

Laguna

Pool Bar

Speisen und Getränke



LOPESAN

COSTA MELONERAS

RESORT, SPA & CASINO

MELONERAS - GRAN CANARIA - ESPAÑA



“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.“



LOPESAN
FOR GOOD

Index

ESSEN	4
COCKTAILS	6
SPRITZERIA	21
ALKOHOLFREIE COCKTAIL	21
SMOOTHIES	22
SHAKES & FRAPPÉS	23
VODKA	23
GIN	23
RUM	24
WHISKY & WHISKEY	24
BRANDY & COGNAC	24
TEQUILA & MEZCAL	24
APERITIFS	25
DIVESTIFS	25
BIERE & CIDRE	25
WEINE	26
SANGRIA	27
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE	28
KAFFEE & TEE	29



Aperitif

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

Vorspeisen

Iberischer Schinken Brot, geriebene Tomaten und natives Olivenöl	22,00€
Garnelen- Cocktail an Avocado, dazu Nachos an Kimchi- Mayonnaise	12,50€
"Smoked fish salad" Geräucherter Lachs, Thunfisch und Schwertfisch, Salatmix, Kirschtomaten, Kapern, Gewürzgurken, Pistazien mit Joghurt und Honig Sauce	14,00€

Snacks

Schinken & Käse- Sandwich doppelt Schinken und Käse	7,20€
"Mollete Ibérico" Iberischer schinken mit Olivenöl und gerösteten Kirschtomaten	10,00€
Döner kebab von geräuchertem Rindfleisch	10,50€

Grill

Hot Dog 7,20€

SGeräuchertes Würstchen in luftigem Brötchen mit verschiedenen Saucen zur Auswahl

"Hot dog street style" 8,50€

Würstchen, gebratener Speck, Cheddar-Käse-Sauce und Röstzwiebeln

Angus Beef Burger 100% 12,80€

Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Blattsalat, knusprige Zwiebel und Saucen

Caprese-Burger 13,80€

Hamburger vom Angus Rind 180g. Premium- Qualität, Mozzarella, Tomaten und Basilikum-Pesto

Burger 16,80€

mit doppelten Angus Premium Rindfleisch 180gr

Brustfilet vom Freilandhuhn 15,50€

Gegrillt in Barbecuesauce (oder ohne Sauce), mit Bratkartoffeln und Ananas Mais

Grill Schweinerippen 12,50€

Lachs in Papillote 20,00€

mit Lauch, Provenzalischen Kräutern und Cherry-Tomaten

Salz Garnelen 14,50€



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

Veneguera  Entremet 5,50€
Mango-, Maracuja- und Pistazienkuchen

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 erfrischend

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 würzig.

Geringer Alkoholgehalt



MANGHINI

8,50€

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

Süß, fruchtig und schaumig.

Geringer Alkoholgehalt

COCKTAILS



GINGERIÑA

10,00€

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

Süß, zitrisch und würzig

Mittlerer Alkoholgehalt



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

Mittlerer Alkoholgehalt

COCKTAILS



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

Mittlerer Alkoholgehalt



VENEGUERITA

11,00€

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

Süß, zitrisch und fruchtig

Mittlerer Alkoholgehalt

COCKTAILS



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.

Mittlerer Alkoholgehalt



VENEGUERA SUNRISE

12,50€

Tequila Espolón 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.

Mittlerer Alkoholgehalt

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.

Mittlerer Alkoholgehalt



PALOMA

10,00€

Tequila Espolòn 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

Mittlerer Alkoholgehalt

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

Mittlerer Alkoholgehalt



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.

Mittlerer Alkoholgehalt



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.

Mittlerer Alkoholgehalt



KLASSISCHE COCKTAILS

Ab - 8,50€

Klassische Cocktails außerhalb der Karte, erhältlich

Spritzeria

Aperol Spritz 8,50€

Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

Campari Spritz 9,50€

Campari, Prosecco Cinzano To 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 Espolón 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€

Alkoholfreie 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 Erdmandelmilch)

Pink Lemonade 7,50€

(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 unserer Finca in Veneguera, weißer Schokoladensirup)



Smoothies

Berries Paradise

6,50€

(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 & 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)

Vodka

Koskenkorva Climate Action (Finnland)	8,50 €
Whitley vainilla (England)	9,00€
Zubrowka (Polen)	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 (England)	11,00€
Hendrick's (Schottland)	11,00€

