



# SURU

cocktail bar



 @surucocktailbar

---

S U R U ist ein japanisches Wort, das perfekt zu unserer Art zu sein, zu handeln und zu fühlen passt; mehr als ein Wort ist es eher ein „State of Mind“, ein „Gemüts- bzw. Bewusstseinszustand“ Es wird verwendet, um Empfindungen wie einen Geruch, einen Geschmack oder einen Klang auszudrücken, die von der betreffenden Person wahrgenommen werden

S U R U ist der gegenwärtige Moment, das Hier und Jetzt. S U R U bedeutet, in Verbindung mit unserer Umgebung zu sein Es ist das Sitzen am Meer, umgeben von der Formgebung in einer einzigartigen Atmosphäre, während das Rauschen des Meeres einen zum Entspannen, Meditieren oder Plaudern einlädt.

---



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.



COCKTAILS	08
KLASSISCHE SPRITZERIA	28
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	28
WODKA	29
GIN	29
RUM	30
WHISKY & WHISKEY	31
BRANDY & COGNAC	32
TEQUILA & MEZCAL	33
APERITIFS	34
DIGESTIFS	35
BIER & APFELWEIN/ CIDRE	36
WEINE, SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER IM GLAS	37
SANGRÍA	37
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE	38
KAFFEE & TEE	38
SNACKS	39

---

Mit dieser Karte hat sich das gesamte SURU-Team engagiert, um die traditionellen Produkte und die kanarischen Rohzutaten von unserer Finca in Veneguera und ihrer näheren Umgebung zu repräsentieren, wertzuschätzen und wiederzuentdecken, wobei sie auch mit internationalen Produkten gemischt werden, denn die Kanarischen Inseln waren schon immer ein Zusammenschluss und ein Kreuzungspunkt von Kulturen. Klassiker werden neu interpretiert und moderne Techniken eingesetzt, jedoch ohne die Kernaussage der Philosophie „weniger ist mehr“ zu missachten, indem das Produkt immer in seiner vollendeten Ausprägung respektiert wird.

Wir hoffen, dass Sie jedes Getränk so genießen können, wie wir jeden Moment seit seiner Entstehung genossen haben, denn wir erfreuen uns mit Hingabe an jeder Herstellung, die wir jeden Tag vornehmen, ebenso wie es uns eine Freude ist, Ihnen unsere Erzeugnisse darzubieten.

---

# COCKTAILS

## APERITIFS



## VENEGUERA PUNCH / 10,50€

Matusalem Rum (15 Jahre), tropische Ananas, Papaya, Banane, Maracuja und Limette von unserer Finca in Veneguera, Kokosnusswasser, Zucker, Zimt, Nelkenpfeffer, Orangenschale, Kokosnussmilch.  
Geklärter Cocktail

SÜSS, FRUCHTIG, WÜRZIG  
UND ZITRUSARTIG  
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## APERITIFS



## ”TUNO” VUÒ FÀ L’AMERICANO / 9,50€

Campari im Vakuum bei niedriger Temperatur  
gekocht mit Kaktusfeige aus der Region,  
Wermut Del Professore rosso, Sodawasser

SÜSS, WÜRZIG UND BITTER  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## APERITIFS



## CORAL SPRITZ / 12,50€

Aperol im Vakuum bei niedriger Temperatur gekocht  
mit Himbeeren und Rosen, Raventós De Nit-  
Schaumwein, Sodawasser

SÜSS, FRUCHTIG, BLUMIG  
UND SCHAUMIG  
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## APERITIFS



## MEDIA COMBINACIÓN CANARIA / 9,50€

Weißer kanarischer Rum Aldea blanco, Wermut Dolin blanc, hausgemachter Bananensirup von unserer Finca in Veneguera, Orange bitter, Sodawasser

SÜSS, WÜRZIG UND FRUCHTIG  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## APERITIFS



## ES-PERA SPRITZ / 12,50€

Kanarischer Weißwein Paisaje de las Islas,  
hausgemachter Birnen-Cordial, Galgant  
und Kaffernlimettenblätter, Sodawasser.

