

# Unique Club Bar



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 Gäste 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.





# Verzeichnis

ESSEN	4
COCKTAILS	5
SPRITZERIA	7
HEALTHY SMOOTHIES	8
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	9
SHAKES & FRAPPÉS	9
VODKA	10
GIN	10
RUM	10
WHISKY & WHISKEY	11
BRANDY & COGNAC	11
TEQUILA & MEZCAL	11
APERITIFS	12
DIGESTIFS	12
BIERE & CIDER	12
WEINE, SCHAUMWEINE	13
SANGRIA	13
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE	14
COFFEES & TEAS	14
SNACKS	14





Ibérico Iberischer Schinken, Extra Olivenöl und geriebene Tomate	12,50€
Capresse    Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto und schwarze Oliven	11,00€
Healthy   V Guacamole, veganes Nugget, eingelegte Zwiebel, Mais und Koriander	10,00€
<b>Cubanito</b> Schweinebraten, Kochschinken, Goudakäse, Gewürzgurken, Senf und Butter	10,00€
Sandwich Unique Räucherlachs, Quittengelée, Frischkäse mit Kernen und Gewürzgurke	12,00€
Healthy   ▼ Chiapudding mit Papaya, Orange, Kiwi, Wassermelone, Trauben, Minze und Samen	9,00€
Princess	14,00€

## Nachtisch

Sacher Himbeere	5,50€
Karottenkuchen   🕑	5,50€
Entremet de Veneguera	5,50€
Haselnuss-Törtchen   🕑	5,50€
Èclair de chocolate	5,50€
Zitronen-Limetten-Törtchen   🕑	5,50€





### 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)

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 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)

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)



## Cocktails

#### 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. Mittlerer Alkoholgehalt)

#### 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)

#### 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.

#### 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

Klassische Cocktails außerhalb der Karte, erhältlich ab 8,50€





# 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	



## **Km0 Healthy Smoothies**

Energy (Heidelbeeren, Mandelmilch, Kaffee, reiner Kakao, Eiweiß, Banane aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Zimt)	7,00€
Vitality (Orange aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Mandelmilch, Bananeaus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Vanille, Agavensirup	7,00€
Strawesome (Kokosmilch, Erdbeeren, Banane aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Spinat, Chia-Samen)	7,00€
Wellbeing (Apfel, Limette aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, grüne Melone (Piel de Sapo), Holundersirup	7,00€
Exotic sunrise (Passionsfrucht, Papaya und Mango aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Erdbeeren, grüne Melone)	7,00€
Veneguera (Erdbeeren, Ananas, Banane, Mango und Orange aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera)	7,00€





6,50€
6,50€
7,00€
7,00€
7,50€
7,50€
8,00€
9,00€
6,00€
7,00€
5,50€
5,50€



## Vodka

Koskenkorva Climate Action (Finnland)	8,50€
Whitley vainilla (England)	9,00€
Zubrowka (Polen)	9,00€
Belvedere (Polen)	11,50€
Grey Goose (Frankreich)	12,50€
Absolut Elyx (Schweden)	16,00€

## Gin

Xoriguer (Menorca, Spanien)	8,50€
Gin Mare (Barcelona, Spanien)	12,50€
Gin 72 (Fuerteventura, Spanien)	12,50€
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€
Monkey 47 (Deutschland)	16,00€

## 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 Jahre (Gran Canaria, Spanien)	9,00€
Havana 7 Jahre (Kuba)	9,50€
Arehucas 12 Jahre (Gran Canaria, Spanien)	10,50€
Ron Matusalem 15 Jahre (Dominikanische Republik)	11,00€
Zacapa 23 Jahre (Guatemala)	16,00€





# Whisky & Whiskey

Johnnie walker red label (Schottland)	8,50€
Johnnie walker black label (Schottland)	9,00€
Glenmorangie 10Y (Highlands, Schottland)	12,00€
Macallan 12 (Speyside Schottland)	22,00€
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€
Hennessy VSOP (Frankreich)	15,00€

# Tequila & Mezcal

Espolón blanco (Jalisco, Mexico)	8,50€
Espolón reposado (Jalisco, Mexico)	9,00€
8 blanco (Jalisco, Mexico)	11,50€
Curado blue agave (Jalisco, Mexico)	12,00€
Union Uno Ensamble (Oaxaca, Mexico)	10,50€





