Laguna Pool Bar Comida & Bebida





El sol, los vientos alisios y el océano Atlántico son los elementos naturales que han inspirado a Lopesan Hotel Group desde sus inicios para crear una conexión inquebrantable con su entorno. Precisamente la esencia de nuestras raíces canarias es la que nos impulsa a ofrecer unos servicios de la máxima calidad marcados por la meticulosa selección de los productos que presentamos a nuestros huéspedes en cada elaboración.

El compromiso con el desarrollo sostenible y la apuesta por el consumo de alimentos de temporada protagonizan nuestro proyecto Lopesan For Good Km0 en el que la Finca de Veneguera desempeña un papel fundamental al suministrar más de la mitad de las frutas y verduras que se sirven en los hoteles de la compañía.

Lopesan Hotel Group es garantía de originalidad. Por este motivo tratamos de proporcionar una pequeña dosis de autenticidad local en cada una de las cuidadas creaciones gastronómicas que está a punto de degustar y al mismo tiempo honrar a la tradición de los mejores sabores de nuestra tierra.



LOPESAN FOR GOOD

Índice

COCKTAILS	6
SPRITZERIA	21
VIRGIN COCKTAILS	21
SMOOTHIES	22
BATIDOS Y FRAPPÉS	23
VODKA	23
GIN	23
RON	24
WHISKY Y WHISKEY	24
BRANDY Y COGNAC	24
TEQUILA Y MEZCAL	24
APERITIVOS	25
DIGESTIVOS	25
CERVEZAS Y SIDRA	25
VINOS	26
SANGRÍA	27
AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS	28
CAFÉS Y TÉS	29





Aperitivos

Chips vegetales	3,50€
Aceitunas al mojo canario	3,00€
Mix frutos secos gourmet tostados	
con miel y sal	3,00€

Entrantes

Jamón ibérico Pan, tomate rallado y aceite de oliva virgen	22,00€
Cocktail de gambas Aguacate y nachos con mayonesa de Kimchi	12,50€
"Smoked fish salad" Atún y pez espada ahumados, mix de lechugas, cherrys, alcaparras, pepinillos, pistachos con salsa de yogur y miel	14,00€

Snacks

Sandwich Mixto doble de queso y jamón cocido	7,20€
"Mollete Ibérico" Paletilla ibérica con aceite de oliva y tomates cherry asados	10,00€
Döner kebab de ternera ahumada	10,50€

Barbacoa

Hot Dog Salchicha ahumada en pan esponjoso combinado con salsas a su elección	7,20€
"Hot dog street style" Salchicha, bacon frito, salsa de queso cheddar y cebolla frita	8,50€
Angus Beef Burger 100% Carne de vacuno, queso cheddar,tomate, lechuga y cebolla crispy, con topping de salsas	12,80€
Hamburguesa Caprese Ternera Angus Premium 180 gr., mozzarella, tomate y pesto de albahaca	13,80€
Hamburguesa Con doble de carne de ternera Angus Premium 180gr	16,80€
Pechuga de pollo de corral Asada en salsa a la barbacoa (o sin salsa), con papas asadas y piña de maíz	15,50€
Costillar de cerdo BBQ (sous vide)	12,50€
Salmón en papillote con puerros, hierbas provenzales y tomates cherrys	20,00€
Langostinos a la sal	14,50€



Postres

Helados artesanos por bola 2,90€ Toppings: siropes, granillos, barquillos

La crêperie 6,00 €

- · Con helado artesano
- · Nutella
- · Fresas con nata
- · Frutos del bosque caramelizados
- · Dulce de leche y suspiros
- · Plátano y galletas
- · Manzana y canela

Tartas de nuestro obrador

Veneguera km0 Entremet Manga, fruta de la pasión y bizcocho de pistacho	5,50€
Pastel de zanahoria	5,50€
Tarta sacher de frambuesa	5,50€
Tartaleta de lima-limón	5,50€
Éclair de chocolate	5,50€
Tartaleta de avellanas	5,50€
Macedonia de fruta natural con salsa de yogur o frutos rojos	5,00€



POMADA

8,50€

Gin Xoriguer, Limonada granizada.

