



BAR
CEN
TRAL



BAR CEN TRAL

El Bar Central, en el icónico Hall del Hotel Lopesan Costa Meloneras Resort & Spa, es la parada obligatoria para todos aquellos que quieran disfrutar de un momento de desconexión. Un viaje por los recuerdos y lugares de otros tiempos. Un punto de encuentro cargado de historias y emociones. El tiempo aquí se detiene, dando paso al disfrute y a la imaginación.



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 KmO 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





INDICE

BURBUJAS	5
COCKTAILS	6
SPRITZERIA	28
VIRGIN COCKTAILS	29
VODKA	30
GIN	31
RON	32
WHISKY & WHISKEY	33
BRANDY & COGNAC	34
TEQUILA & MEZCAL	35
APERITIVOS	36
DIGESTIVOS	37
CERVEZAS & SIDRA	39
VINOS	40
AGUA, REFRESCOS & ZUMOS	41
CAFÉS & TÉS	42
SNACKS	42



BURBUJAS

Baron Fuenté (Champagne)

 10,00€ /  58,00€ (75 cl) (S)

Raventós i Blanc, Blanc de Blancs (Penedés)

 7,00€ /  27,00€ (75 cl) (S)

Paisaje de las Islas (Islas Canarias)

 7,00€ /  37,00€ (75 cl) (S)

Prosecco Ornella Molon (Treviso)

 8,00€ /  35,00€ (75 cl) (S)

Gramona Imperial Corpinnat (Penedés)

 8,50€ /  39,50€ (75 cl) (S)

Raventós De Nit Rosé (Penedés)

 8,00€ /  38,00€ (75 cl) (S)

Drappier Rosé Nature (Champagne)

 12,00€ /  68,00€ (75 cl) (S)

Can Sumoi Ancestral (Penedés) 30,00€ (75 cl) (S)

Tantum Ergo. Blanc de Noirs 46,00€ (75 cl) (S)

Henri Giraud Esprit Nature 70,00€ (75 cl) (S)

Taittinger. Brut Vintage 90,00€ (75 cl) (S)

Veuve Clicquot 80,00 € (75 cl) (S)

Veuve Clicquot Rosè 90,00€ (75 cl) (S)

Dom Perignon 250,00€ (75 cl) (S)



COCKTAILS APERITIVOS

6

Brigante

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

// Dulce, cítrico y especiado

// Contenido alcohólico bajo

8,50€





COCKTAILS APERITIVOS

7

Niña

Amontillado en rama, Don Zoilo, Licor artesanal de Plátano La Vieja Licorería, Vermouth Dry Dolin, Dry Curaçao Pierre Ferrand, Soda.

Cocktail del proyecto "Oxido by Baldi" (Cocktails de baja graduación alcohólica inspirados en recetas olvidadas aplicando el concepto de "Sherry on Classic": o sea sustituir el destilado por la mezcla de vinos generosos)

// Dulce, especiado y oxidativo

// Contenido alcohólico bajo

9,00€

(S)





COCKTAILS APERITIVOS

8

Media Combinación

Vermouth del Professore rosso, Gin N3,
Dry Curaçao Pierre Ferrand, Angostura bitter, soda

// Dulce y especiado

// Contenido alcohólico medio

9,00€





COCKTAILS APERITIVOS

Negramaro

Mezcal Union Ensemble, Vermouth Cinzano rosso 1757, Amaro Montenegro, Amaro del Capo, Orange bitter.

// Dulce, especiado y ahumado

// Contenido alcohólico alto

9,00€





COCKTAILS APERITIVOS

10

La Chaparra

Ron Havana 3, Vermouth del Professore rosso,
Azúcar blanca en grano, Piel de Lima KMO de
nuestra finca en Veneguera.

// Dulce, especiado y cítrico

// Contenido alcohólico medio

9,00€





COCKTAILS APERITIVOS

11

Fifty-Fifty Martini

Gin N3, Vermouth Dry Dolin, Orange bitter, Piel de Limón KM0 de nuestra finca en Veneguera.

