



LA PLAZA
BAR

Die Kunst des Mixens





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



Getränkeliſte



	COCKTAILS	04
☐	SPRITZERIA	25
	ALKOHOLFREIE COCKTAILS	26
☐	SHAKES UND FRAPPÉS	26
	WODKA	27
☐	GIN	27
	RUM	28
☐	WHISKY & WHISKEY	29
	BRANDY & COGNAC	29
☐	TEQUILA & MEZCAL	29
	APERITIFS	30
☐	DIGESTIFS	30
	BIERE & CIDRE	31
☐	WEINE, SCHAUMWEINE UND SANGRIA	32
	WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE	33
☐	COFFEE & TEAS	33
	SNACKS	33



□ Brigante □

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

□ Süß, zitrisch und würzig · Geringer Alkoholgehalt

| 8,5€ □



□ Marianito □

Vermouth Cinzano 1757 Rosso, Bombay Sapphire Gin, Campari, frisch gepresster Saft von Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Angostura bitter.

□ Süß, bitter, würzig und zitrisch | Mittlerer Alkoholgehalt

9€



□ Pomada □

Xoriguer-Gin, Limonade (mit Slush-Eis)

□ Süß, zitrisch und erfrischend | Geringer Alkoholgehalt

| 8,5€ □



Ron Negroni

Matusalem Rum 15 Jahre, Vermouth di Torino Doragrossa Rosso,
Campari.

Süß, bitter, würzig und aromatisch | Hoher Alkoholgehalt

10,5€



Manghini

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

Süß, fruchtig und schaumig | Geringer Alkoholgehalt

8,5€



Waterloo 2.0

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

Frisch, fruchtig, Aperitif | Mittlerer Alkoholgehalt

10€



Gingeriña

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

Süß, zitrisch und würzig | Mittlerer Alkoholgehalt

10€



Half Blood Margarita

Mezcal Union Ensamble, frisch gepresster Saft von Limetten und Pink Grapefruit aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Wasabi.

Zitrisch, pflanzlich und rauchig | Mittlerer Alkoholgehalt

12€



— □ Moscow Mule □ —

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

| 10€ □



□ Solero □

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

12,5€ □



□ Kanarischer Daiquiri □

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

10€ □



Veneguera sunrise

Tequila Espolòn Reposado (gelagert), Orange, Mango und Maracuja
aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera,
Agavensirup, Granadina Tuno Indio

Süß und fruchtig | Mittlerer Alkoholgehalt

12,5€



Spiced Dark and Stormy

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, zittrisch und würzig | Mittlerer Alkoholgehalt

10€



Spring Collins

Gunpowder Gin, Kamille-Holunder-Konzentrat, frisch gepresster Saft von Zitronen aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Orangenbitter, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade.

Süß, kräuterig, zitrisch und blumig | Mittlerer Alkoholgehalt

11€



PX Cobbler

Pedro Ximénez en rama (unbehandelt und ungefiltert) Don Zoilo,
Amontillado en rama (unbehandelter und ungefilterter
Solera-Wein) Don Zoilo, Püree aus Erdbeeren aus lokaler Erzeugung,
einfacher Sirup.

□ Süß, fruchtig balsamisch und oxidativ | Mittlerer Alkoholgehalt

10€ □



□ Paloma □

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

□ üß, zitrisch und erfrischend | Mittlerer Alkoholgehalt

10€ □



Veneguerita

Tequila Espolòn Blanco (weiß), Mango und frisch gepresster Saft von Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup

Süß, zitrisch und fruchtig | Mittlerer Alkoholgehalt

11€



□ Veneguera Colada □

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

12€ □



□ The Italian Job □

Aldea Rum (7 Jahre), Caffè Borghetti Kaffeelikör, Mozart White Chocolate Likör, Caffè-Eis, Cacao bitter, weißer Zucker

□ Süß, cremig und lecker | Mittlerer Alkoholgehalt

10€ □



□ Frozen Porn Star Martini □

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 nebedran.