Dulce, cítrico y refrescante

Contenido alcohólico bajo

Laguna



BRIGANTE

8,50€

Amaro del Capo, Zumo de Pomelo rosa KMO recién exprimido de nuestra finca en Veneguera

Dulce, cítrico y especiado

Contenido alcohólico bajo



MANGHINI

8,50€

Prosecco, Puré de mango Km0 de nuestra finca en Veneguera.

Dulce, afrutado y espumoso

Contenido alcohólico bajo

Laguna



GINGERIÑA

10,00€

Cachaça Sagatiba, Jengibre, Limoncello, Azúcar vainillada, Limón KMO de nuestra finca en Veneguera.

Dulce, cítrico y especiado.



SOLERO

12,50€

Whitley Vodka Vainilla, Lima, Mango, Maracuyá, Papaya y Piña KM0 de nuestra finca en Veneguera, Sirope de Chocolate blanco.

Dulce y afrutado



DAIQUIRI CANARIO

10,00€

Ron Aldea blanco, Plátano Km0 de nuestra finca en Veneguera, Licor artesanal de Plátano La Vieja Licorería, Zumo de Lima KM0 de nuestra finca en Veneguera recién exprimido, Azúcar blanca.

Dulce, citrico y afrutado



VENEGUERITA

11,00€

Tequila Espolón blanco, Mango KM0 de nuestra finca en Veneguera, Zumo de Lima KM0 de nuestra finca en Veneguera recién exprimido, Sirope de agave.

Dulce, cítrico y afrutado



MOSCOW MULE

10,00€

Vodka Zubrowka, Ginger beer Thomas Henry, Zumo de Lima KMO de nuestra finca en Veneguera recién exprimido.

Dulce, cítrico y especiado.



VENEGUERA SUNRISE

12,50€

Tequila Espolón reposado, Naranja, Mango y Maracuyá KMO de nuestra finca en Veneguera, Sirope de Agave, Granadina de Tuno Indio.

Dulce y afrutado



SPICED DARK AND STORMY

10,00€

Ron Dead Man 's Finger spiced, Ginger beer Thomas Henry, Zumo de Lima KM0 de nuestra finca en Veneguera recién exprimido.

Dulce, cítrico y especiado.



PALOMA

10,00€

Tequila Espolón blanco ,Zumo de Lima y Pomelo rosa KM0 recién exprimidos de nuestra finca en Veneguera, Sirope de agave, Refresco de pomelo rosa Thomas Henry

Dulce, cítrico y refrescante

Contenido alcohólico medio

Laguna



VENEGUERA COLADA

12,00€

Ron Havana 3, Piña tropical KM0 de nuestra finca en Veneguera, Leche, Coco, Canela, Vainilla, Azúcar blanca.

Dulce y afrutado.



WATERLOO 2.0

10,00€

Gin Xoriguer, Sandía, Aperol, Zumo de Limón KM0 de nuestra finca en Veneguera recién exprimido, Azúcar blanca

Fresco, afrutado y aperitivo.

Contenido alcohólico medio

Laguna



FROZEN PORN STAR MARTINI

12,50€

Whitley Vodka Vainilla, Licor artesanal de Maracuyá La Vieja Licorería, Azúcar vainillada, Maracuyá, Zumo de Lima KMO recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, servido con shot de Prosecco Cinzano To Spritz al lado.

Dulce y afrutado.



COCKTAILS CLÁSICOS

Desde - 8,50€

Cocktails clásicos fuera de carta disponibles

Spritzeria		Virgin Cocktai	S
Aperol Spritz Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	8,50€	San Francisco (Zumo de Naranja Km0 de nuestra finca en Veneguera, Zumo de Piña, Granadina)	6,50€
Campari Spritz Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	9,50€	Virgin Mojito (Zumo de Lima Km0 de nuestra finca en Veneguera, Azúcar blanca, Hierbabuena, Ginger Ale)	6,50€
Lillet Wild Berry Lillet (a elegir entre Blanc y Rosè), Wild Berry Soda.	8,50€		7,00€
Ramazzotti Rosato Spritz Ramazzotti Rosato, Prosecco	8,50€	Sirope de Chocolate blanco)	
Cinzano To Spritz, Refresco de pomelo rosa Thomas Henry.		Tuno Tiki (Zumo de Naranja KM0 recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Zumo de	7,00€
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco Cinzano To	8,50€	Tuno Indio, Sirope de Orgeat)	
Spritz, Soda.		Pink Lemonade (Zumo de Pomelo rosa KM0 recién	7,50€
Paloma Spritz Tequila Espolón blanco, Aperol,	10,00€	exprimido de nuestra finca en Veneguera , Sirope de Agave, Crodino)	
Sirope de agave, Prosecco Cinzano To spritz, Refresco de pomelo rosa Thomas Henry		(Naranja, Mango y Maracuyá KM0 de nuestra finca en Veneguera, Sirope de	7,50€
Saint Germain Spritz Licor de flor de saúco Saint	12,50€	Agave, Granadina de Tuno Indio)	
Germain, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.		Virgin Veneguera colada (Piña tropical KM0 de nuestra finca en Veneguera, Leche, Coco, Canela, Vainilla, Azúcar blanca)	8,00€
Chandon Garden Spritz	12,00€		9,00€
		(Naranja, Lima, Mango, Maracuyá, Papaya y Piña KM0 de nuestra finca en Veneguera, Sirope de Chocolate blanco)	5,00€