// Seco y aromático

// Contenido alcohólico alto

// Menú a 9,00€

12,00€





COCKTAILS ALL DAY

12

Asian Mary

Vodka Zubrowka macerado con jengibre,
Zumo de tomate, Wasabi, Salsa de soja, Zumo de
limón KMO recién exprimido de nuestra finca en
Veneguera, Tabasco, Pimienta negra

// Salado, vegetal y picante

// Contenido alcohólico bajo

10,00€



VENEGUERA
Finca Veneguera
CANTABRIA



COCKTAILS ALL DAY

13

Daiquiri Insólito

Ron Matusalem Insólito, Zumo de Lima y Pomelo
rosa KMO recién exprimidos de nuestra finca en
Veneguera, Maraschino, Azúcar blanca en grano,
Peychaud bitter

// Dulce y cítrico

// Contenido alcohólico medio

11,00€





COCKTAILS ALL DAY

14

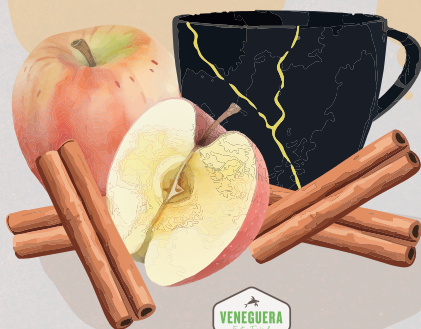
Pisco Pie

Pisco acholado, Zumo de manzana, Azúcar de canela, Zumo de limón KM0 recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Clara de huevo.

// Dulce, cítrico y especiado

// Contenido alcohólico medio

11,00€





COCKTAILS ALL DAY

15

South side highball

Gin Xoriguer, Licor de flores de saúco St Germain, Pepino, Hierbabuena, Zumo de Limón KMO recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Azúcar blanca en grano, Clara de huevo, tónica Thomas Henry.

// Refrescante, dulce y cítrico con notas verdes y florales

// Contenido alcohólico medio

11,00€





COCKTAILS ALL DAY

16

Champagne Margarita

Tequila Espolón reposado, Maracuyá, Sirope de Agave, Zumo de Lima KMO recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Champagne Baron Fuenté.

// Dulce, afrutado y espumoso.

// Contenido alcohólico alto

15,00€





COCKTAILS ALL DAY

17

Cloverclub

Gin Xoriguer, Frambuesas liofilizadas, Zumo de Limón KMO recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Azúcar blanca en grano, Clara de huevo.

// Dulce, afrutado y cítrico
// Contenido alcohólico medio

10,00€





COCKTAILS ALL DAY

18

Tropical Sherry Cobbler

Amontillado en rama Don Zoilo, Naranja, Lima, Papaya y Piña tropical KMO de nuestra finca en Veneguera, Azúcar vainillada, Prosecco Cinzano To Spritz.

// Dulce, afrutado y oxidativo

// Contenido alcohólico bajo

12,00€





COCKTAILS ALL DAY

19

Cin Basil Smash

Gin Mediterraneo Doragrossa, Albahaca, Zumo de Limón KMO recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Azúcar blanca en grano

// Dulce, cítrico y herbal.

// Contenido alcohólico medio

12,50€





COCKTAILS ALL DAY

20

Insólito sour

Ron Matusalem Insólito, Zumo de Pomelo rosa KM0 recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Maraschino, Azúcar blanca en grano, Peychaud bitter, Clara de Huevo, Vino tinto Marqués de Reinos a crianza.

// Dulce, cítrico y tánico

// Contenido alcohólico medio

12,00€





COCKTAILS ALL DAY

21

Tropical Champagne cocktail

Ron Arehucas 12, Licor artesanal de Maracuyá
La Vieja Licorería, Terrón de Azúcar blanca,
Cacao bitter, Champagne Baron Fuenté.

