

LA
Toscana
RESTAURANTE



COSTA MELONERAS

RESORT, SPA & CASINO
MELONERAS - GRAN CANARIA - ESPAÑA



Buon appetito



-ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN-

Bruschetta de tomate y albahaca

Bruschetta with tomato and basil

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

8,50€ / ♡

Melón con jamón de Parma

Melon with Parma ham

Melone mit Parma-Schinken

15,80€

Parrillada de verduras, con polenta a la parrilla y pesto rojo

Grilled vegetables with polenta and red pesto

Gegrilltes Gemüse mit Polenta und rotem Pesto

13,50€

**Carpaccio de ternera con champiñones, rúcula
y virutas de parmesano**

Beef Carpaccio with mushrooms, rocket
and Parmesan slices

Carpaccio vom Rind mit Champignons, Rucola
und Parmesanraspeln

17,40€

Focaccia Bianca con aceite de ajo y romero

White Focaccia with rosemary and garlic oil

Weisse Focaccia mit Rosmarin und Knoblauch-Öl

8,80€ / ♡

Focaccia Tricolore

Focaccia Tricolore with tomato, Pesto and Mozzarella

Focaccia Tricolore mit Tomaten, Pesto und Mozzarella

10,00€ / ☺

Vitello Tonnato

16,80€

**Carpaccio de salmón y rape con aliño de lima
y pimienta rosa**

Salmon and monkfish carpaccio with lime
and pink pepper dressing

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Dressing
von Limetten und rosa Pfeffer

16,40€

**Servicio de pan, tapenade de aceituna negra,
AOVE y tomate seco (por persona)**

bread service, black olive tapenade,

EVOO and sundried tomato (per person)

Brotservice, Tapenade aus schwarzen Oliven,

EVOO und sonnengetrockneten Tomaten (pro Person)

3,80€

-ENSALADAS / SALADS / SALATE-

CAPRESE

Queso burrata, tomate, pesto y albahaca.

Aderezada con aceite de oliva

Burrata cheese, tomatoes and basil with olive oil

Burrata-Käse, Tomaten und Basilikum mit Olivenöl verfeinert

18,50€ / 🌱

Ensalada mediterránea con pollo crujiente, mayonesa

y tomate seco

Mediterranean salad with crunchy chicken, mayonnaise

and dried tomato

Mediterraner Salat mit knuspriger Hähnchen, Mayonnaise

und trockene Tomate

14,50€

Ensalada "Toscana" langostinos rebozados,

tomate sorrento, mini berenjenas asadas

Tuscan salad: battered prawns, sorrento tomatoes,

roasted mini aubergines

Toskanischer Salat: Panierte Garnelen, Tomaten

aus Sorrento, Gebratene Mini-Auberginen

16,00€

-SOPAS / SOUPS / SUPPEN-

Crema de tomate con bocconcini de mozzarella

Tomato cream soup with Mozzarella Bocconcini

Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bocconcini

9,20€

Crema fría de espárragos trigueros

Cold cream of wild asparagus

Kalte Creme von Wildspargel

10,00€

-PASTAS-

Pappardelle en salsa de trufa y setas

Pappardelle with truffle and mushroom sauce

Papardelle mit Trüffel-Pilz-Sauce

14,50€

Penne Rigate a la Salsa Carbonara

Penne Rigate with Carbonara Sauce

Penne Rigate mit Carbonara-Sauce

13,80€

Espaguetti Napolitana

Spaghetti Napolitana

11,80€

Espaguetti Boloñesa

Spaghetti Bolognese

13,00€

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas con salsa de queso azul

Ravioli with spinach and Ricotta stuffing and blue cheese sauce

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Blauschimmelkäse

14,00€

Lasaña de verduras

Vegetable Lasagne

Gemüse- Lasagne

13,80€

Tagliolini al nero di seppia (con calamar y langostinos)

Tagliolini al nero di seppia (with squid and prawns)

Tagliolini al nero di seppia (mit Tintenfisch und Garnelen)

