



BAR
CEN
TRAL



BAR CEN TRAL

Die Central Bar in der eindrucksvollen Empfangshalle des Hotels Lopesan Costa Meloneras Resort & Spa ist die erste Anlaufstelle für alle, die einfach ein klein wenig abschalten möchten. Eine Reise durch die Erinnerungen und Orte aus anderen Zeiten. Ein Treffpunkt voller Geschichten und Gefühle. Hier steht die Zeit still und gibt Raum für Vergnügen und Fantasie.



"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 KmO-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

BUBBLES	5
COCKTAILS	6
SPRITZERIA	28
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	29
WODKA	30
GIN	31
RUM	32
WHISKY & WHISKEY	33
BRANDY & COGNAC	34
TEQUILA & MEZCAL	35
APERITIFS	36
DIGESTIFS	37
BIERE & CIDER	39
WEINE	40
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE	41
KAFFEE & TEE	42
SNACKS	42



BUBBLES

Baron Fuenté (Champagner)

 10,00€ /  58,00€ (75 cl) 

Raventós i Blanc, Blanc de Blancs (Penedés)

 7,00€ /  27,00€ (75 cl) 

Paisaje de las Islas (Kanarische Inseln)

 7,00€ /  37,00€ (75 cl) 

Prosecco Ornella Molon (Treviso)

 8,00€ /  35,00€ (75 cl) 

Gramona Imperial Corpinnat (Penedés)

 8,50€ /  39,50€ (75 cl) 

Raventós De Nit Rosé (Penedés)

 8,00€ /  38,00€ (75 cl) 

Drappier Rosé Nature (Champagner)

 12,00€ /  68,00€ (75 cl) 

Can Sumoi Ancestral 30,00€ (75 cl) 

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

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

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

Veuve Clicquot 80,00 € (75 cl) 

Veuve Clicquot Rosè 90,00€ (75 cl) 

Dom Perignon 250,00€ (75 cl) 



COCKTAILS APERITIFS

6

Brigante

Amaro del Capo Kräuterbitter, frisch gepresster
Pink Grapefruitsaft aus regionalem Anbau von
unserer Finca in Veneguera

// Süß, zittrisch und würzig.

// Geringer Alkoholgehalt

8,50€





COCKTAILS APERITIFS

7

Niña

Amontillado en rama Don Zoilo,
(unbehandelter und ungefilterter Solera-Wein)
hausgemachter Bananenlikör von La Vieja
Licorería, Dolin Vermouth Dry, Dry Curaçao
Pierre Ferrand, Sodawasser.

Cocktail aus dem Projekt „Oxido by Baldi“ (Cocktails
mit niedrigem Alkoholgehalt, inspiriert von längst
vergessenen Rezepten, nach dem Konzept „Sherry on
Classic“; d.h. das Destillat wird durch eine Mischung
aus großzügigen, ausdrucksvollen Weinen ersetzt).

// Süß, würzig und oxidativ

// Geringer Alkoholgehalt

9,00€





COCKTAILS APERITIFS

8

Media Combinación

Vermouth Del Professore Rosso, No.3-Gin,
Dry Curaçao Pierre Ferrand, Angostura
bitter, Sodawasser

// Süß und würzig.

// Mittlerer Alkoholgehalt

9,00€





COCKTAILS APERITIFS

9

Negramaro

Mezcal Union Ensemble, Vermouth Cinzano Rosso 1757, Amaro Montenegro, Amaro del Capo Kräuterbitter, Orangenbitter.

// Süß, würzig und rauchig.

// Hoher Alkoholgehalt

9,00€





COCKTAILS APERITIFS

10

La Chaparra

Havana Rum (3 Jahre), Vermouth Del
Professore Rosso, weißer Kristallzucker, Schale
von Limetten aus regionalem Anbau von unserer
Finca aus Veneguera.

// Süß, würzig und zitrisch.

// Mittlerer Alkoholgehalt

9,00€





COCKTAILS APERITIFS

11

Fifty-Fifty Martini

No.3-Gin, Dolin Vermouth Dry, Orangenbitter,
Schale von Zitronen aus regionalem Anbau von
unserer Finca aus Veneguera.

// Trocken und aromatisch.