// Dulce, afrutado y espumoso

// Contenido alcohólico alto

15,00€





Chocolate

Pedro Ximénez en rama Don Zoilo, Licor de Cacao Blanc, Chartreuse verde, Maraschino, Cacao bitter, Soda.

Cocktail del proyecto "Óxido by Baldi"
(Cocktails de baja graduación alcohólica inspirados en recetas olvidadas aplicando el concepto de "Sherry on Classic": o sea sustituir el destilado por la mezcla de vinos generosos)

// Dulce, especiado y balsámico

// Contenido alcohólico bajo

9,50€





COCKTAILS DIGESTIVOS

23

Ron Old Fashioned

Ron Matusalem 15, Terrón de Azúcar blanca,
Cacao bitter

// Dulce, especiado y aromático

// Contenido alcohólico alto

12,00€





Penicillin

Whisky Monkey Shoulder, Licor de Jengibre
Koskenkorva, Zumo de limón recién exprimido
y Sirope de Miel KMO de nuestra finca en
Veneguera, Whisky Ardbeg 10Y.

// Especiado, cítrico y ahumado

// Contenido alcohólico alto

13,00 €





House Ron Manhattan

Ron Aldea Maestro macerado con Cerezas
Maraschino, Vermouth del Professore rosso,
Vermouth Dry Dolin, Angostura bitter. Cocktail
añejado en barrica previamente envinada con
vinagre balsámico.

// Dulce, afrutado, especiado y balsámico

// Contenido alcohólico alto

12,00€





Cuanche Alexander

Ron Aldea Single Cane, Mozart White Chocolate, Leche de Almendras, Azúcar blanca en grano.

// Dulce, vegetal y cremoso

// Contenido alcohólico medio

10,00€





Cocktails Clásicos

Cocktails clásicos fuera de carta
disponibles desde

8,50€





SPRITZERIA

Aperol Spritz (S)	8,50€
Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	
Campari Spritz (S)	9,50€
Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	
Lillet Wild Berry (S)	8,50€
Lillet (a elegir entre Blanc y Rosè), Wild Berry Soda.	
Ramazzotti Rosato Spritz (S)	8,50€
Ramazzotti Rosato, Prosecco Cinzano To Spritz, Refresco de pomelo rosa Thomas Henry.	
Limoncello Spritz (S)	8,50€
Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	
Paloma Spritz (S)	10,00€
Tequila Espolòn blanco, Aperol, Sirope de agave, Prosecco Cinzano To spritz, Refresco de pomelo rosa Thomas Henry	
Saint Germain Spritz (S)	12,50€
Licor de flor de saúco Saint Germain, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	
Chandon Garden Spritz (S)	12,00€



VIRGIN COCKTAILS

San Francisco 6,50€

*Zumo de Naranja Km0 de nuestra finca en
Veneguera, Zumo de Piña, Granadina*

Virgin Mojito 6,50€

*Zumo de Lima Km0 de nuestra finca en
Veneguera, Azúcar blanca, Hierbabuena,
Ginger Ale*

Tuno Tiki 7,00€

*Zumo de Naranja KM0 recién exprimido de
nuestra finca en Veneguera, Zumo de Tuno
Indio, Sirope de Orgeat*

Pink Lemonade 7,50€

*Zumo de Pomelo rosa KM0 recién exprimido
de nuestra finca en Veneguera, Sirope de
Agave, Crodino*

Virgin Sunrise 7,50€

*Naranja, Mango y Maracuyá KM0 de
nuestra finca en Veneguera, Sirope de Agave,
Granadina de Tuno Indio*



VODKA

Koskenkorva Climate Action (Finlandia)	8,50€
Reyka (Islandia)	10,00€
Zubrowka (Polonia)	9,00€
Belvedere (Polonia)	11,50€
Grey Goose (Francia)	12,50€
Beluga (Rusia)	14,00€
Absolut Elyx (Suecia)	16,00€