SÜSS, FRUCHTIG, AROMATISCH  
UND SCHAUMIG  
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

## APERITIFS



## KÌ-WINO / 13,00€

Gunpowder Gin, hausgemachter Kiwi-Cordial, St. Germain Holunderblütenlikör, Minze, kanarischer Schaumwein Paisaje de las Islas.

ZITRUSARTIG, BLUMIG, KRÄUTERIG  
UND SCHAUMIG  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## BLOODY MARIPINO / 13,00€

Mezcal Unión Uno Ensemble, aromatisiert mit Koriander, Tomatensaft, hausgemachter Shrub aus Karotten und Gewürzen, Chipotle-Chili- Tabasco, Ponzu-Sauce, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Lea & Perrins Worcestershire-Sauce, Salz und Pfeffer. Als Option mit Kimchi serviert.

GEMÜSIG, GESALZEN, WÜRZIG,  
RAUCHIG UND PIKANT  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## MEXICAN SMASH / 12,00€

Weißer Tequila (8 Jahre), Limette von unserer Finca in Veneguera, Agavesito-Agavesirup, aromatisiert mit grünem Pfeffer, Koriander.

SÜSS, ZITRUSARTIG UND GEMÜSIG  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## SE NOS HA “COLADO” UNA PIÑA / 12,50€

Weißer kanarischer Rum Aldea blanco, tropische Ananas von unserer Finca in Veneguera, Kokosnussjoghurt, Weizenkeks, Kokosnusswasser, Vanille, Zimt, Orangenschale, Zucker, Kokosnussmilch. Mit zwei Texturen servierter Cocktail, einmal cremig und einmal als geklärter Cocktail.

SÜSS, FRUCHTIG UND MILCHIG  
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## TONIC FIZZ / 12,00€

No.3-Gin, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Orangen-Oleo Saccharum, Eiweiß, Thomas Henry Tonic Water.

SÜSS, ZITRUSARTIG UND ERFRISCHEND  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## PINCHE PUNCH / 12,00€

Tequila Arette blanco, Limette von unserer Finca in Veneguera, Agavesito-Agavensirup, Erdbeeren aus regionalem Anbau, Kokosnussmilch.  
Geklärter Cocktail

SÜSS, ZITRUSARTIG UND FRUCHTIG  
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## UN "PISCO" ROSA / 12,00€

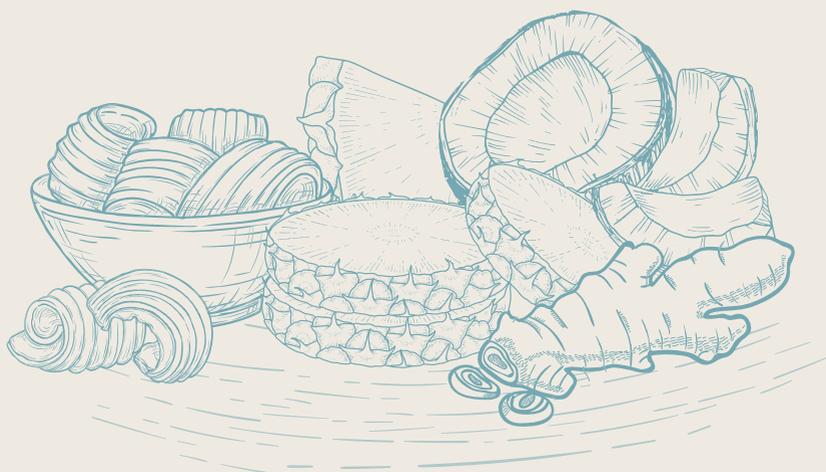
Blended Barsol Pisco im Vakuum bei niedriger Temperatur gekocht mit Rosen, Saft von Wassermelonen aus regionalem Anbau, Zucker, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Eiweiß.

SÜSS, ZITRUSARTIG UND BLUMIG.  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

ALL DAY



## SHAKA MULE / 13,00€

Plantation 3 Stars Rum aromatisiert mit Kokosnuss, mit Butter bestrichene, gewürzte und im Josper-Grillofen geröstete tropische Ananas von unserer Finca in Veneguera, Kokosnusswasser, Thomas Henry Ginger Beer.