16,00€

Canelones con parmesano y gorgonzola, rellenos de ragout de ternera

Cannelloni with parmesan and gorgonzola, stuffed with ragout nobile di vitello

Cannelloni mit Parmesan und Gorgonzola, gefüllt mit Ragout nobile di vitello

16,00€

-RISOTTO-

Risotto de lima con langostinos, mejillones y trigüeros

Lime risotto with prawns, mussels and asparagus

Limetten-Risotto mit Garnelen, Muscheln und Spargel

16,50€

Risotto de setas, edamame y trufa

Risotto with mushroom, edamame and truffle

Risotto mit Pilzen, Edamame und Trüffeln

16,00€

-PIZZAS-

PIZZA ITALIA

Tomate cherry, rúcula, parmesano, jamón de Parma

Cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese and Parma ham

Kirschtomaten, Rucola, Parmesankäse und Parma-Schinken

12,80€

PIZZA VEGETAL / VEGETABLE PIZZA / GEMÜSE-PIZZA

Berenjena, calabacín, alcachofa, pimiento asado

Aubergine, courgettes, artichokes, grilled bell peppers

Auberginen, Zucchini, Artischocken, gegrillte Paprikaschoten

11,80€

PIZZA PESCATORE

Atún y Cebolla / Tuna and onions / Thunfisch und Zwiebeln

12,20€

PIZZA MARGARITA / MARGHERITA

11,00€

PIZZA FORMAGGI

Mozzarella, parmesano y gorgonzola

Mozzarella, parmesan and gorgonzola cheese

Mozzarella, Parmesankäse und Gorgonzola

12,50€

PIZZA CAPRESE

Pimiento asado, aceituna negra, rúcula, mozzarella y rodajas de tomate

Tomato slices, rocket, mozzarella, grilled bell peppers and olives

Tomatenscheiben, Rucola, Mozzarella, gegrillte Paprikaschoten und Oliven

12,60€ / 🍷

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Salami, pimiento, jamón york y champiñón

Salami, bell peppers, ham and mushrooms

Salami, Paprikaschoten, Kochschinken und Champignons

12,20€ / 🍷

PIZZA BARBACOA / BARBECUE

Pollo, solomillo, pimiento, cebolla y salsa barbacoa

Chicken, tenderloin, bell peppers, onions and barbecue sauce

Hülnerfleisch, Filetfleisch, Paprikaschoten, Zwiebeln und Barbecue-Sauce

12,50€

- DE LA GRANJA / FROM THE FARM / VOM BAUERNHOF -

Suprema de pollo de corral a la parrilla

Grilled free range chicken fillet

Gegrilltes Brustfilet vom Freilandhuhn

15,80€

“Saltimbocca”

(escalope de ternera con jamón de Parma, en salsa de salvia)

(veal fillet with Parma ham and sage sauce)

(Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbeisauce)

17,50€

Tagliata di Manzo con rúcula

(lomo de ternera asado y trinchado)

Tagliata di Manzo with rocket

(roasted and carved beef loin)

Tagliata di Manzo an Rucola

(geröstete und tranchierte Lende vom Rind)

18,20€

Solomillo de ternera con setas, trufa y crujiente de pecorino

Beef tenderloin with mushrooms, truffle and crispy pecorino

Rinderfilet mit Champignons, Trüffel und knusprigem Pecorino

25,50€

- DE LA MAR / FROM THE SEA / AUS DEM MEER -

Salmón al eneldo

Salmon with dill sauce

Lachs mit Dillsauce

18,50€

Lomo de lubina con papas negras, olivas, alcaparras y salsa de tomate seco

Sea bass fillet with black potatoes, olives, capers and dried tomato sauce

Wolfsbarschfilet mit schwarzen Kartoffeln, Oliven, Kapern und getrockneter Tomatensauce

22,80€

Lomo de cherne a la parrilla y langostinos salteados con tomate rallado y albahaca

Grilled wreckfish loin and prawns sautéed with grated tomato and basil

Gegrillte Wrackfischlende und Garnelen mit Geriebener Tomate und Basilikum Gebraten

22,00€

- POSTRES / DESSERTS / NACHTISCH -

Helado Artesanal: Vainilla - Chocolate - Turrón - Pistacho - Limón - Yogurt con naranja

Homemade ice cream: Vanilla - Chocolate - Almond Nougat - Pistachio - Lemon - Yogurt with orange

Hausgemachtes Eis: Vanille - Mandelnougat - Schokolade - Pistazie - Zitrone - Joghurt mit Orange

2,90€ BOLA / SCOOP / KUGEL

Fruta de temporada

Fruits of the season / Obst der Saison

6,00€

Tiramisù

7,20€

Pannacotta con salsa de frutos rojos

Pannacotta with red berries sauce

Pannacotta mit roten Beeren

7,50€

Tarta de Gianduja con nueces caramelizadas

Gianduja cake with candied walnuts

Gianduja-Torte mit kandierten Walnüssen

8,00€

Coulant de caramelo

Caramel coulant / Karamell-Coulant

8,00€


Salute!



