario y lo subiera varios peldaños -en técnica, servicio, bodega y ambición-parecía, como mínimo, extravagante. Sin embargo, el territorio ya estaba escrito: alrededor crecían viñas, papas y hortalizas; la ganadería y el queso formaban parte del pulso cotidiano; y el mar quedaba a tiro de coche, esperando ser leído también como despensa.

Lo que faltaba era un ojo capaz de ver en ese paisaje un relato gastronómico posible y una voluntad de convertirlo en experiencia completa: mesa, sala, tiempos, ceremonia. Porque una casona no es solo un edificio bonito; es una manera de recibir. Sus muros gruesos, su patio adoquinado y sus techos de madera pedían un restaurante con ritmo, no una simple casa de comidas con prisa.

Y, para que la idea funcionara, el producto tenía que ser tratado con respeto y disciplina: comprar bien, elegir proveedores, repetir estándares, cuidar puntos y temperatura como quien cuida un reloj.

También debía construirse una sala que acompañara, ya que sin un servicio fino la propuesta se quedaba a medias. A falta de palabras de moda, lo que se estaba proponiendo era algo más

concreto: cocinar el recetario desde dentro, sin traicionarlo, pero afinándolo con técnica y hospitalidad. Eso que hoy se rotula como “cocina de territorio”, aquí iba a practicarse cuando todavía nadie cobraba por pronunciarlo.

Además, elegir Tegueste implicaba una decisión estratégica: el comensal debía desplazarse a propósito, y esa intención obligaba a responder con nivel, sin excusas. Si se lograba, el restaurante no sería solo destino gastronómico, sino una institución: un lugar al que se va para comer y para entender una forma de Tenerife a través del plato.

Don Carlos Gamonal y el lenguaje de lo propio

Cuando decide instalarse en aquella casona de Tegueste, no solo abre un restaurante: inaugura una manera distinta de mirar a la cocina canaria. Donde otros veían un potaje, él veía una estructura de sabor; donde había papas arrugadas, imaginaba texturas y contrastes; donde el servicio era mera función, intuía ceremonia. **Mesón El Drago** nace con la naturalidad de la casa de comidas y, al mismo tiempo, con la ambición silenciosa de los grandes: esa ambición que no grita, pero se nota en cada detalle. El caserón se convierte pronto en un escenario reconocible de una nueva gastronomía isleña: una cocina tradicional que se pule, se ordena y se explica, sin renegar del rancho, del cabrito, del cochino negro ni del pescado de la costa.

No se buscaba un “disfraz francés”, sino un lenguaje más preciso y contemporáneo para decir lo mismo: que el **sabor canario** podía ser serio, elegante y profundo. Y cuando el

recetario se trabaja así, se vuelven visibles decisiones que antes pasaban desapercibidas: la limpieza de una salsa, el punto del pescado, la temperatura exacta del servicio. Además, se fue construyendo un estilo de sala que marcó escuela: atención medida, calidez sin exceso y un tempo que respetaba al comensal.

Por eso, **El Drago** no fue solo un sitio donde se comía bien; fue un lugar donde se aprendía a comer distinto, a escuchar el producto con más atención y a entender que la tradición también se puede afinar sin romperse. Si la alta cocina canaria tiene un origen que pueda contarse sin propaganda, en buena parte empieza aquí: en la decisión de tomarse en serio lo propio y de tratarlo con técnica, para que el territorio no se quedara en nostalgia, sino en presente.

La estrella, el paréntesis y la segunda vida

El punto de inflexión llega con la concesión de la estrella Michelin en el año 2000. De repente, Tenerife entra en el mapa grande y lo hace desde Tegueste, con un restaurante que no se había disfrazado de nada que no fuera él mismo. Aquella estrella, más que un brillo en una puerta, funcionó como certificado de una idea: la cocina canaria podía jugar en liga mayor sin renunciar a su identidad ni maquillarse con modas importadas.

Durante años, Mesón El Drago fue sinónimo de “donde hay que ir” cuando se hablaba de comer bien en la isla con mayúsculas, y esa reputación se consolidó a base de oficio, constancia y una sala que sostenía la cocina con precisión.

La estrella también tuvo un efecto hacia dentro: ayudó a que muchos canarios entendieran que lo propio podía ser

prestigio, no solo costumbre. Pero los ciclos cambian, y la restauración -por brillante que sea- también se desgasta.

