# ARENAL Pool Bar Speisen und Getranke





Die Sonne, die Passatwinde und der Atlantische Ozean sind die natürlichen Elemente, die die Lopesan Hotel Group seit ihren Anfängen inspiriert haben,eine untrennbare Verbindung mit ihrer Umgebung zu knüpfen.

Und gerade das Ursprüngliche unserer kanarischen Wurzeln spornt uns an, Dienstleistungen von höchster Qualität anzubieten, die sich durch die sorgfältige Auswahl der Produkte, die wir unseren Gästen auf jede Art und Weise präsentieren, auszeichnen.

Das Engagement für eine nachhaltige Entwicklung und unser Einsatz für den Verzehr von saisonalen Lebensmitteln beschreiben die Hauptmerkmale unseres Lopesan For Good Km0-Projekts, bei dem die Finca de Veneguera eine fundamentale Rolle spielt, da sie mehr als die Hälfte des Obsts und Gemüses liefert, das in den Hotels des Unternehmens serviert wird.

Die Lopesan Hotel Group ist ein Garant für Ursprünglichkeit. Aus diesem Grund versuchen wir, in jedem unserer Hotels eine kleine Portion lokaler Authentizität bei jeder der liebevoll zusammengestellten kulinarischen Kreationen, die Sie gleich kosten werden, auf den Tisch zu bringen und gleichzeitig die ehrwürdige Tradition der besten Aromen und Geschmacksrichtungen aus unseren Landen zu pflegen



# Index

COCKTAILS	6
SPRITZERIA	21
VIRGIN COCKTAILS (NICHTALKOHOLISCH)	21
SMOOTHIES	22
MILKSHAKES & FRAPPÉS	23
WODKA	23
GIN	23
RUM	24
WHISKY & WHISKEY	24
BRANDY & COGNAC	24
TEQUILA & MEZCAL	24
APERITIFS	25
DIGESTIFS	25
BIER & APFELWEIN (CIDRE)	25
WEINE, SCHAUMWEINE UND SANGRIA	26
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	
& SÄFTE	28
KAFFEE & TEE	28



# **Aperitif**

Gemüsechips	3,50€
Oliven al mojo canario	
(scharfe kanarische Sauce)	3,00€
Mix aus gerösteten Gourmet-Nüssen	
mit Honig und Salz	3,00€

#### Salate

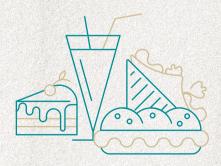
# Caesar Salat Freilandhuhn, Blatt Salat, Croutons, Parmesankäse, Dressing und knuspriger Speck 13,50€

**Poke bow!** 12,00€ mit Garnelen, Wakame mit asiatischer Frdnusssauce

#### Snacks

#### Sandwich "Arenal" 8,90€ Schinken, Käse, Schinkenspeck, Kopfsalat, Tomate, Eier und Mayonnaise

Nachos 8,90€ mit Guacamole, Cheddar-Käse-Sauce und Jalapeños



Hot Dog Geräuchertes Würstchen in luftigem Brötchen mit verschieden Saucen zur Auswahl	7,20€
"Hot dog street style" Wurst, gebratener Speck, Cheddar-Käse-Sauce und Röstzwiebeln	8,50€
Hummus mit Pita-Brot und Karottenrohkost	4,90€
Schinken & Käse- Sandwich Doppelt Schinken und Käse	7,20€
Gegrillter Soja-Burrito und Guacamole	12,80€
Huhn Gezupft Brioche-Brot, Gefüllt mit Pulled Chicken, Karamellisierter Ananas und Provolone	13,50€
Hamburger vom Angus Rir (100%) PremiumQualität Tomaten, Blattsalat, Cheddar und Zwiebeln	<b>1d</b> 12,60€
"Willkommen im Kanarischen Himmel" Hamburger Angus, Guacamole, Tomaten, Bananen-Chutney und Geräucherter Käse	16,00€



# Nachspeisen

**Hausgemachtes Eis** pro Kugel 2,90€ Toppings: Syrup, Streusel, Waffeln

#### **La crêperie** 6,00 €

- · Mit Eis
- · Nutella
- · Erdbeeren mit Sahne
- · Waldfrüchte
- · Karamell & Baiser
- · Banane & Keks
- · Apfel & Zimt

#### Hausgemachte Kuchen und Torten

<b>Veneguera</b> km0 Entremet Mango-, Maracuja- und Pistazienkuchen	5,50€
Karotten Kuchen	5,50€
Himbeer Sacher Torte	5,50€
Lemon-lime tartlet	5,50€
Éclair de chocolate	5,50€
Haselnuss-Törtchen	5,50€
Obstsalat Ohne oder mit Sauce (Joghurt oder Waldfrucht)	5,00€



