



unique
club by Lopesan

Unique Club Bar



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 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.

LOPESAN
FOR GOOD





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	14
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE	14
COFFEES & TEAS	14
SNACKS	14



Ibérico	12,50€
Iberischer Schinken, Extra Olivenöl und geriebene Tomate	
Capresse	11,00€
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto und schwarze Oliven	
Healthy	10,00€
Guacamole, veganes Nugget, eingelegte Zwiebel, Mais und Koriander	
Cubanito	10,00€
Schweinebraten, Kochschinken, Goudakäse, Gewürzgurken, Senf und Butter	
Sandwich Unique	12,00€
Räucherlachs, Quittengelée, Frischkäse mit Kernen und Gewürzgurke	
Healthy	9,00€
Chiapudding mit Papaya, Orange, Kiwi, Wassermelone, Trauben, Minze und Samen	
Princess	14,00€
Garnelen-Erdbeer-Salat, Buchweizen, Erbsen, Sesam, Karotte, Gorgonzola-Käse und Walnüsse	

Nachtisch

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



Cocktails

Gingerina

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 Espolón 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 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)

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 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. 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.

(Süß und fruchtig. 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

Klassische Cocktails außerhalb der Karte, erhältlich ab 9,00€



Spritzeria

Aperol Spritz 9,00€

Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

Campari Spritz 9,50€

Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

Lillet Wild Berry 9,00€

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

Ramazzotti Rosato Spritz 9,00€

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

Limoncello Spritz 9,00€

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€



Km0 Healthy Smoothies

Energy 7,00€
(Heidelbeeren, Mandelmilch, Kaffee, reiner Kakao, Eiweiß, Banane aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera , Zimt)

Vitality 7,00€
(Orange aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Mandelmilch, Banane aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Vanille, Agavensirup)

Strawesome 7,00€
(Kokosmilch, Erdbeeren, Banane aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Spinat, Chia-Samen)

Wellbeing 7,00€
(Apfel, Limette aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, grüne Melone (Piel de Sapo), Holundersirup)

Exotic sunrise 7,00€
(Passionsfrucht, Papaya und Mango aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Erdbeeren, grüne Melone)

Veneguera 7,00€
(Erdbeeren, Ananas, Banane, Mango und Orange aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera)



Alkoholfreie Cocktails,

San Francisco 7,00€
(Saft von Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Ananassaft, Grenadinesirup)

Virgin Mojito 7,00€
(Saft von 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 Fruchtexttrakten).

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)

Milkshakes & Frappés

Your Shake 7,50€
(Hausgemachtes Eis, Milch, Sirup und Schlagsahne. Zur Auswahl stehen die Geschmacksrichtungen Erdbeere, Schokolade, Oreo und Vanille)

Irish Dream 8,50€
(Hausgemachtes Stracciatella-Eis, Baileys, Milch, Kekse, Karamellsirup, Schlagsahne)

Eis Chocolate 6,50€
(Hausgemachtes Vanilleeis, Schokoladenshake, Schlagsahne)

Eis Café 6,50€
(Hausgemachtes Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne)



Vodka

Koskenkorva Climate Action (Finnland)	9,00€
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)	9,00€
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)	9,00€
Bacardi (Puerto Rico)	9,00€
Havana 3 (Kuba)	9,00€
Aldea dorado (La Palma, Spanien)	9,00€
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)	9,00€
Johnnie walker black label (Schottland)	9,00€
Glenmorangie 12Y (Highlands, Schottland)	12,00€
Macallan 12 (Speyside Schottland)	22,00€
Buffalo trace (USA)	9,50€
Jack Daniels (USA)	9,00€
Jameson (Irland)	9,00€

Brandy & Cognac

Torres 5 (Spanien)	9,00€
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)	9,00€
Espolón reposado (Jalisco, Mexico)	9,00€
8 blanco (Jalisco, Mexico)	11,50€
Curado blue agave (Jalisco, Mexico)	12,00€
Union Uno Ensemble (Oaxaca, Mexico)	10,50€