CIN

Xoriguer (Menorca, España)	8,50€
Gin Mare (Barcelona, España)	12,50€
Gin 72 (Fuerteventura, España)	12,50€
Beefeater (Inglaterra)	8,50€
Whitley Neill Distiller 's cut (Inglaterra)	9,00€
Bombay sapphire (Inglaterra)	9,50€
Martin Miller's (Inglaterra)	10,50€
Gin N3 (Inglaterra)	11,00€
Tanqueray Ten (Inglaterra)	12,00€
Hendrick's (Escocia)	11,00€
Gunpowder (Irlanda)	11,00€
Skagerrak (Noruega)	10,00€
Gin Mediterraneo Doragrossa (Italia)	12,00€
Monkey 47 (Alemania)	16,00€



RON

Aldea blanco (La Palma, España)	8,50€
Aldea single cane (La Palma, España)	9,00€
Bacardi (Puerto Rico)	8,50€
Havana 3 (Cuba)	8,50€
Aldea dorado (La Palma, España)	8,50€
Arehucas 7 (Gran Canaria, España)	9,00€
Havana 7 (Cuba)	9,50€
Abuelo 7 (Panamá)	9,50€
Aldea Maestro (La Palma, España)	9,50€
Arehucas 12 (Gran Canaria, España)	10,50€
Abuelo 12 (Panamá)	12,00€
Matusalem 15 (República Dominicana)	11,00€
Matusalem insólito (República Dominicana)	11,50€
Arehucas 18 (Gran Canaria, España)	12,00€
Matusalem 23 (República Dominicana)	15,00€
Capitan Kidd (Gran Canaria, España)	35,00€
Zacapa XO (Guatemala)	40,00€



WHISKY & WHISKEY

BLENDED WHISKY

Johnnie Walker Red Label (Escocia)	8,50€
Johnnie Walker Black Label (Escocia)	9,00€
Monkey Shoulder (Speyside, Escocia)	9,00€
Chivas regal 12 (Speyside, Escocia)	9,50€
Nikka from the barrel (Japón)	16,00€

SINGLE MALT WHISKY

Glenmorangie 10Y (Highlands, Escocia)	12,00€
Ardbeg 10Y (Isla de Islay, Escocia)	18,00€
Talisker 10 (Isla de Skye, Escocia)	16,00€
Glenfiddich 12Y (Speyside, Escocia)	11,00€
Macallan 12 (Speyside Escocia)	22,00€
Oban 14 (West Highlands, Escocia)	23,00€
Lagavulin 16 (Isla de Islay, Escocia)	26,00€
Nikka Yoichi (Japón)	18,00€

AMERICAN WHISKY

Buffalo trace (EEUU)	9,50€
Maker's mark (EEUU)	10,50€
Michter's bourbon (EEUU)	15,00€
Michter's rye (EEUU)	15,00€
Jack Daniels (EEUU)	8,50€
Jack Daniels single barrel (EEUU)	15,00€

IRISH WHISKY

Flaming Pig (Irlanda)	12,00€
Jameson (Irlanda)	8,50€



BRANDY & COGNAC

Torres 5 (España)	8,50€
Torres 10 (España)	9,00€
Carlos I (España)	9,50€
Cardenal Mendoza (España)	10,00€
Gran Duque de Alba (España)	10,50€
Hennessy VS (Francia)	12,00€
Hennessy VSOP (Francia)	15,00€
Hennessy XO (Francia)	60,00€



TEQUILA & MEZCAL

Espolón blanco (Jalisco, Mexico)	8,50€
Espolón reposado (Jalisco, Mexico)	9,00€
8 blanco (Jalisco, Mexico)	11,50€
Fortaleza blanco (Jalisco, Mexico)	20,00€
8 reposado (Jalisco, Mexico)	12,00€
Curado blue agave (Jalisco, Mexico)	12,00€
Union Uno Ensemble (Oaxaca, Mexico)	10,50€
Del Maguey VIDA (Oaxaca, Mexico)	12,00€