□ Süß und fruchtig | Mittlerer Alkoholgehalt

| 12,5€ □



□ Klassische Cocktails □

Außerhalb der Karte, erhältlich

AB
8,5€



Spritzeria

Aperol Spritz

8,5€

Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

Campari Spritz

9,5€

Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

Lillet Wild Berry

8,5€

Lillet (a elegir entre Blanc y Rosè), Wild Berry Soda.
(Waldbeeren-Sodawasser).

Ramazzotti Rosato Spritz

8,5€

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

Limoncello Spritz

8,5€

Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

Paloma Spritz

10€

Tequila Espolòn blanco, Aperol, Siropo de agave, Prosecco
Cinzano To spritz, Henry Pink Grapefruit-Limonade

Saint Germain Spritz

12,5€

Holunderblütenlikör Saint Germain, Prosecco Cinzano To
Spritz, Sodawasser

Chandon Garden Spritz

12€



Alkoholfreie Cocktails

San Francisco 6,5€

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

Virgin mojito 6,5€

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

Virgin sunset 7€

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

Pink Lemonade 7,5€

(Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Crodino (Ital. Getränk aus Kräutern und Fruchtexttrakten)

Tuno Tiki 7€

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

Virgin Sunrise 7,5€

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

Virgin Solero 9€

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

Virgin Veneguera colada 8€

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

Shakes und Frappés

Your Shake 6€

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

Irish Dream 7€

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

Eis Chocolate 5,5€

(Hausgemachtes Vanilleeis, Schokoladenshake, Schlagsahne)

Eis Café 5,5€

(Hausgemachtes Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne)

Wodka, Gin



Vodka

Koskenkorva Climate Action (Finnland)	8,50€
Whitley vainilla (England)	9€
Reyka (Island)	10 €
Zubrowka (Polen)	9€
Belvedere (Polen)	11,5€
Grey Goose (Frankreich)	12,5€
Beluga (Russland)	14€
Absolut Elyx (Schweden)	16€

Gin

Xoriguer (Menorca, Spanien)	8,5€
Gin Mare (Barcelona, Spanien)	12,5€
Gin 72 (Fuerteventura, Spanien)	12,5€
Beefeater (England)	8,5€
Whitley Neill Ruibarbo y Jengibre (England)	9€
Whitley Neill Blood Orange (England)	9€

Whitley Neill Raspberry (England)	9€
Bombay sapphire (England)	9,5€
Martin Miller's (England)	10,5€
Gin N3 (England)	11€
Tanqueray Ten (England)	12€
Hendrick's (Schottland)	11€
Gunpowder (Irland)	11€
Skagerrak (Norwegen)	10€
Gin Mediterraneo Doragrossa (Italien)	12€
Monkey 47 (Deutschland)	16€

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

Rum



Rum

Aldea blanco (La Palma, Spanien)	8,5€
Bacardi (Puerto Rico)	8,5€
Havana 3 (Kuba)	8,5€
Aldea dorado (La Palma, Spanien)	8,5€
Dead Man 's finger spiced (England)	9€
Dead Man 's finger coconut (England)	9€
Arehucas 7 (Gran Canaria, Spanien)	9€
Havana 7 (Kuba)	9,5€
Abuelo 7 (Panama)	9,5€
Arehucas 12 (Gran Canaria, Spanien)	10,5€
Abuelo 12 (Panama)	12€
Matusalem 15 (Dominikanische Republik)	11€
Matusalem insólito	
(Dominikanische Republik)	11,5€
Arehucas 18 (Gran Canaria, Spanien)	12€
Matusalem 23 (Dominikanische Republik)	15€
Zacapa 23 (Guatemala)	16€

Capitan Kidd (Gran Canaria, Spanien)	35€
Zacapa XO (Guatemala)	40€

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



Whisky y Whiskey

Blended Whisky

Johnnie Walker Red Label (Schottland)	8,5€
Johnnie Walker Black Label (Schottland)	9€
Monkey Shoulder (Speyside, Schottland)	9€
Chivas Regal 12 (Speyside, Schottland)	9,5€