// Hoher Alkoholgehalt

// Speisekarte 9,00€

12,00€

(S)





COCKTAILS ALL DAY

12

Asian Mary

Wodka Zubrowka mit eingelegtem Ingwer,
Tomatensaft, Wasabi, Sojasauce, frisch
gepresster Saft von Zitronen aus regionalem
Anbau von unserer Finca aus Veneguera,
Tabasco, schwarzer Pfeffer

// Salzig, pflanzlich, pikant

// Geringer Alkoholgehalt

10,00€



VENEGUERA
Finca Integral
Cataluña



COCKTAILS ALL DAY

13

Daiquiri Insólito

Matusalem Insólito-Rum, frisch gepresster Saft
von Limetten und Pink Grapefruit aus regionalem
Anbau von unserer Finca aus Veneguera,
Maraschino, weißer Kristallzucker, Peychaud Bitter.

// Süß, und zitrisch.

// Mittlerer Alkoholgehalt

11,00€





COCKTAILS ALL DAY

14

Pisco Pie

Pisco aus Traubenmischung, Apfelsaft, Zucker und Zimt, frisch gepresster Saft von Zitronen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Eiweiß

// Süß, zittrisch und würzig.

// Mittlerer Alkoholgehalt

11,00€





COCKTAILS ALL DAY

15

South Side Highball

Xoriguer-Gin, Holunderblütenlikör Saint Germain, Salatgurke, Minze, frisch gepresster Saft aus Zitronen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, weißer Kristallzucker, Eiweiß, Thomas Henry Tonic Water.

// Erfrischend, süß und zitrisch mit grünen und blumigen Noten.

// Mittlerer Alkoholgehalt

11,00€





COCKTAILS ALL DAY

16

Champagne Margarita

Tequila Espolòn reposado (gelagert), Maracuja,
Agavensirup, frisch gepresster Saft von Limetten
aus regionalem Anbau von unserer Finca aus
Veneguera, Champagner Baron- Fuenté.

// Süß, fruchtig und schaumig.

// Hoher Alkoholgehalt

15,00€

Ⓢ





COCKTAILS ALL DAY

17

Cloverclub

Xoriguer-Gin, gefriergetrocknete Himbeeren,
frisch gepresster Saft von Zitronen aus
regionalem Anbau von unserer Finca aus
Veneguera, weißer Kristallzucker, Eiweiß

// Süß, fruchtig und zitrisch

// Mittlerer Alkoholgehalt

10,00€





COCKTAILS ALL DAY

18

Tropical Sherry Cobbler

Amontillado en rama Don Zoilo (unbehandelter und ungefilterter Solera-Wein), Orange, Limette, Papaya und Ananas aus regionalem Anbau von unserer Finca in Veneguera, Vanillezucker, Prosecco Cinzano To Spritz.

// Süß, fruchtig und oxidativ.

// Geringer Alkoholgehalt

12,00€





COCKTAILS ALL DAY

19

Cin Basil Smash

Gin Mediterraneo Doragrossa, Basilikum, frisch gepresster Saft von Zitronen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, weißer Kristallzucker.

// Süß, zitrisch und kräuterig

// Mittlerer Alkoholgehalt

12,50€





COCKTAILS ALL DAY

20

Insólito sour

Matusalem Insólito-Rum, frisch gepresster Saft von Pink Grapefruit aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Maraschino, weißer Kristallzucker, Peychaud Bitter, Eiweiß, Rotwein Marqués de Reinosa Crianza.

// Süß, zittrisch und tanninhaltig

// Mittlerer Alkoholgehalt

12,00€





COCKTAILS ALL DAY

21

Tropical Champagne cocktail

Arehucas Rum (12 Jahre), hausgemachter
Maracujalikör von La Vieja Licorería,
Weißzuckerwürfel, Cacao Bitter,
Champagner Baron-Fuenté

// Süß, fruchtig und schaumig.

// Hoher Alkoholgehalt

15,00€





COCKTAILS DIGESTIFS

22

Chocolate

Pedro Ximénez en rama Don Zoilo (unbehandelt und ungefiltert), Cacao Blanc-Likör, Chartreuse verte (grüner Kräuterlikör), Maraschino, Cacao Bitter, Sodawasser.

Cocktail aus dem Projekt „Oxido by Baldi“ (Cocktails mit niedrigem Alkoholgehalt, inspiriert von längst vergessenen Rezepten, nach dem Konzept „Sherry on Classic“, d.h. das Destillat wird durch eine Mischung aus großzügigen, ausdrucksvollen Weinen ersetzt).