APERITIVOS

Crodino (Italia, aperitivo sin alcohol)	5,00€
Vermouth Cinzano rosso (Italia) (S)	6,00€
Vermouth Cinzano bianco (Italia) (S)	6,00€
Vermouth Petroni rojo (España)	6,50€
Vermouth Petroni blanco (España)	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italia) (S)	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italia) (S)	6,50€
Vermouth di Torino Doragrossa rosso (Italia) (S)	7,00€
Vermouth Del Professore rosso (Italia) (S)	8,00€
Vermouth Dolin Dry (Francia) (S)	7,00€
Lillet blanc (Francia) (S)	6,50€
Lillet rosé (Francia) (S)	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) (S)	6,00€
Manzanilla Solear Barbadillo (España) (S)	6,00€
Amontillado en rama Don Zoilo (España) (S)	6,00€



DIGESTIVOS

Vecchio Amaro del capo (Italia)	6,50€
Amaro Ramazzotti (Italia)	6,50€
Amaro di Torino Doragrossa (Italia, 50 ml)	7,00€
Amaro Montenegro (Italia)	7,00€
Amaro Jefferson (Italia, 50 ml)	9,00€
Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario (Italia, 50 ml)	15,00€
Fernet branca (Italia)	7,00€
Caffé 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€



DIGESTIVOS

Crema di Limoncello Caffo (Italia)	7,00€
Ron miel Aldea (La Palma, España)	6,00€
Strega (Italia)	7,50€
Chartreuse verde (Francia, 50 ml)	12,00€
Chartreuse amarillo (Francia, 50 ml)	11,50€
Underberg (Alemania, 20 ml)	5,00€
Koskenkorva Salmiakki (Licor de Regaliz, Finlandia)	6,50€
Grappa Nonino bianca (Italia, 50 ml)	7,50€
Grappa Nonino antica riserva cuvée (Italia, 50ml)	17,50€
Pedro Ximenèz en rama Don Zoilo (España) (S)	6,50€
Porto Tawny (Portugal) (S)	6,00€



CERVEZAS Y 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€
Leffe blonde 	5,00€
Paulaner 	5,50€
Radler 	4,00€
Heineken 0,0 	4,00€
Ladrón de manzanas  	4,00€



VINOS

BLANCOS

Barbazul (Tierra de Cádiz)

 6,00€ /  27,20€ (75 cl) 

Paisaje de las Islas (Islas Canarias)

 6,50€ /  37,00€ (75 cl) 

Chivite Las Fincas (Vino de la Tierra 3 Riberas)

 7,00€ /  35,30€ (75 cl) 

ROSADOS

Tajínaste (Valle de la Orotava)

 6,00€ /  30,75€ (75 cl) 

Roselito (Ribera del Duero)

 6,50€ /  32,00€ (75 cl) 

TINTOS

Marqués de Reinosa Crianza (Rioja)

 6,00€ /  11,20€ (37 cl) 19,25 (75 cl) 

Mondalón (Gran Canaria)

 6,50€ /  33,80€ (75 cl) 

Marqués de Murrieta Reserva (Rioja)

 8,00€ /  43,00€ (75 cl) 



AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

Agua con/sin gas	2,80€
Refrescos	3,50€
Zumo naranja natural	5,00€
Zumos botella	3,50€



CAFÉS Y TÉS

Cafés 3,00€

Café Gourmand 5,00€
(Acompañado por “Petit fours”)

Tés e Infusiones 3,00€

Chocolate 4,00€

SNACKS

Aceitunas al mojo canario 3,00€

Chips vegetales 3,50€

Mix Frutos secos gourmet 3,00€
tostados con miel y sal  



-
-  CONTIENE GLUTEN  CONTIENE CRUSTÁCEOS
 CONTIENE FRUTOS DE CÁSCARA  CONTIENE APIO
 CONTIENE HUEVO  CONTIENE PESCADO
 CONTIENE MOSTAZA  CONTIENE SÉSAMO
 CONTIENE CACAHUETES  CONTIENE SOJA
 CONTIENE DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
 CONTIENE ALTRAMUCES  CONTIENE LECHE
 CONTIENE MOLUSCOS
-



BAR
CEN
TRAL