**POMADA** 

8,50€

Xoriguer-Gin, Limonade (mit Slush-Eis)

Süß, zitrisch und erfrischendt

Geringer Alkoholgehalt

**COCKTAILS** 



**BRIGANTE** 

8,50€

Amaro del Capo Kräuterbitter, frisch gepresster Pink Grapefruitsaft aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera

Süß, zitrisch und würzigt

Geringer Alkoholgehalt



#### **MANGHINI**

8,50€

Prosecco, Püree aus regional angebauten Mangos von unserer Finca in Veneguera

Süß, fruchtig und schaumigt

Geringer Alkoholgehalt



#### **GINGERIÑA**

10,00€

Sagatiba Cachaça, Ingwer, Limoncello, Vanillezucker, Zitrone aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera

Süß, zitrisch und würzig





SOLERO 12,50€

Whitley Wodka mit Vanillearoma, Limette, Mango, Maracuja, Papaya und Ananas aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, weißer Schokoladensirup

Süß und fruchtig





#### **KANARISCHER DAIQUIRI**

10,00€

Weißer Rum Aldea blanco, Banane aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, hausgemachter kanarischer Bananenlikör von La Vieja Licorería, frisch gepresster Saft von Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, weißer Zucker

Süß, zitrisch und fruchtig



#### **VENEGUERITA**

11,00€

Tequila Espolón blanco (weiß), Mango aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, frisch gepresster Limettensaft, Agavensirup

Süß, zitrisch und fruchtig





#### **MOSCOW MULE**

10,00€

Zubrowka Wodka, Thomas Henry Ginger Beer (Ingwerbier), frisch gepresster Saft von Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera

Süß, zitrisch und würzig





#### **VENEGUERA SUNRISE**

12,50€

Tequila Espolòn reposado (gelagert), Orange, Mango und Maracuja aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Granadina Tuno Indio (Sirup aus der kanar. Kaktusfeige)

Süß und fruchtig

#### **COCKTAILS**



#### SPICED DARK AND STORMY

10,00€

Dead Man's Finger würzig aromatisierter Rum, Thomas Henry Ginger Beer (Ingwerbier), frisch gepresster Saft von Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera.

Süß, zitrisch und würzig





**PALOMA** 

10,00€

Tequila Espolón blanco (weiß), frisch gepresster Saft von Pink Grapefruit und Limette aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Agavensirup, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade

Süß, zitrisch und erfrischend

#### COCKTAILS



#### **VENEGUERA COLADA**

12,00€

Havana-3 Rum (3 Jahre alt), tropische Ananas aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Milch, Kokosnuss, Zimt, Vanille, weißer Zucker

Süß und fruchtig



#### WATERLOO 2.0

10,00€

Xoriguer-Gin, Wassermelone, Aperol, frisch gepresster Saft von Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, weißer Zucker

Frisch, fruchtig und bitter

#### **COCKTAILS**



#### FROZEN PORN STAR MARTINI 12,50€

Wodka Whitley mit Vanillearoma, hausgemachter Maracujalikör von La Vieja Licorería, Vanillezucker, Maracuja, frisch gepresster Saft von Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera serviert mit einem Shot Prosecco Cinzano to Spritz nebendran

Süß und fruchtig





#### **KLASSISCHE COCKTAILS**

ab - **8,50€** 

Klassische Cocktails außerhalb der Karte erhältlich

# **Spritzeria**

**Aperol Spritz**Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz,

Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

**Campari Spritz** 9,50€ Campari. Prosecco Cinzano To

Campari, Prosecco Cinzano Io Spritz, Sodawasser.

Lillet Wild Berry 8,50€

Lillet Likörwein (Auswahl zwischen Blanc und Rosé), Wild Berry Soda (Waldbeeren-Sodawasser)

Ramazzotti Rosato Spritz 8,50€

Likör Ramazzotti Rosato (rosé), Prosecco Cinzano To Spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade

Limoncello Spritz 8,50€

Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser

Paloma Spritz 10,00€

Tequila Espolòn blanco (weiß), Aperol, Agavensirup, Prosecco Cinzano To spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade

Saint Germain Spritz 12,50€

Holunderblütenlikör Saint Germain, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser

Chandon Garden Spritz 12,00€

# Virgin Cocktails

San Francisco 6,50€

(Saft aus Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Ananassaft, Grenadinesirup)

Virgin Mojito 6,50€

(Saft aus Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, weißer Zucker, Minze, Ginger Ale)

Virgin sunset 7,00€

(Mango aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Erdbeeren aus lokaler Erzeugung, Ananassaft, weißer Schokoladensirup)