SÜSS, FRUCHTIG UND WÜRZIG  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## DIGESTIFS



## ITALIAN COFFEE / 10,00€

Amaro del Capo „Fat Washed“ mit Kokosnussöl,  
Caffè, braunem Zucker, Cocoa Bitter, Sahne.  
Heiß servierter Cocktail.

SÜSS, WÜRZIG UND CREMIG  
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

## DIGESTIFS



## PORN STAR LOCAL / 12,50€

Kanarischer Bio-Rum Aldea Single Cane, mit Butter bestrichene, gewürzte und im Jospier-Grillofen geröstete Mango von unserer Finca in Veneguera, hausgemachter Vanillezucker, Schaum von Maracujas unserer Finca in Veneguera und kanarischem Schaumwein Paisaje de las Islas. Am Tisch serviert optional mit geraspelter weißer Schokolade.

SÜSS, FRUCHTIG UND WÜRZIG  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

## DIGESTIFS



## EL RUSO CANARIO / 11,00€

Wodka Koskenkorva Climate Action aromatisiert mit 85%iger Tirma-Schokolade, Caffè Borghetti-Likör, hausgemachter Mascarpone, Gofio und Caffè. Am Tisch optional mit geriebener Ambrosia Tirma-Schokoladenwaffel serviert

SÜSS, CREMIG UND GENUSSVOLL  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## DIGESTIFS



# BOHEMIAN RHAPSODY / 13,50€

Cognac Hennessy VS, Barbadillo Peach Brandy, Bols  
Cherry Brandy, Grand Marnier Rouge, Orange Bitter.  
Heiß servierter flambierter Cocktail

SÜSS UND FRUCHTIG MIT CHARAKTER  
HOHER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

DIGESTIFS



## MANZANILLA MARTINI / 12,00€

Belvedere Wodka, Barbadillo Manzanilla Solear,  
Quaglia Camomilla Kamillenlikör, Orange Bitter,  
Zitronenschale.

TROCKEN, BLUMIG UND DELIKAT  
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---

## DIGESTIFS



## NUT-FASHIONED

/ 12,00€

Matusalem Rum (15 Jahre) „Fat Washed“ mit Nutella, weißer Würfelzucker, Angostura Cocoa Bitter Mit Zimt geräucherter Cocktail.

SÜSS, RAUCHIG UND GENUSSVOLL  
HOHER ALKOHOLGEHALT

# COCKTAILS

---



**KLASSISCHE COCKTAILS SIND  
AUCH AUSSERHALB DER KARTE  
ERHÄLTlich**

/ bitte fragen Sie unsere Bedienung

# KLASSISCHE SPRITZERIA

---

APEROL SPRITZ\_\_ 9,00€

Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ\_\_ 9,00€

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

CAMPARI SPRITZ\_\_ 9,50€

Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

LIMONCELLO SPRITZ\_\_ 9,00€

Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

LILLET WILD BERRY\_\_ 9,00€

Lillet Likörwein (Auswahl zwischen Blanc und Rosé), Wild Berry Soda

CHANDON GARDEN SPRITZ\_\_ 12,00€

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

BANANA SUMMER\_\_ 8,00€

Ananassaft, frisch gepresster Zitronensaft, hausgemachter Sirup mit Bananen von unserer Finca in Veneguera

PINK LEMONADE\_\_ 8,00€

Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Crodino

CAIPIPIKI\_\_ 8,00€

Limettenspalten, Orangen-Oleo Saccharum (Ölzucker), Ginger beer/ Ingwerbier

TUNO TIKI\_\_ 8,00€

Frisch gepresster Saft von Orangen von unserer Finca in Veneguera, Kaktusfeigen-saft, Sirup aus Erdmandelmilch

VIRGIN MARIPINO\_\_ 9,00€

Tomatensaft, hausgemachter Shrub aus Karotten und Gewürzen, Chipotle-Chili-Tabasco, Ponzu-Sauce, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Lea & Perrins Worcestershire-Sauce, Salz und Pfeffer. Als Option mit Kimchi serviert.