Single Malt whisky

Glenmorangie 10Y (Highlands, Schottland)	12€
Ardbeg 10Y (Isle of Islay, Schottland)	18€
Talisker 10 (Isle of Skye, Schottland)	16€
Glenfiddich 12Y (Speyside, Schottland)	11€
Macallan 12 (Speyside, Schottland)	22€
Oban 14 (West Highlands, Schottland)	23€
Lagavulin 16 (Isle of Islay, Schottland)	26€

Whiskey

Buffalo trace (USA)	9,5€
Maker's mark (USA)	10,5€
Jack Daniels (USA)	8,5€
Jameson (Irland)	8,5€
Jack Daniels Single Barrel (USA)	15€

Brandy y Cognac

Torres 5 (Spanien)	8,5€
Torres 10 (Spanien)	9€
Carlos I (Spanien)	9,5€
Cardenal Mendoza (Spanien)	10€
Gran Duque de Alba (Spanien)	10,5€
Hennessy VS (Frankreich)	12€
Hennessy VSOP (Frankreich)	15€
Hennessy XO (Frankreich)	60€

Tequila y Mezcal

Espolón blanco (Jalisco, Mexiko)	8,5€
Espolón reposado (Jalisco, Mexiko)	9€
8 blanco (Jalisco, Mexiko)	11,5€
8 reposado (Jalisco, Mexiko)	12€
Curado Blue Agave (Jalisco, Mexiko)	12€
Union Uno Ensemble (Oaxaca, Mexiko)	10,5€

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



Aperitifs

Crodino (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	5€
Vermouth Cinzano rosso (Italien)	6€
Vermouth Cinzano bianco (Italien)	6€
Vermouth Petroni rojo (Spanien)	6,5€
Vermouth Petroni blanco (Spanien)	6,5€
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italien)	6,5€
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italien)	6,5€
Vermouth di Torino Doragrossa rosso (Italien)	7€
Vermouth Del Professore rosso (Italien)	8€
Vermouth Dolin Dry (Frankreich)	7€
Lillet blanc (Frankreich)	6,5€
Lillet rosè (Frankreich)	6,5€
Ramazzotti Rosato (Italien)	6,5€
Ricard (Frankreich)	6,5€
Pernod (Frankreich)	6,5€
Campari (Italien)	7€
Campari soda	7,5€

Campari orange	8,5€
Fino en rama Don Zoilo (Spanien)	6€
Manzanilla Solear Barbadillo (Spanien)	6€
Amontillado en rama Don Zoilo (Spanien)	6€

Digestifs

Vecchio Amaro del capo (Italien)	6,5€
Amaro Ramazzotti (Italien)	6,5€
Amaro di Torino Doragrossa (Italien, 50 ml)	7€
Amaro Montenegro (Italien)	7€
Amaro Jefferson (Italien, 50 ml)	9€
Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario (Italien, 50 ml)	15€
Fernet branca (Italien)	7€
Caffè Borghetti (Italien)	6€
Tia Maria (Jamaica)	6,5€
Amaretto Disaronno (Italien)	6,5€
Frangelico (Italien)	6€
Baileys (Irland)	6,5€

Maß für Aperitifs: 60 ml. Ohne Erfrischungsgetränk, Aufpreis 2,00 € für Limonaden oder Säfte, Aufpreis für Premium-Erfrischungsgetränke 2,50 € (Thomas Henry, Fever-Tree Tonic, Ginger Beer/Ingwerbier)