// Dulce, especiado y balsámico

// Contenido alcohólico bajo

9,50€

Ⓢ





COCKTAILS DIGESTIFS

23

Ron Old Fashioned

Matusalem Rum (15 Jahre),
Weißzuckerwürfel, Cacao Bitter

// Süß, würzig und aromatisch.

// Hoher Alkoholgehalt

12,00€





COCKTAILS DIGESTIFS

24

Penicillin

Monkey Shoulder Whisky, Koskenkorva
Ingwerlikör, frisch gepresster Saft von Zitronen
und Honigsirup aus regionalem Anbau von unserer
Finca aus Veneguera, Ardbeg Whisky (10 Jahre).

// Würzig, zitrisch und rauchig.

// Hoher Alkoholgehalt

13,00 €





COCKTAILS DIGESTIFS

25

House Ron Manhattan

Aldea Maestro Rum mazeriert mit Maraschino-Kirschen, Vermouth Del Professore Rosso, Dolin Vermouth Dry, Angostura Bitter. Cocktail, der lange in Fässern gereift ist, die zuvor mit Balsamico-Essig ausgestrichen wurden.

// Süß, fruchtig, würzig und balsamisch.

// Hoher Alkoholgehalt

12,00€





COCKTAILS DIGESTIFS

26

Cuanche Alexander

Aldea Single Cane-Rum, Mozart White
Chocolate-Likör, Mandelmilch, weißer
Kristallzucker.

// Süß, pflanzlich und cremig.

// Mittlerer Alkoholgehalt

10,00€





COCKTAILS DIGESTIFS

27

Cocktails Clásicos

Klassische Cocktails außerhalb der Karte,
erhältlich ab

8,50€





SPRITZERIA

Aperol Spritz (S) Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.	8,50€
Campari Spritz (S) Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.	9,50€
Lillet Wild Berry (S) Lillet Likörwein (Auswahl zwischen Blanc und Rosé), Wild Berry Soda (Waldbeeren-Sodawasser).	8,50€
Ramazzotti Rosato Spritz (S) Likör Ramazzotti Rosato (rosé), Prosecco Cinzano To Spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade.	8,50€
Limoncello Spritz (S) Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.	8,50 €
Paloma Spritz (S) Tequila Espolón Blanco (weiß), Aperol, Agavensirup, Prosecco Cinzano To Spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade	10,00€
Saint Germain Spritz (S) Holunderblütenlikör Saint Germain, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser	12,50€
Chandon Garden Spritz (S)	12,00€



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

San Francisco 6,50€

Soft aus Orangen aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, Ananassaft, Grenadinesirup

Virgin Mojito 6,50€

Soft aus Limetten aus regionalem Anbau von unserer Finca aus Veneguera, weißer Zucker, Minze, Ginger Ale

Tuno Tiki 7,00€

Frisch gepresster Soft 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 Fruchtextrakten.

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).



VODKA

Koskenkorva Climate Action (Finnland)	8,50 €
Reyka (Island)	10,00 €
Zubrowka (Polen)	9,00€
Belvedere (Polen)	11,50€
Grey Goose (Frankreich)	12,50€
Beluga (Russland)	14,00€
Absolut Elyx (Schweden)	16,00€



CIN

Xoriguer (Menorca, Spanien)	8,50€
Gin Mare (Barcelona, Spanien)	12,50€
Gin 72 (Fuerteventura, Spanien)	12,50€
Beefeater (England)	8,50€
Whitley Neill Distiller 's cut (England)	9,00
Bombay sapphire (England)	9,50€
Martin Miller's (England)	10,50€
Gin N3 (England)	11,00€
Tanqueray Ten (England)	12,00€
Hendrick's (Schottland)	11,00€
Gunpowder (Irland)	11,00€
Skagerrak (Norwegen)	10,00€
Gin Mediterraneo Doragrossa (Italien)	12,00€
Monkey 47 (Deutschland)	16,00€

*Maß für Destillate: 50 ml. Einschließlich Erfrischungsgetränk. Aufpreis für Premium-Erfrischungsgetränke 2,50 € (Thomas Henry, Fever-Tree Tonic, Ginger Beer/Ingwerbier)



RUM

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



WHISKY & WHISKEY

BLENDED WHISKY VERSCHNITT

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

SINGLE MALT WHISKY

Glenmorangie 10 Jahre (Highlands, Schottland)	12,00€
Ardbeg 10 Jahre (Isle of Islay, Schottland)	18,00€
Talisker 10 Jahre (Isle of Skye, Schottland)	16,00€
Glenfiddich 12 Jahre (Speyside, Schottland)	11,00€
Macallan 12 Jahre (Speyside Schottland)	22,00€
Oban 14 Jahre (West Highlands, Schottland)	23,00€
Lagavulin 16 Jahre (Isle of Islay, Schottland)	26,00€
Nikka Yoichi (Japan)	18,00€