Tuno Tiki 7,00€

(Frisch gepresster Saft von Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, kanar. Kaktusfeigensaft, Orgeatsirup/ Sirup aus Frdmandelmilch)

Pink Lemonade 7.50€

Amaro del Capo Kräuterbitter, frisch gepresster Pink Grapefruitsaft aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Crodino (Ital. Getränk aus Kräutern und Fruchtextrakten)

Virgin Sunrise 7,50€

Orange, Mango und Maracuja aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Agavensirup, Granadina Tuno Indio (Sirup aus der kanar. Kaktusfeige)

Virgin Veneguera colada 8,00€

(Tropische Ananas aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Milch, Kokosnuss, Zimt, Vanille, weißer Zucker)

Virgin Solero 9,00€

(Orangen, Limetten, Mango, Maracuja, Papaya und Ananas aus regionalem Anbau von Anbau von unserer Finca in Veneguera, weißer Schokoladensirup)





#### **Smoothies**

**Berries Paradise** 6,50€ (Erdbeere, Heidelbeere, Kirsche,

(Erdbeere, Heidelbeere, Kirsche Mango und Ananassaft)

**Green Power** 6,50€

(Ananas, Spinat, Salatgurke, Grünkohl und Ananassaft)

Colada Jungle 6,50€

(Banane, Ananas, Kokosnuss und Ananassaft)

**Delightful** 6,50€

(Acai-Beere, Mango, Banane, Heidelbeere und Ananassaft)

Vitality 6,50€

(Banane, Erdbeere und Ananassaft)

Aguacate Mix 6,50€

(Avocado, Grünkohl, Banane, geriebene Zitronenschale und Ananassaft)

**Squeeze Nature** 6,50€

(Passionsfrucht, Ananas, Karotte, Mango und Ananassaft)

# Shakes und Frappés

Your Shake 6,00€

(Hausgemachtes Eis, Milch, Sirup und Schlagsahne. Zur Auswahl stehen die Geschmacksrichtungen Erdbeere, Schokolade, Oreo und Vanille)

Irish Dream 7.00€

(Hausgemachtes Stracciatella-Eis, Baileys, Milch, Kekse, Karamellsirup, Schlagsahne)

Eis Chocolate 5,50€

(Hausgemachtes Vanilleeis, Schokoladenshake, Schlagsahne)

Eis Café 5,50€

(Hausgemachtes Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne)

#### Wodka

Koskenkorva Climate Action (Finnland) 8,50€ Zubrowka (Polen) 9,00€ Whitley vainilla (England) 9,00€ Belvedere (Polen) 11,50€

#### Gin

Xoriguer (Menorca, Spanien)	8,50€
Gin Mare (Barcelona, Spanien)	12,50€
Gin 72 (Fuerteventura, Spanien)	12,50€
Beefeater (England)	8,50€
Whitley Neill Blood Orange (England)	9,00€
Whitley Neill Raspberry (England)	9,00€
Bombay Sapphire (England)	9,50€
Martin Miller's (England)	10,50€
Gin Gunpowder (Irland)	11,00€
Hendrick's (Schottland)	11,00€

Maß für Destillate: 50 ml. Erfrischungsgetränk inbegriffen Aufpreis für Premium-Erfrischungsgetränke 2,50 € (Thomas Henry, Fever-Tree Tonic, Ginger Beer/Ingwerbier)



#### Rum

Aldea blanco (La Palma, Spanien)	8,50€
Bacardi (Puerto Rico)	8,50€
Havana 3 (Kuba)	8,50€
Aldea dorado (La Palma, Spanien)	8,50€
Dead Man's finger spiced (England)	9,00€
Dead Man's finger coconut (England)	9,00€
Arehucas 7 (Gran Canaria, Spanien)	9,00€
Havana 7 (Kuba)	9,50€
Arehucas 12 (Gran Canaria, Spanien)	10,50€
Ron Matusalem 15	
(Dominikanische Republik)	11,00€

# Whisky & Whiskey

Johnnie walker red label (Schottland)	8,50€
Johnnie walker black label (Schottland)	9,00€
Buffalo trace (USA)	9,50€
Jack Daniels (USA)	8,50€
Jameson (Irland)	8,50€

# **Brandy & Cognac**

Torres 5 (Spanien)	8,50€
Carlos I (Spanien)	9,50€
Cardenal Mendoza (Spanien)	10,00€
Hennessy VS (Frankreich)	12,00€