**Aperitifs** 

Aperium	
Crodino (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	5,00€
Vermouth Cinzano rosso (Italien) (s	6,00€
Vermouth Cinzano bianco (Italien) (s	6,00€
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italien) (s	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italien) (s	6,50€
Vermouth Dolin Dry (Frankreich) (s	7,00€
Lillet blanc (Frankreich) (S	6,50€
Lillet rosè (Frankreich) (S	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€
Fino en rama Don Zoilo (Spanien) (S	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 Ximenèz en rama Don Zoilo (Spanien) (S	6,50€
Porto Tawny (Portugal) (s	6,00€

Riopa & Cidro

biere & Ciare (2)	
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€
Ladròn de manzanas - Apfelperlwein S	4,00€



37cl.

75cl.

Schaumweine   ®			
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 Molón			35,00€
Moët & Chandon Imperial (Champagne)		50,00€	
Moët & Chandon Ice Imperial (Champagne)			85,00€
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé			90,00€
Dom Perignon			250,00€
Weissweine   ©			
Paisaje de las Islas (Kanarische Inseln)	6,50€		37,00€
Chivite Las Fincas (Vino de la Tierra 3 Riberas)	7,00€		35,30€
Chablis Ropiteau (Borgoña)	8,50€		55,50€
Martivillí Sauvignon (Rueda)			24,80€
Pazo Baión (Rias Baixas)			35,00€
El Sitio de Yanes (Kanarische Inseln)			34,60€
Roséweine S Tajinaste (Valle de la Orotava) Roselito (Ribera del Duero) Murviedro Collecion (Valencia) Rosa Can Sumoi (Conca del Riu Anoia) Miraval (Frankreich) Chateau Berne Inspiration (Côtes de Provence)	6,00€ 6,50€ 7,50€		30,75€ 32,00€ 18,70€ 33,00€ 39,00€ 44,00€
Rotweine   S			
Museum Real Reserva (Cigales)	7,00€		31,70€
Bassus (Valencia)	7,50€		44,00€
Can (Valle de la Orotava)	8,00€		49,00€
Senda del Oro Roble (Ribera del Duero)		19,50€	26,50€
Almirez (Toro)			44,70€
Sangria (s		GLASS	1L.
Sangria		7,50€	30,00€
(Junger Rotwein, Brandy Torres 5 Jahre, Cointreau, Wer Cinzano Rosso, frisch gepresster Saft von Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Zu Sprite, frisches Obst der Saison)			
Sangria mit Cava (Span. Cava, Brandy Torres 5 Jahre, Cointreau, Wermut Rosso, Cranberry-Saft, Zucker, Sprite, frisches Obst der S		8,50€	35,00€



## Wasser, Säfte & Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure, Glasflasche (nur am Tisch serviert)	2,80€ (50cl)
Stilles Mineralwasser, Plastikflasche (Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)	3,00€ (50cl)
Wasser mit Kohlensäure in Dosen (Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)	3,00€ (33cl)
Erfrischungsgetränke	3,50 (25 cl) / 5,00 (40 cl)
Frisch gepresster Orangensaft	5,00€
Flaschensäfte	3,50€
Kaffee & Tee	
Kaffee	3,00€
Tee & Kräutertees	3,00€
Heiße Schokolade	4,00€
Snacks	
Oliven al mojo canario (scharfe kanarische Sauce)	3,00€
Vegetarische Chips	3,50€
Mix aus gerösteten Gourmet-Nüssen mit Honig und	Salz   <b>③ ③</b> 3,00€

- 3 enthält gluten / 2 enthält schalentier / 2 enthält sellerie
- ② ENTHÄLT NÜSSE / ③ ENTHÄLT EIER / ③ ENTHÄLT SENF
   ③ ENTHÄLT SESAM / ⊙ ENTHÄLT FISCH / ② ENTHÄLT ERDNÜSSE
- ② ENTHÄLT LUPINEN / ⑥ ENTHÄLT MILCH / ⑤ ENTHÄLT WEICHTIERE
   ☑ ENTHÄLT SOJA / ⑤ ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