**- VINOS BLANCOS CANARIOS / CANARIAN WHITE WINES
KANARISCHE WEISSWEINE -**

Tajinaste Seco

Listán Blanco y Albillo, D.O. Valle de la Orotava

50CL **20,00€** / 75CL **27,00€** / 

Bermejo seco

Malvasía Volcánica, D.O. Lanzarote

35,30€ / 

Berode

Malvasía Volcánica, D.O. Gran Canaria

 **6,50€** / 75CL **34,80€**

Paisaje de las Islas

Marmajuelo y Malvasía Aromática, D.O.P. Islas Canarias

37,00€

El Grifo Lías

Malvasía Volcánica, D.O. Lanzarote

42,50€

Airam

Listán Blanco, Malvasía, Diego, D.O.P. Islas Canarias

49,90€

**- VINOS ROSADOS CANARIOS / CANARIAN ROSE WINES
KANARISCHE ROSEWEINE -**

Reverón

Listán Negro, D.O. Abona

25,00€

Tajinaste

Listán Negro, D.O. Valle de la Orotava

 **6,00€** / 75CL **27,00€** / 

Bibiana Monje


Listán Negro, D.O.P. Islas Canarias

32,20€ / 

**- VINOS TINTOS CANARIOS / CANARIAN RED WINES
KANARISCHE ROTWEINE -**

Monje Tradicional

Listán Negro, Negramoll y Listán Blanco, D.O. Tacoronte-Acentejo

37CL **17,25€** / 75CL **30,00€** / 

El Lomo Vendimia Seleccionada

Listán Negro, Negramoll, Tintilla, D.O. Tegueste

32,50€ / 

Tajinaste Barrica

Listán Negro y Tintilla, D.O. Valle de la Orotava

 **6,50€** / 75CL **32,75€** / 

La Solana

Listán Negro, D.O. Valle de la Orotava

35,00€

Agala Crianza

Vijariego y Tintilla, D.O. Gran Canaria

47,00€

Can

Listán Negro, D.O. Valle de la Orotava

49,00€

- VINOS BLANCOS / WHITE WINES / WEISSWEINE -

Alma Mística
Muscat y Vihura, D.O. Valencia
19,00€

Paso a Paso
Verdejo, Macabeo, V.T. Castilla
23,00€

Erre de Herrero
Verdejo, D.O. Rueda
23,50€

Martivilli Sauvignon
Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
24,80€

Atrium
Chardonnay, D.O. Penedés
25,75€ / 🍷🌿

Enate 234
Chardonnay, D.O. Somontano
26,80€

Ahalá
Treixadura, D.O. Ribeira
27,25€ / 🍷

Shava
Verdejo, D.O. Rueda
🍷 6,00€ / 75cl 28,00€

Otazu
Chardonnay, D.O. Navarra
29,70€

Lagar de Cervera
Albariño, D.O. Rías Baixas
37cl 18,00€ / 75cl 30,50€

Legardeta
Chardonnay, D.O. Navarra
32,50€

Ramón Bilbao Edición Limitada
Verdejo, D.O. Rueda
33,75€

Finca La Colina
Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
34,25€ / 🍷

Pazo Baion
Albariño, D.O. Rías Baixas
35,00€

Idoia Fermentado en Barrica
Xare-lo, Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo, D.O. Catalunya
36,00€