Sostener una casa así implica estructura, costes, equipo estable y una exigencia diaria que no perdona. Entre circunstancias personales y económicas, y el desgaste natural de décadas al pie del cañón, llegó el cierre del restaurante tal y como se conocía entonces. Con el cierre llegó la pérdida de la estrella: la guía borra el nombre del listado con la frialdad de un trámite, como si aquella casona dejara de existir en la geografía del gusto.

Y, sin embargo, en Tegueste quedó algo en suspenso: la sensación de que ese lugar no se había terminado, solo estaba cogiendo aire para su segunda vida. Mientras el foco se desplazaba y otros proyectos iban ocupando titulares, la memoria del Drago siguió intacta: como referencia, como escuela y como recordatorio de que la excelencia también se construye en silencio. Ese recuerdo es el que hace que la reapertura se lea hoy como reactivación, no como simple regreso.

La memoria de una casa y de un equipo

Contar los 40 años del Drago sin detenerse en las biografías sería mutilar la historia, porque la continuidad en restauración no se sostiene solo con talento, sino con lealtad cotidiana. En cualquier restaurante se habla de “equipo”, pero en **Mesón El Drago** esa palabra tiene un grosor especial. No solo por la familia Gamonal, sino por los nombres que han sostenido la experiencia desde cocina y sala durante décadas, convirtiendo el oficio en una forma de vida compartida.

Jaquelin Rivero, por ejemplo, no es solo jefa de sala: es la voz y la mirada que han recibido a generaciones de comensales, el hilo invisible que cose el recuerdo de la primera etapa con la actual.

Llegó joven, aprendió el ritmo y el código de don Carlos, y acabó personificando un modelo de servicio que combina eficacia quirúrgica con calidez de casa de pueblo, sin caer en la familiaridad barata.

En cocina, **Fran Hernández** aparece como otra pieza clave de la memoria: mano derecha, compañero de años difíciles y felices, representa la continuidad técnica, el "saber hacer" que no depende del brillo mediático. A su alrededor, un personal que, en muchos casos, suma treinta años o más con los Gamonal. En tiempos de rotación salvaje, esa permanencia es casi una anomalía sociológica: habla de un lugar donde se ha sido cuidado por dentro para poder cuidar hacia fuera.

Y esa permanencia se traduce en algo concreto: en un servicio que no improvisa porque ya ha vivido todas las situaciones posibles. Esa estabilidad crea una atmósfera difícil de copiar: el comensal percibe que hay manos que se conocen, que la cocina y la sala se hablan sin levantar la voz, y que el oficio se ejecuta con la tranquilidad de quien no necesita demostrar nada. En un aniversario, ese es el mejor premio: seguir funcionando como casa, no como moda.

Reapertura: Carlos y Priscila Gamonal toman el timón

La segunda vida del Mesón El Drago no se concibe como un proyecto nuevo, sino como una reapertura con apellido conocido y liderazgo renovado. Al frente están **Carlos Gamonal** (hijo) en cocina y **Priscila Gamonal** en ese territorio híbrido entre sala, vino y eventos que hoy define buena parte del éxito de la casa. No es una operación cosmética: es un **relevo** pensado, trabajado y legitimado por años de formación y oficio, con una

idea clara de continuidad.

Chef Carlos Gamonal

Priscila Gamonal

Carlos asume los fogones sabiendo que carga con una herencia pesada, y por eso evita dos trampas: la réplica nostálgica y el cambio por postureo. Mantiene pilares -producto local, recetario canario, respeto absoluto al sabor-, pero los lee con ojos de otra generación: ajusta tiempos, limpia fondos, afina puntos y dialoga con técnicas contemporáneas sin caer en artificios.

El resultado es una cocina profundamente isleña, más precisa cuando conviene, pensada para un paladar que ha viajado y exige claridad sin renunciar a la memoria.

Priscila, por su parte, profesionaliza el universo líquido y la experiencia global: ensancha referencias y, al mismo tiempo, reivindica con inteligencia los vinos de Tenerife y de Tegueste, no como folclore, sino como argumento.