Maß für Destillate: 50 ml. Einschließlich Erfrischungsgetränk.
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/ würzig (England)	9,00€
Dead Man 's finger coconut (England)	9,00€
Arehucas 7 Jahre (Gran Canaria, Spanien)	9,00€
Havana 7 Jahre (Cuba)	9,50€
Arehucas 12 Jahre (Gran Canaria, Spanien)	10,50€
Ron Matusalem 15 Jahre (Dominikanische Republik)	11,00€

Whisky y 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 y Cognac

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

Tequila y Mezcal

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

Aperitifs

Crodino (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	5,00€
Vermouth Cinzano rosso (Rot)	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 naranja	8,50€
Sherry unbehandelt und ungefiltert Don Zoilo (Spanien)	6,00€

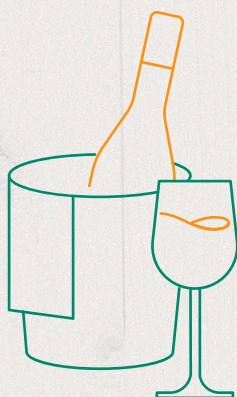
Digestifs

Vecchio Amaro del capo (Italien)	6,50€
Amaro Ramazzotti (Italien)	6,50€
Fernet branca (Italien)	7,00€
Caffè 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 Ximenez en rama Don Zoilo (Spanien)	6,50€
Porto Tawny (Portugal)	6,00€

Biere & Cidre

Heineken vom Fass	3,50€ (25 cl) / 5,00€ (40 cl)
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 - Apfelferlwein	4,00€



Weine

Schaumweine



37cl.

75cl.

Baron Fuenté (Champagne)	10,00€	--	58,00€
Raventos De Nit rosé (Penedés)	8,00€	--	38,00€
Paisaje de las Islas (Kanarische Inseln)	7,00€	--	37,00€
Prosecco Ornella Molon (Treviso)	8,00€	--	35,00€
Moët & Chandon Imperial (Champagne)	--	50,00€	--
Moët & Chandon ice Imperial	--	--	85,00€
Moët & Chandon ice Imperial Rosé	--	--	90,00€

Weissweine



37cl.

75cl.

Viñestral (Rioja)	6,00€	10,70€	18,50€
Paisaje de las Islas (Kanarische Inseln)	6,50€	--	37,00€
Chivite Las Fincas (Vino de la Tierra 3 Riberas)	7,00€	--	35,30€
Martivilli Sauvignon (Rueda)	--	--	24,80€
Pazo Baiòn (Rias Baixas)	--	--	35,00€
El Sitio de Yanes (Kanarische Inseln)	--	--	34,60€

Roséweine



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 Coleccion

(Valencia) -- -- 18,70€

Rosa Can Sumoi

(Conca del Riu Anoia) -- -- 33,00€

Miraval (Frankreich) -- -- 39,00€

Rotweine



37cl.

75cl.

Marqués de Reinos

Crianza (Rioja) 6,00€ 11,20€ 19,25€

Mondalón

(Gran Canaria) 6,50€ -- 33,80€

Marqués de Murrieta

Reserva (Rioja) 8,00€ -- 43,00€

Senda del Oro Roble

(Ribera del Duero) -- 19,50€ 26,50€

Almirez (Toro) -- -- 44,70€

Sangria



1.L

Sangria glas 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)

Cava Sangria glas 8,50€ 35,00€

(Span. Cava, Brandy Torres 5, Cointreau, Wermut Cinzano Rosso, Cranberry-Saft, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison)



Wasser, Säfte & Erfrischungs- getränke

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure, Glasflasche (50cl) <i>(nur am Tisch serviert)</i>	2,80€
Stilles Mineralwasser, Plastikflasche (50 ml) <i>(Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)</i>	3,00€
Wasser mit Kohlensäure in Dosen (33cl) <i>(Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)</i>	3,00€
Erfrischungsgetränke (25cl)	3,50€
Erfrischungsgetränke (40cl)	5,00€
Frisch gepresster Orangensaft	5,00€
Flaschensäfte	3,50€





Kaffee & TEE

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

Informationen über Allergene sind verfügbar.
Bitte fragen Sie unser Personal.

IGIC (ALLGEMEINE INDIREKTE STEUER DER
KANARISCHEN INSELN) EINGESCHLOSSEN