Louro do Bolo
Godello, Treixadura, D.O. Valdeorras
38,50€

Pico Maccario
Chardonnay, D.O.C. Monferrato (Puglia)
🍷 7,50€ / 75cl 39,00€

Waltrand
Riesling, D.O. Penedés
39,80€

Villa Sparina
Cortese, D.O.C.G. Gavi di Gavi (Piemonte)
41,50€

Vigna Traverso
Pinot Grigio, D.O.C. Friuli Colli Orientali
43,00€

Schloss Lieser Kabinett
Riesling, Mosel
45,50€

Chablis Ropiteau
Chardonnay. A.O.C. Bourgogne
55,50€

Capellania
Viura. D.O.Ca. Rioja
64,00€

Abadía de Retuerta Le Domaine
Sauvignon Blanc. V.T. Castilla y León
69,00€

La Calma
Chenin Blanc. D.O. Penedés
73,00€

As Sortes
Godello. D.O. Valdeorras
82,00€

- VINOS ROSADOS / ROSE WINES / ROSÉWEINE -

Audentia
Cabernet Sauvignon. D.O. Valencia
18,70€ / ♀

López de Haro
Tempranillo y Garnacha. D.O.Ca. Rioja
19,20€ / ♀♂

Barón de Ley
Tempranillo y Garnacha. D.O.Ca. Rioja
6,00€ / 75cl 21,00€

Libalis
Moscatel de Grano Menudo y Syrah. I.G.P. Valles de Sadacia
21,60€

Santa Digna
Cabernet Sauvignon. Chile
24,00€

La Rosa de Can Sumoi
Sumoll, Xarel·lo. D.O. Penedés
33,00€ / ♀♂

K Pi Rosé
Garnacha. D.O.P. Gebreros
34,75€

Quinta Clarisa Belondrade
Tempranillo, Syrah. V.T. Castilla y León
35,10€ / ♂

Miraval
Cinsault, Garnacha, Syrah. A.O.C. Côtes de Provence
7,50€ / 75cl 39,00€

Magali Rosé
Syrah, Cinsault, Cabernet, Garnacha. A.O.C. Côtes de Provence
40,00€ / ♂

Impromptu / Hispano Suizas
Pinot Noir. D.O. Utiel-Requena
43,00€

Lalomba
Garnacha/Viura. D.O.Ca. Rioja
43,90€

Chateau Bernè Inspiration
Garnacha, Syrah, Cinsault. A.O.C. Côtes de Provence
44,00€

Chivite Colección 125
Tempranillo. D.O. Navarra
48,00€

Marqués de Murrieta Primer Rosé
Mazuelo. D.O.Ca. Rioja
53,50€

- VINOS TINTOS / RED WINES / ROTWEINE -

Grego Roble

Tempranillo, Syrah y Garnacha. D.O. Vinos de Madrid

21,00€

López de Haro Reserva

Tempranillo y Graciano. D.O. Ca. Rioja

24,80€

Arroyo Crianza

Tinta fina. D.O. Ribera del Duero

37cl 13,50€ / 75cl 25,80€

Pies Negros

Tempranillo/Graciano. D.O. Ca. Rioja

Y 6,50€ / 75cl 27,50€

Ochoa Crianza

Tempranillo. D.O. Navarra

28,80€

Tierra Crianza

Tempranillo. D.O. Ca. Rioja

50cl 19,50€ / 75cl 30,25€

El Recio de Matsu

Tinta de Toro (Tempranillo). D.O. Toro

31,00€ / Y

Museum Real Reserva

Tinta del País. D.O. Cigales

31,70€

Juan Gil Crianza

Monastrell. D.O. Jumilla

32,50€ / Y &

Tridente

Tempranillo. V.T. Castilla y León

32,50€

Lousas "Aldes"

Mencia. D.O. Ribeira Sacra

33,00€

Viña Salceda Reserva

Tempranillo y Graciano. D.O. Ca. Rioja

33,25€

Quinta Milú La Cometa

Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero

34,90€

Antidoto

Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero

Y 7,50€ / 75cl 36,50€

Caspagnolo

Sangiovese y Merlot. D.O.C.G. Chianti (Toscana)

Y 7,50€ / 75cl 38,40€

Occhipinti SP68

Frappato y Nero d'Avola. I.G.T. Terre Siciliane (Sicilia)

39,30€ / &

Vizcarra 15 Meses

Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero

50cl 31,10€ / 75cl 41,00€

Barón de Ley Gran Reserva

Tempranillo. D.O. Ca. Rioja

42,00€

Pago de Otazu

Cabernet, Merlot. D.O.E. Pago de Otazu

42,80 €

Bassus

Pinot Noir. D.O. Utiel-Requena

44,00 €

Matarromera Crianza

Tempranillo. D.O. Ribera del Duero

44,80€

Martúe

Syrah, D.O.P. Pago Campo de la Guardia

45,00€

Salmos

Carñena, Syrah y Garnacha Tinta, D.O.Ca. Priorat

45,75€

Alaya

Garnacha Tintorera, D.O. Almansa

46,00€

Contino Reserva

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha y Graciano, D.O.Ca. Rioja