# WODKA

KOSKENKORVA CLIMATE ACTION__ 9,00€ (Finnland)	BLAT__ 13,00€ (Gran Canaria, Spanien)
ZUBROWKA__ 10,00€ (Polen)	GREY GOOSE__ 13,00€ (Frankreich)
BELVEDERE__ 12,00€ (Polen)	BELUGA__ 15,00€ (Russland)
REYKA__ 11,00€ (Island)	ABSOLUT ELYX__ 17,00€ (Schweden)

# GIN

XORIGUER__ 9,00€ (Menorca, Spanien)	HENDRICK'S__ 12,00€ (Schottland)
GIN 72__ 13,00€ (Fuerteventura, Spanien)	HENDRICK'S NEPTUNIA__ 13,00€ (Schottland)
GIN MARE 13,00€ (Barcelona, Spanien)	GUNPOWDER__ 12,00€ (Irland)
GIN MARE CAPRI__ 14,00€ (Barcelona, Spanien)	SKAGERRAK__ 11,00€ (Norwegen)
BOMBAY SAPPHIRE__ 10,00€ (England)	GIN MEDITERRANEO DORAGROSSA__ 12,50€ (Italien)
MARTIN MILLER'S__ 11,00€ (England)	DEL PROFESSORE MONSIEUR__ 12,00€ (Italien)
GIN N3__ 12,00€ (England)	MONKEY 47__ 17,00€ (Deutschland)
TANQUERAY TEN__ 13,00€ (England)	KOMASA HOJICHA__ 16,00€ (Japan)
SIPSMITH GREEN__ 14,00€ (England)	KOMASA KOMIKAN__ 18,00€ (Japan)

\*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

# RUM

ALDEA BLANCO__ 9,00€ (La Palma, Spanien)	AREHUCAS18__ 13,00€ (Gran Canaria, Spanien)
PLANTATION 3 STARS__ 10,00€ (Barbados, Trinidad,Jamaica)	PLANTATION GRAND RESERVA__ 13,00€ (Barbados)
ALDEA SINGLE CANE__ 10,00€ (La Palma, Spanien)	MOUNT GAY XO__ 16,00€ (Barbados)
MATUSALEM INSÓLITO__ 12,50€ (Dominikanische Republik)	ALDEA FAMILIA__ 14,00€ (La Palma, Spanien)
ALDEA DORADO__ 9,00€ (La Palma, Spanien)	MATUSALEM 23__ 15,00€ (Dominikanische Republik)
AREHUCAS 7__ 9,50€ (Gran Canaria, Spanien)	HAVANA MAESTRO__ 18,00€ (Kuba)
ABUELO 7__ 10,00€ (Panamá)	ALDEA TRADICIÓN__ 20,00€ (La Palma, Spanien)
ALDEA MAESTRO__ 10,00€ (La Palma, Spanien)	ALDEA TRIPLE VINTAGE__ 25,00€ (La Palma, Spanien)
ABUELO 12__ 12,50€ (Panamá)	ABUELO TAWNY__ 25,00€ (Panamá)
AREHUCAS 12__ 11,00€ (Gran Canaria, Spanien)	ZACAPA 23__ 18,00€ (Guatemala)
APPLETON12__ 14,00€ (Jamaica)	CAPITAN KIDD__ 35,00€ (Gran Canaria, Spanien)
MATUSALEM15__ 13,00€ (Dominikanische Republik)	ZACAPA XO__ 45,00€ (Guatemala)

\*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

# WHISKY&WHISKEY

## BLENDED WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL \_\_ 9,50€  
(Schottland)

EIGASHIMA \_\_ 13,50€  
(Japan)

MONKEY SHOULDER \_\_ 10,00€  
(Speyside, Schottland)

YAMAZAKURA \_\_ 14,00€  
(Japan)

CHIVAS REGAL 12 \_\_ 10,00€  
(Speyside, Schottland)

NIKKA FROM THE BARREL \_\_ 17,00€  
(Japan)