Smoothies

Berries Paradise	6,50€
(Fresa, Arándano, Cereza, Mango y	
Zumo de Piña)	
Green Power	6,50€
(Piña, Espinaca, Pepino, Col Rizada y	
Zumo de Piña)	
Colada Jungle	6,50€
(Plátano, piña, coco y zumo de piña)	
Delightful	6,50€
(Acai, mango, plátano, arándano y	
zumo de piña)	
Vitality	C FOC
Vitality	6,50€
(Plátano, fresa y zumo de piña)	
Aguacate Mix	6,50€
(Aguacate, col rizada, plátano,	0,50€
ralladura de limón y zumo de piña)	
Squeeze Nature	6,50€
(Fruta de la pasión, piña, zanahoria,	
mango y zumo de piña)	
go j zamo de pina,	

Batidos y Frappés

Your Shake	6,00€
(Helado artesanal, leche, sirope y	
nata montada. Sabor a elegir entre	
fresa, chocolate, oreo y vainilla)	

Irish Dream	7,00€
(Helado artesanal de stracciatella,	
baileys, leche, galletas, sirope de	
caramelo, nata montada)	

(Helado de vainilla artesanal, batido de chocolate, nata montada)

Eis Chocolate

Eis Café 5,50€
(Helado de vainilla artesanal café

(Helado de vainilla artesanal, café, nata montada)

Vodka

Koskenkorva Climate Action (Finlandia)	8,50 €
Whitley vainilla (Inglaterra)	9,00€
Zubrowka (Polonia)	9,00€
Belvedere (Polonia)	11,50€

Gin

5,50€

Xoriguer (Menorca, España)	8,50€
Gin Mare (Barcelona, España)	12,50€
Gin 72 (Fuerteventura, España)	12,50€
Beefeater (Inglaterra)	8,50€
Whitley Neill Blood Orange (Inglaterra)	9,00€
Whitley Neill Raspberry (Inglaterra)	9,00€
Bombay sapphire (Inglaterra)	9,50€
Martin Miller's (Inglaterra)	10,50€
Gin Gunpowder (Irlanda)	11,00€
Hendrick's (Escocia)	11,00€

Medida destilados: 50 ml. Refresco incluido. Suplemento refresco Premium 2,50€ (Thomas Henry, Fever tree, Ginger beer)





RON

Aldea blanco (La Palma, España)	8,50€
Bacardi (Puerto Rico)	8,50€
Havana 3 (Cuba)	8,50€
Aldea dorado (La Palma, España)	8,50€
Dead Man 's finger spiced (Inglaterra)	9,00€
Dead Man 's finger coconut (Inglaterra)	9,00€
Arehucas 7 (Gran Canaria, España)	9,00€
Havana 7 (Cuba)	9,50€
Arehucas 12 (Gran Canaria, España)	10,50€
Ron Matusalem 15 (República Dominicana)	11,00€

Whisky y Whiskey

Johnnie walker red label (Escocia)	8,50€
Johnnie walker black label (Escocia)	9,00€
Buffalo trace (EEUU)	9,50€
Jack Daniels (EEUU)	8,50€
Jameson (Irlanda)	8,50€