# Tequila & Mezcal

Espolón blanco (Jalisco, Mexiko)	8,50€
Espolón reposado (Jalisco, Mexiko)	9,00€

# **Aperitifs**

Crodino (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	5,00€
Vermouth Cinzano rosso (Italien)	6,00€
Vermouth Cinzano bianco (Italien)	6,00€
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italien)	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italien)	6,50€
Vermouth Dolin Dry (Frankreich)	7,00€
Lillet blanc (Frankreich)	6,50€
Lillet rosé (Frankreich)	6,50€
Ramazzotti Rosato (Italien)	6,50€
Ricard (Frankreich)	6,50€
Pernod (Frankreich)	6,50€
Campari (Italien)	7,00€
Campari soda	7,50€
Campari orange	8,50€
Fino en rama Don Zoilo (Spanien)	6,00€

# **Digestifs**

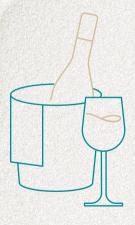
Vecchio Amaro del capo (Italien)	6,50€
Amaro Ramazzotti (Italien)	6,50€
Fernet branca (Italien)	7,00€
Café Borghetti (Italien)	6,00€
Tia Maria (Jamaica)	6,50€
Amaretto Disaronno (Italien)	6,50€
Frangelico (Italien)	6,00€
Baileys (Irland)	6,50€
Sambuca (Italien)	6,50€
Limoncello Santa Maria al Monte (Italien)	6,00€

Ron miel Aldea (La Palma, Spanien)	6,00€
Grappa Nonino bianca (Italien, 50 ml)	7,50€
Pedro Ximenéz en rama Don Zoilo (Spanien)	6,50€
Porto Tawny (Portugal)	6,00€

# Biere & Cidre

Heineken von fass (25 cl)	3,50€
Heineken von fass (40 cl)	5,00€
Heineken	4,00€
Águila naturtrüb	4,00€
Tropical 1924	4,00€
Lagunitas IPA	5,00€
Corona	5,00€
Paulaner	5,50€
Radler	4,00€
Heineken 0,0	4,00€
Ladrón de manzanas	4,00€





# Weine

Schaumweine	7	37cl.	75cl.
Baron Fuenté (Champagner)	10,00€		58,00€
Raventós De Nit rosé (Penedés)	8,00€		38,00€
Paisaje de las Islas (Canary Islands)	7,00€		37,00€
Moët & Chandon Imperial (Champagner)		50,00€	
Moët & Chandon ice Imperial (Champagner)			85,00€
Prosecco Ornella Molon (Treviso)	8,00€		35,00€
Moet & Chandon Ice Imperial Rosè			90,00€
Weissweine	Ī	37cl.	75cl.
Viñestral (Rioja)	6,00€	10,70€	18,50€
Martivillì Sauvignon (Rueda)			24,80€
Paisaje de las Islas (Canary Islands)	6,50€		37,00€
Chivite Las Fincas (Vino de la Tierra 3 Riberas)	7,00€		35,30€
Pazo Baiòn (Rías Baixas)		<del></del>	35,00€
El Sitio de Yanes (Canary Islands)		4_	34,60€

Roséweine	7	37cl.	75cl.
Viñestral (Rioja)	6,00€	10,70€	18,50€
Tajinaste (Valle de la Orotava)	6,00€		30,75€
Roselito (Ribera del Duero)	6,50€		32,00€
Murviedro colleción (Valencia)	, <del></del>		18,70€
Rosa Can Sumoi (Conca del Riu Anoia)		77	33,00€
Miraval (Francia)			39,00€
Roteweine			
noteweine	7	37cl.	75cl.
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja)	Ĭ 6,00€		<b>75</b> d. 19,25€
Marqués de Reinosa			
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja) Mondalón	6,00€	11,20€	19,25€
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja) Mondalón (Gran Canaria) Marqués de Murrieta	6,00€ 6,50€	11,20€  	19,25€ 33,80€

# Sangria

Sangria

1L. 7,50€ 30,00€ (Junger Rotwein, Brandy Torres 5,

Cointreau, Wermut Cinzano Rosso, frisch gepresster Saft von Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison)

Sangria cava 8,50€ 35,00€ (Span. Cava, Brandy Torres 5, Cointreau, Wermut Cinzano Rosso, Cranberry-Saft, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison)



# Wasser, Säfte und Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure, Glasflasche (nur am Tisch serviert) (50 cl) 2,80€

Stilles Mineralwasser, Plastikflasche (Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt) (50 cl) 3,00€

Wasser mit Kohlensäure in Dosen (Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt) (33 cl) 3,00€

Erfrischungsgetränke (25cl) 3,50€ Erfrischungsgetränke (40cl) 5,00€

Frisch gepresster Orangensaft 5,00€

Flaschensäfte 3,50€





# Kaffee und Tee

Kaffee	3,00€
Tee & Kräutertees	3,00€
Heiße Schokolade	4,00€

Informationen über Allergene sind verfügbar
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Einschließlich IGIC (kanar. Umsatzsteuer)