## SINGLE MALT WHISKY

GLENMORANGIE 10Y \_\_ 12,00€  
(Highlands, Schottland)

GLENFIDDICH IPA \_\_ 14,00€  
(Speyside, Schottland)

JURA 10 \_\_ 11,00€  
(Isla de Jura, Schottland)

HIGHLAND PARK \_\_ 16,00€  
(Orkney Islands, Schottland)

TALISKER 10 \_\_ 17,00€  
(Isle of Skye, Schottland)

OBAN 14 \_\_ 24,00€  
(West Highlands, Schottland)

ARDBEG 10Y \_\_ 19,00€  
(Isle of Islay, Schottland)

DALMORE 15 \_\_ 28,00€  
(Highlands, Schottland)

GLENFIDDICH 12Y \_\_ 12,00€  
(Speyside, Schottland)

LAGAVULIN 16 \_\_ 27,00€  
(Islay island, Schottland)

GLENROTHES 12 \_\_ 15,00€  
(Speyside, Schottland)

NIKKA YOICHI \_\_ 19,00€  
(Japan)

MACALLAN 12 \_\_ 23,00€  
(Speyside, Schottland)

\*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

# WHISKY&WHISKEY

---

## WHISKEY

BUFFALO TRACE \_\_ 10,00€  
(USA)

SAZERAC RYE \_\_ 13,50€  
(USA)

MAKER'S MARK \_\_ 11,00€  
(USA)

MICHTER'S RYE \_\_ 15,00€  
(USA)

MICHTER'S BOURBON \_\_ 15,00€  
(USA)

JACK DANIELS SINGLE BARREL \_\_ 15,00€  
(USA)

YELLOWSTONE BOURBON \_\_ 18,00€  
(USA)

FLAMING PIG \_\_ 12,00€  
(Irland)

BLANTON'S BOURBON \_\_ 35,00€  
(USA)

## BRANDY & COGNAC

---

TORRES 15 \_\_ 9,00€  
(Spanien)

MARTELL VS \_\_ 12,00€  
(Frankreich)

CARLOS I \_\_ 9,50€  
(Spanien)

HENNESSY VS \_\_ 12,50€  
(Frankreich)

CARDENAL MENDOZA \_\_ 10,00€  
(Spanien)

REMY MARTIN VSOP \_\_ 13,00€  
(Frankreich)

GRAN DUQUE DE ALBA \_\_ 10,50€  
(Spanien)

HENNESSY VSOP \_\_ 15,50€  
(Frankreich)

TORRES 20 \_\_ 12,00€  
(Spanien)

HENNESSY XO \_\_ 65,00€  
(Frankreich)

BARBADILLO GRAN RESERVA \_\_ 18,00€  
(Spanien)

\*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

# TEQUILA & MEZCAL

---

ARETTE BLANCO__ 9,00€ (Jalisco, Mexico)	CURADO BLUE AGAVE__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)
8 BLANCO__ 12,00€ (Jalisco, Mexico)	CURADO ESPADIN__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)
FORTALEZA BLANCO__ 20,00€ (Jalisco, Mexico)	UNION UNO ENSAMBLE__ 10,50€ (Oaxaca, México)
ARETTE REPOSADO__ 10,00€ (Jalisco, Mexico)	400 CONEJOS JOVEN __ 10,50€ (Oaxaca, México)
8 REPOSADO__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)	PICAFLORES ESPADÍN__ 13,50€ (Oaxaca, México)
ARETTE AÑEJO__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)	ALIPUS SAN ANDRES __ 13,50€ (Oaxaca, México)
CURADO CUPREATA __ 12,50€ (Jalisco, Mexico)	REY ZAPOTECO ESPADÍN__ 15,00€ (Oaxaca, México)