En ese camino, se ha entendido que la tradición no se conserva en formol, sino en movimiento: se respeta lo esencial, pero se ajusta lo que el tiempo ha demostrado mejorable. Bajo su batuta, la casa se abre a maridajes más narrados, a eventos y a servicios fuera del caserón, y aun así todo vuelve al mismo centro de gravedad: esa mesa en Tegueste donde la historia se sigue sirviendo.

El Drago actual se ha permitido ser más flexible sin perder solemnidad: protocolo cuando se espera, cercanía cuando se necesita. Y, de fondo, se mantiene una idea muy canaria -y muy difícil-: hacer hospitalidad de verdad sin convertirla en espectáculo.

El Drago hoy: raíces, cocina y territorio

Entre ambos se articula un modelo que hace compatible la liturgia del gran restaurante con la flexibilidad que exige el

presente: horarios ajustados, selección cuidada de servicios, una carta viva y un catálogo de experiencias que va del menú degustación al banquete fuera de casa, con catering de alto nivel cuando se necesita. Y, aun así, el Mesón no pierde su rasgo esencial: seguir siendo, ante todo, una casa de familia. Cuatro décadas después de su nacimiento, Mesón El Drago es un caso rarísimo en la restauración española: un restaurante que ha mantenido intactas sus raíces, ha elevado a alta cocina el recetario canario y sigue representando un territorio concreto sin disfraz.

No ha cambiado de municipio, ni de caserón, ni de apellido en la puerta. No ha renunciado al potaje, ni al pescado de la costa, ni a las carnes tradicionales, ni a los quesos y vinos de la isla; los ha revisitado y refinado desde dentro.

Hoy, sentarse a la mesa del Drago es

asistir a una lección viva de lo que puede ser la cocina canaria cuando se toma en serio a sí misma. El entorno de Tegueste -sus viñas, sus huertas, su calma rural- entra en el plato sin alardes, con la naturalidad de quien cocina lo que le rodea.

La casa sigue siendo un pequeño museo etnográfico de sí misma, con patios cargados de historia y una sala donde el tiempo se desacelera, algo que, en 2026, ya es casi un lujo gastronómico. Lo que sí ha cambiado es la conciencia del comensal: ahora entiende que está entrando en un lugar fundacional, en un restaurante que estaba allí mucho antes de que las palabras “territorio” y “kilómetro cero” se pusieran de moda. Esa conciencia convierte cada servicio en un acto de reconocimiento, no en una simple comida.

La paradoja de las guías

Y, sin embargo, la paradoja incomoda: con todo este bagaje, con esta coherencia de 40 años y con una reapertura que no ha perdido el alma, Mesón El Drago no ha recuperado la estrella **Michelin** que un día llevó, ni figura en la constelación de los soles **Repsol** con el rango que muchos considerarían lógico.

Cuesta explicar que **un restaurante pionero, vivo y afinado, con relevo generacional ejemplar y un equipo estable que cualquier gran casa envidiaría, quede en un segundo plano en el firmamento de las guías.** La tentación sería decir que “merece” una estrella o que, por trayectoria, juega en la liga de dos soles; pero quizá la pregunta más útil sea otra, y además es incómoda: ¿ qué entiende hoy una guía por mérito acumulado cuando mira a Canarias?, ¿ qué peso le da a la continuidad, a la fidelidad a un territorio y a la capacidad

de evolucionar sin romper con la propia historia? La periferia compite con el ruido de las capitales y con la obsesión por la novedad, y lo constante suele tener menos titulares.

Sin embargo, en gastronomía, la constancia no es un mérito menor: es el más difícil, porque se cocina cada día, no una vez al año. Si El Drago sigue encendiendo esa luz desde Tegueste, lo mínimo que debería provocar es una pregunta honesta en quien evalúa: si la excelencia se busca, ¿por qué no se reconoce cuando lleva décadas demostrada?

Porque si un restaurante que inauguró la alta cocina canaria, que ha sabido cerrar y reabrir sin perder carácter, que mantiene una columna vertebral humana de décadas y que sigue cocinando la isla desde la isla no vuelve a ver encendida una estrella junto a su nombre, tal vez el problema no esté en el caserón de Tegueste. Tal vez el problema resida en un firmamento que confunde destello con luz.

Tal vez el problema resida en un firmamento que, demasiado ocupado en perseguir destellos nuevos, ha olvidado mirar a la luz constante que lleva cuarenta años encendida en Mesón El Drago.Oído!