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 rosè (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	9,00€
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€
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 Ximénez en rama Don Zoilo (Spanien)	6,50€
Porto Tawny (Portugal)	6,00€

Biere & Cidre

Heineken vom Fass	3,70 (25 cl) / 5,30 (40 cl)
Heineken	4,20€
Águila naturtrüb	4,20€
Tropical 1924	4,20€
Lagunitas IPA	5,30€
Corona	5,30€
Paulaner	5,80€
Radler	4,20€
Heineken 0,0	4,20€
Ladrón de manzanas - Apfelperlwein	4,20€



	GLASS	75 cl.
Schaumweine		
Paisaje de las Islas Reserva. Bodega Tajinaste DOP Islas Canarias, España. Listán negro	8,00€	44,00€
De Nit Rosé. Raventós i Blanc Conca del Riu Anoia, España. Xarel-lo, macabeo, parellada, monastrell	8,00€	42,00€
Baron-Fuenté Grande Réserve Brut. Baron-Fuenté Champagne, Francia. Meunier, chardonnay, pinot noir	15,00€	75,00€
Moët & Chandon ICE Imperial. Moët & Chandon Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier		85,00€
Moët & Chandon ICE Imperial ROSÉ. Moët & Chandon Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier		90,00€
Dom Pérignon. Moët & Chandon Champagne, Francia. Pinot noir, chardonnay		280,00€

Weissweine		
Paisaje de Las Islas. Bodega Tajinaste DOP Islas Canarias, España. Forastera gomera	8,00€	44,00€
Chivite Las Fincas. J. Chivite Family Estates VT 3 Riberas, Navarra, España. Garnacha, viura	7,00€	38,00€
Ropiteau. Ropiteau Frères Chablis AOC, Francia. Chardonnay	14,00€	69,00€

Roséweine		
Tajinaste Rosado. Bodega Tajinaste DOP Islas Canarias, España. Listán negro	6,00€	32,00€
Roselito. Bodega Antídoto DO Ribera del Duero, España. Tempranillo	6,00€	32,00€
Miraval Rosé. Château Miraval Côtes de Provence AOC, Francia. Grenache, cinsault, syrah	8,00€	39,00€

Rotweine		
CAN. Bodega Tajinaste DO Valle de la Orotava, Tenerife, España. Listán negro, vijariego negro	12,00€	62,00€
Museum Real Reserva. Museum Viñedos y Bodegas DO Cigales, España. Tempranillo	6,00€	30,00€
Bassus. Bodegas Hispano Suizas DO Utiel-Requena, España. Pinot noir	10,00€	48,00€



Sangria

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)

GLASS

7,50€

1L.

30,00€

Sangria mit Cava

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

8,50€

35,00€

Wasser, Säfte & Erfrischungsgetränke

Mineralwasser, Plastikflasche

3,00€ (50cl)

(Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)

Wasser in Dosen

3,00€ (33cl)

(Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)

Erfrischungsgetränke

3,60 (25 cl) / 5,20 (40 cl)

Frisch gepresster Orangensaft

5,30€

Flaschensäfte

3,70€

Kaffee & Tee

Espresso / Ristretto

3,20€

Doppelter espresso / Americano

3,40€

Kaffee mit Milch / Kleiner Kaffee mit Milch / Cappuccino /

Kaffee mit Milch und Kondensmilch

3,50€

Carajillo

6,00€

Irish coffee

9,00€

Barraquito

8,50€

Tees und Aufgüsse

3,20€

Heiße Schokolade

4,20€

*Ergänzung Für Liköre (40 ml) In Kaffee Und Schokolade +5,50 € (Baileys, Tía Maria, Borghetti, Sambuca, Amaretto, Frangelico)

Snacks

Oliven al mojo canario (scharfe kanarische Sauce)

3,00€

Vegetarische Chips

3,50€

Mix aus gerösteten Gourmet-Nüssen mit Honig und Salz

3,00€