\*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

# APERITIFS

CRODINO__ 5,50€ (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	LILLET BLANC__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH CINZANO BIANCO__ 7,00€ (Italien)	LILLET ROSÈ__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH PETRONI ROJO__ 7,00€ (Spanien)	RAMAZZOTTI ROSATO__ 7,00€ (Italien)
VERMOUTH PETRONI BLANCO__ 7,00€ (Spanien)	RICARD__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH CINZANO 1757 ROSSO__ 7,00€ (Italien)	PERNOD__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH CINZANO 1757 DRY__ 7,00€ (Italien)	CAMPARI__ 7,00€ (Italien)
VERMOUTH DI TORINO DORAGROSSA ROSSO__ 7,50€ (Italien)	CAMPARI SODA__ 8,00€
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO__ 8,50€ (Italien)	CAMPARI NARANJA__ 9,00€
VERMOUTH DOLIN DRY__ 7,50€ (Frankreich)	FINO (SHERRY) EN RAMA (UNBEHANDELT UND UNGEFILTERT) DON ZOILO__ 6,50€ (Spanien)
VERMOUTH DOLIN BLANC __ 7,50€ (Frankreich)	MANZANILLA SOLEAR BARBADILLO__ 6,50€ (Spanien)
PUNT&MES __ 7,00€ (Italien)	AMONTILLADO EN RAMA DON ZOILO__ 6,50€ (Spanien)

\*APERITIFS MEASURE: 60 ML. SOFT DRINK NOT INCLUDED, SOFT DRINK OR JUICE SUPPLEMENT 2,00€, PREMIUM SOFT DRINK SUPPLEMENT 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

# DIGESTIFS

VECCHIO AMARO DEL CAPO KRÄUTERLIKÖR__ 7,00€ (Italien)	FRANGELICO__ 7,50€ (Italien)
AMARO RAMAZZOTTI__ 7,00€ (Italien)	BAILEYS__ 7,50€ (Irland)
AMARO DI TORINO DORAGROSSA__ 7,00€ (Italien, 50 ml)	SAMBUCA__ 7,50€ (Italien)
AMARO MONTENEGRO__ 7,00€ (Italien)	LIMONCELLO SANTA MARIA AL MONTE__ 7,00€ (Italien)
AMARO JEFFERSON__ 9,00€ (Italien, 50 ml)	CREMA DI LIMONCELLO CAFFO__ 7,50€ (Italien)
VECCHIO AMARO DEL CAPO RISERVA DEL CENTENARIO__ 15,00€ (Italien, 50 ml)	RON MIEL ALDEA__ 7,00€ (La Palma, Spanien)
FERNET BRANCA__ 7,00€ (Italien)	STREGA__ 7,50€ (Italien)
ZUCCA RABARBARO__ 7,00€ (Italien)	CHARTREUSE VERTE GRÜNER KRÄUTERLIKÖR__ 12,00€ (Frankreich, 50 ml)
CYNAR__ 7,00€ (Italien, Artischockenlikör)	CHARTREUSE GELB__ 11,50€ (Frankreich, 50 ml)
CAFFÈ BORGHETTI __ 7,00€ (Italien)	ABSINTH PERNOD__ 12,50€ (Frankreich, 50 ml)
TIA MARIA __ 7,50€ (Jamaica)	UNDERBERG__ 5,50€ (Deutschland, 20 ml)
AMARETTO DISARONNO__ 7,50€ (Italien)	KOSKENKORVA SALMIAKKI__ 6,50€ (Lakritzlikör, Finnland)

\*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)

# DIGESTIFS

ORUJO (SCHNAPS)/ORUJO HIERBAS__ 6,50€ (Spanien, Kräuterschnaps)	CALVADOS PERE MAGLOIRE VSOP __ 10,00€ (Frankreich, 50 ml)
GRAPPA NONINO BIANCA__ 8,00€ (Italien, 50 ml)	PEDRO XIMENÉZ EN RAMA DON ZOILO__ 6,50€ (Spanien)
GRAPPA NONINO MOSCATO __ 12,00€ (Italien, 50 ml)	PORTO TAWNY__ 6,50€ (Portugal)
GRAPPA NONINO ANTICA RISERVA CUVÉE __ 17,50€ (Italien, 50 ml)	