Aperitifs, Digestifs, Biere & Cidre



Sambuca (Italien)	6,5€
Limoncello Santa Maria al Monte (Italien)	6€
Crema di Limoncello Caffo (Italien)	7€
Ron miel Aldea Honigrum (La Palma, Spanien)	6€
Strega (Italien)	7,5€
Chartreuse verte grüner Kräuterlikör (Frankreich, 50 ml)	12€
Chartreuse gelb (Frankreich, 50 ml)	11,5€
Underberg (Deutschland, 20 ml)	5€
Koskenkorva Salmiakki (Lakritzlikör, Finnland)	6,5€
Orujo/Orujo hierbas	6€
Grappa Nonino bianca (Italien, 50 ml)	7,5€
Grappa Nonino antica riserva cuvée (Italien, 50ml)	17,5€
Calvados Pere Magloire VSOP (50ml)	10€
Pedro Ximénez en rama Don Zoilo (Spanien)	6,5€
Porto Tawny (Portugal)	6€

Biere & Cidre

Bier vom Fass 25 cl	3,5€
Bier vom Fass 40 cl	5€
Heineken	4€
Águila naturtrüb	4€
Tropical 1924	4€
Lagunitas IPA	5€
Leffe Blonde	5€
Paulaner	5,5€
Radler	4€
Heineken 0,0	4€
Ladrón de Manzanas	4€

Maß für Digestifs: 60 ml. Ohne Erfrischungsgetränk, Aufpreis 2,00 € für Limonaden oder Säfte, Aufpreis für Premium-Erfrischungsgetränke 2,50 € (Thomas Henry, Fever-Tree Tonic, Ginger Beer/Ingwerbier)

Weine, Schaumweine und Sangria



	GLAS	37 cl	75 cl
Weissweine			
Viñestral (Rioja)	6€	10,7€	18,5€
Barbazul (Tierra de Cádiz)	6€	--	27,2€
Paisaje de las Islas (Islas Canarias)	6,5€	--	37€
Chivite Las Fincas (Vino de la tierra 3 Riberas)	7€	--	35,3€

Roséweine

Viñestral (Rioja)	6€	10,7€	18,5€
Tajinaste (Valle de la Orotava)	6€	--	30,75€
Roselito (Ribera del Duero)	6,5€	--	32€

Rotweine

Marqués de Reinosa Crianza (Rioja)	6€	11,2€	19,25€
Mondalón (Gran Canaria)	6,5€	--	33,8€
Marqués de Murrieta Reserva (Rioja)	8€	--	43€

Schaumweine

	GLAS	37 cl	75 cl
Baron Fuenté (Champagner)	10€	--	58€
Raventos De Nit rosé (Penedés)	8€	--	38€
Paisaje de las Islas (Islas Canarias)	7€	--	37€
Prosecco Ornella Molon (Treviso)	8€	--	35€
Moët & Chandon Imperial (Champagner)	--	--	75€
Veuve Clicquot (Champagne)	--	--	80€
Moët & Chandon Rosé Imperial (Champagner)	--	--	85€

Sangria

	GLAS	--	1 L
Sangria (Junger Rotwein, Brandy Torres 5 Jahre, Cointreau, Wermut Cinzano Rosso, frisch gepresster Saft von Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison)	7,5€	--	30€
Sangria Cava (Span. Cava, Brandy Torres 5 Jahre, Cointreau, Wermut Cinzano Rosso, Cranberry-Saft, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison)	8,5€	--	35€



Wasser, Erfrischungsgetränke & Säfte

Wasser mit/ohne Kohlensäure	2,8€
Erfrischungsgetränke	3,5€
Frisch gepresster Orangensaft	5€
Flaschensäfte	3,5€

Snacks

Aceitunas al mojo canario (scharfe kanarische Sauce)	3,€
Vegetarische Chips	3,5€
Mix aus gerösteten Gourmet- Nüssen mit Honig und Salz	3€

Kaffee & Tee

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

Informationen über Allergene sind verfügbar.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Einschließlich IGIC (kanar. Umsatzsteuer)



COSTA MELONERAS

RESORT, SPA & CASINO

MELONERAS - GRAN CANARIA - ESPAÑA