AMERIKANISCHER WHISKEY

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

IRISH WHISKEY

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



BRANDY & COGNAC

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



TEQUILA & MEZCAL

Espolòn blanco (Jalisco, Mexico)	8,50€
Espolòn 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€



APERITIFS

Crodino (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	5,00€
Vermouth Cinzano rosso (Italien) (S)	6,00€
Vermouth Cinzano bianco (Italien) (S)	6,00€
Vermouth Petroni rojo (Spanien)	6,50€
Vermouth Petroni blanco (Spanien)	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italien) (S)	6,50€
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italien) (S)	6,50€
Vermouth di Torino Doragrossa rosso (Italien) (S)	7,00€
Vermouth Del Professore rosso (Italien) (S)	8,00€
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€
Manzanilla Solear Barbadillo (Spanien) (S)	6,00€
Amontillado en rama Don Zoilo (Spanien) (S)	6,00€



DIGESTIFS

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



DIGESTIFS

Crema di Limoncello Caffo (Italien)	7,00€
Ron miel Aldea (La Palma, Spanien)	6,00€
Strega (Italien)	7,50€
Chartreuse verte (Frankreich, 50 ml)	12,00€
Chartreuse amarillo (Frankreich, 50 ml)	11,50€
Underberg (Deutschland, 20 ml)	5,00€
Koskenkorva Salmiakki (Lakritzlikör, Finnland)	6,50€
Grappa Nonino bianca (Italien, 50 ml)	7,50€
Grappa Nonino antica riserva cuvée (Italien, 50ml)	17,50€
Pedro Ximenèz en rama Don Zoilo (unbehandelt und ungefiltert) (Spanien) (S)	6,50€
Porto Tawny (Portugal) (S)	6,00 €



BIERE & CIDER

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€

Leffe blonde 🍷 5,00€

Paulaner 🍷 5,50€

Radler 🍷 4,00€

Heineken 0,0 🍷 4,00€

Ladrón de manzanas. Apfelperlwein 🍷🍷 4,00€



WEINE

WEISSWEINE

Barbazul (Tierra de Cádiz)

 6,00€ /  27,20€ (75 cl) 

Paisaje de las Islas (Kanarische Inseln)

 6,50€ /  37,00€ (75 cl) 

Chivite Las Fincas (Vino de la Tierra 3 Riberas)

 7,00€ /  35,30€ (75 cl) 

ROSÉWEINE

Tajinaste (Valle de la Orotava)

 6,00€ /  30,75€ (75 cl) 

Roselito (Ribera del Duero)

 6,50€ /  32,00€ (75 cl) 

ROTWEINE

Marqués de Reinos 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) 



WASSER, ER- FRISCHUNGS- GETRÄNKE & SÄFTE

Wasser mit/ohne Kohlensäure	2,80€
Erfrischungsgetränke	3,50€
Frisch gepresster Orangensaft	5,00€
Flaschensäfte	3,50€



KAFFEE & TEE

Kaffee 3,00€

Café Gourmand 5,00€
(Dazu "Petits Fours")

Tee & Kräutertees 3,00€

Heiße Schokolade 4,00€

SNACKS

Oliven al mojo canario 3,00€
(Scharfe kanarische Sauce)

Vegetarische Chips 3,50€

Mix aus gerösteten Gourmet-Nüssen 3,00€
mit Honig und Salz  



-
- Ⓜ ENTHÄLT GLUTEN // Ⓢ ENTHÄLT SCHALENTIER
Ⓝ ENTHÄLT NÜSSE // Ⓟ ENTHÄLT SELLERIE
ⓔ ENTHÄLT EIER // Ⓣ ENTHÄLT FISCH
Ⓛ ENTHÄLT SENF // Ⓠ ENTHÄLT SESAM
Ⓟ ENTHÄLT ERDNÜSSE // Ⓡ ENTHÄLT SOJA
Ⓢ ENTHÄLT SCHWefeldIOXID UND SULFITE
Ⓛ ENTHÄLT LUPINEN // Ⓜ ENTHÄLT MILCH
Ⓢ ENTHÄLT WEICHTIERE
-



BAR
CEN
TRAL