# BIER & APFELWEIN/ CIDRE

HEINEKEN VOM FASS (0,25cl) __ 3,50€	LEFFE BLONDE__ 5,00€
HEINEKEN VOM FASS (0,4cl) __ 5,00€	PAULANER__ 5,50€
HEINEKEN__ 4,00€	RADLER__ 4,00€
ÁGUILA NATURTRÜB __ 4,00€	HEINEKEN 0,0__ 4,00€
TROPICAL 1924__ 4,00€	LADRÓN DE MANZANAS__ 4,00€
LAGUNITAS IPA__ 5,00€	

\*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 CHAMPAGNER IM GLAS

WEISSWEINE, ROTWEINE UND ROSÉWEINE DES TAGES NACH EINER AUSWAHL DES SOMMELIERS AB 6.00€

PAISAJE DE LAS ISLAS \_\_ 10,00€  
(Kanarische Inseln)

MOET & CHANDON IMPERIAL\_\_ 12,00€  
(Champagner)

RAVENTÓS DE NIT ROSÉ \_\_ 10,00€  
(Penedés)

MOET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL\_\_ 15,00€  
(Champagner)

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL\_\_ 15,00€  
(Champagner)

## SANGRIA

GLAS SANGRÍA\_\_ 8,50€

SANGRÍA 1L\_\_ 35,00€

(Junger Rotwein, Torres Brandy (15 Jahre), Cointreau, Wermut Cinzano Rosso 1757, frisch gepresster Saft von Orangen von unserer Finca aus Veneguera, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison von unserer Finca aus Veneguera)

GLAS SANGRÍA (SPRITZIG)\_\_ 12,00€

SANGRÍA (SPRITZIG) 1L\_\_ 50,00€

(Schaumwein Raventós De Nit, Torres Brandy 15 Jahre, Cointreau, Vermouth Cinzano Rosso 1757, Cranberrysaft, Zucker, Sprite, frisches Obst der Saison von unserer Finca in Veneguera)

\*BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE, UM SICH ÜBER DIE AUSWAHL AN FLASCHEN ZU INFORMIEREN.

## WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE

---

MINERALWASSER MIT/OHNE KOHLENSÄURE__ 2,80€	FLASCHENSÄFTE__ 3,50€
ACQUA PANNA__ 3,00€	JUICE BOTTLE__ 3,50€
SAN PELLEGRINO__ 3,00€	FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT__ 5,00€
HAUSGEMACHTER EISTEE__ 3,50€	

## KAFFEE UND TEE

---

KAFFEE __ 3,00€	GOURMAND-TEESTUNDE__ 18,00€ (Tee serviert mit einer speziellen Auswahl an süßem und herzhaftem Gebäck) *(auf vorherige Bestellung erhältlich, bitte fragen Sie unsere Bedienung)
CAFÉ GOURMAND__ 8,00€ (dazu „Petits Fours“)	HEISSE SCHOKOLADE__ 4,00€
TEAS & KRÄUTERTEES __ 3,00€	

# SNACKS

OLIVEN AL MOJO CANARIO (SCHARFE KANARISCHE SAUCE)_ 3,00€	HUMMUS_ 6,50€
VEGETARISCHE CHIPS_ 3,50€	RÖSTBROTSCHEIBCHEN MIT FOIE GRAS_ 8,90€
MIX AUS GERÖSTETEN GOURMET-NÜSSEN MIT HONIG UND SALZ_ 3,00€	BRETT MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND KANARISCHEN KÄSESORTEN VON DER FINCA DE UGA MIT KONFITÜRE AUS LOKALER HERKUNFT, OLIVEN UND TRANSPARENTE GLASKARTOFFELCHIPS_ 20,00€
GILDAS DE LA CASA_ 1,00€/STCK (Klassische Häppchen aus Oliven, Anchovis und grünen Chilischoten)	OSIETRA KAVIAR (30gr)_ 65,00€
MIXED PICKLES_ 6,90€ (Gordal-Oliven, kleine Sardellen in Essig, gefüllte „Peperoncini“)	

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE SIND VERFÜGBAR. BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN  
PREISE EINSCHLISSLICH IGIC (KANAR. UMSATZSTEUER)