47,30 €

Domanine Les Bruyeres- Les Monestiers

Syrah, I.G.P. des Collines Rhodaniennes

47,40€

Enate

Merlot, D.O. Somontano

47,90€

Antonin Guyon

Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne

52,50€

El Puntido

Tempranillo, D.O.Ca. Rioja

78,00€

G.B Burlotto

Nebbiolo, D.O.C.G. Barolo (Piemonte)

79,00€

Mas La Plana

Cabernet Sauvignon, D.O. Penedés

97,00€ / 🍷

Dominio de Es

Tinta fina, D.O. Ribera del Duero

120,00€ / 🍷

Pago La Garduña

Syrah, V.T. Castilla y León

140,00€

Amancio

Tempranillo, Graciano, D.O.Ca. Rioja

163,70€

Aquilón

Garnacha, D.O. Campo de Borja

168,00€

Alabaster

Tinta de Toro, D.O. Toro

239,00€

- VINOS DULCES / SWEET WINE / LIEBLICHER WEINE -

Ordoñez Nº 1

Moscatel de Alejandria, D.O. Sierras de Málaga

🍷 **8,00€**

Royal Tokaji Blue Label

Furmint/Muscat/Harslevelu, Tokaj (Hungria)

🍷 **11,50€**

El Grifo Moscatel de Ana


Moscatel, D.O. Lanzarote

🍷 **12,50€**

**- VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES
SPARKLING WINES & CHAMPAGNES
SEKT & CHAMPAGNER -**

Piccolo

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

20CL **6,80€** / 


Gancia Prosecco

Glera, Asti

75CL **17,50€**

Can Sumoi Ancestral

Sumoll

75CL **31,25€** / 

Ornella Molon Prosecco

Glera

75CL **35,00€**


De Nit Rosé

Macabeo, Xarel·lo, Monastrell

37,5CL **20,75€** / 75CL **38,00€** / 

Paisaje de Las Islas

Listán Negro (Blanc de Noir)

 **7,00€** / 75CL **37,00€**

Granona Imperial Corpinnat

Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay, Parellada

75CL **39,50€** /  

Tantum Ergo Blanc De Noir

Chardonnay y Pinot Noir, D.O. Cava

75CL **47,00€**

Baron Fuente Grande Réserve

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier

 **10,00€** / 75CL **58,00€**

Drappier Rosé Nature

Pinot Noir

75CL **68,00€**

Lanson Black Label

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

75CL **69,75€**

Moët & Chandon

Pinot Noir y Chardonnay

75CL **75,00€**

G.H. MUMMI Brut Le Rosé

Pinot Noir y Chardonnay

75CL **75,00€**

Taittinger Brut Vintage

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

75CL **90,00€**

Dom Pérignon Vintage

Chardonnay

75CL **250,00€**

**- BEBIDAS REFRESCANTES / REFRESHING BEVERAGES
ERFRISCHENDE GETRÄNKE -**

San Pellegrino

3,50€

Aqua Panna

3,50€

Refresco / Soft drinks / Erfrischungsgetränk

3,50€

Zumo / Juice / Saft

3,50€

**- CERVEZAS Y SIDRA / BEERS AND CIDER
BIERE UND APFELWEIN -**

Heineken

Barril / Draught beer / Bier vom Fass

25CL 3,50€ / 40 CL 5,00€

Cruzcampo Gran Reserva

Barril / Draught beer / Bier vom Fass

25CL 4,00€ / 40 CL 5,50€

Heineken

4,00€

Águila sin filtrar

4,00€

Tropical 1924

4,00€

Lagunitas IPA

5,00€

Paulaner

5,50€

Radler

4,00€

Heineken o.o

4,00€

Ladrón de manzanas

4,00€

**- CAFÉS E INFUSIONES / COFFEE & HERBAL TEE
KAFFEE & KRÄUTERTEE -**

Café / Coffee / Kaffee

3,00€

Té (negro, rojo, verde, frutas)

Tea (black, red, green or fruit)

Tee (Schwarz, Rot, Grün, Früchte)

3,00€

Infusiones / Herbal tea / Kräutertee

3,00€

Carajillo / Coffee & Brandy / Kaffee mit Brandy

4,00€

Irish Coffee

8,50€



LOPESAN
COSTA MELONERAS
RESORT, SPA & CASINO
MELONERAS - GRAN CANARIA - ESPAÑA

lopesan.com