Brandy y Cognac

8,50€
9,50€
10,00€
12,00€

Tequila y Mezcal

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

Aperitivos

Crodino (Italia, aperitivo sin alcohol)	5,00€
Vermouth Cinzano rosso (Italia)	6,00€
Vermouth Cinzano bianco (Italia)	6,00€
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italia)	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italia)	6,50€
Vermouth Dolin Dry (Francia)	7,00€
Lillet blanc (Francia)	6,50€
Lillet rosè (Francia)	6,50€
Ramazzotti Rosato (Italia)	6,50€
Ricard (Francia)	6,50€
Pernod (Francia)	6,50€
Campari (Italia)	7,00€
Campari soda	7,50€
Campari naranja	8,50€
Fino en rama Don Zoilo (España)	6,00€

Digestivos

Vecchio Amaro del capo (Italia)	6,50€
Amaro Ramazzotti (Italia)	6,50€
Fernet branca (Italia)	7,00€
Caffè Borghetti (Italia)	6,00€
Tia Maria (Jamaica)	6,50€
Amaretto Disaronno (Italia)	6 50€

Frangelico (Italia)	6,00€
Baileys (Irlanda)	6,50€
Sambuca (Italia)	6,50€
Limoncello Santa Maria al Monte (Italia)	6,00€
Ron miel Aldea (La Palma, España)	6,00€
Grappa Nonino bianca (Italia, 50 ml)	7,50€
Pedro Ximenèz en rama Don Zoilo (España)	6,50€
Porto Tawny (Portugal)	6,00€

Cerveza & Sidra

Heineken barril	3,50€ (25 cl) / 5,00€ (40 cl)
Heineken	4,00€
Águila sin filtrar	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€



Vinos

Espumosos	7	37cl.	75cl.
Baron Fuenté (Champagne)	10,00€		58,00€
Raventos De Nit rosé (Penedés)	8,00€		38,00€
Paisaje de las Islas (Islas Canarias)	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€
Blancos	7	37cl.	75cl.
Viñestral (Rioja)	6,00€	10,70€	18,50€
Paisaje de las Islas (Islas Canarias)	6,50€		37,00€
Chivite Las Fincas (Vino de la Tierra 3 Riberas)	7,00€		35,30€
Martivillì Sauvignon (Rueda)			24,80€
Pazo Baiòn (Rias Baixas)			35,00€
El Sitio de Yanes (Islas Canarias)			34,60€

Rosados	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 Collecion			
(Valencia)			18,70€
Rosa Can Sumoi			22.000
(Conca del Riu Anoia)	-	-	33,00€
Miraval (Francia)			39,00€
Tintos	7	37cl.	75cl.
Tintos Marqués de Reinosa	7	37cl.	75cl.
		37cl . 11,20€	
Marqués de Reinosa			
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja)		11,20€	
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja) Mondalón	6,00€	11,20€	19,25€
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja) Mondalón (Gran Canaria)	6,00€	11,20€ 	19,25€
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja) Mondalón (Gran Canaria) Marqués de Murrieta Reserva (Rioja) Senda del Oro Roble	6,00€ 6,50€	11,20€ 	19,25€ 33,80€ 43,00€
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja) Mondalón (Gran Canaria) Marqués de Murrieta Reserva (Rioja)	6,00€ 6,50€	11,20€ 	19,25€ 33,80€

Sangría

fresca de temporada)

fresca de temporada)

Ÿ Ď1.L

Sangría 7,50€ 30,00€

(Vino Tinto joven, Brandy Torres

5, Cointreau, Vermouth Cinzano
rosso, Zumo de Naranja KM0
recién exprimido de nuestra finca
en Veneguera, Azúcar, Sprite, Fruta

Sangría cava 8,50€ 35,00€ (Cava, Brandy Torres 5, Cointreau, Vermouth Cinzano rosso, Zumo de Cranberry, Azúcar, Sprite, Fruta



Agua, Refrescos y Zumos

Agua con/sin gas cristal (50cl) (uso exclusivo en mesa)	2,80€
Agua sin gas brick (50cl) (uso permitido en zonas de piscina)	3,00€
Agua con gas lata (33cl) (uso permitido en zonas de piscina)	3,00€
Refrescos (25cl)	3,50€
Refrescos (40cl)	5,00€
Zumo naranja natural	5,00€
Zumos botella	3,50€





Cafés y Tés

Cafés 3,00€

Tés e Infusiones 3,00€

Chocolate 4,00€

Disponemos de la información referente a alérgenos. Por favor, pregunte a nuestro personal.

IGIC INCLUIDO





