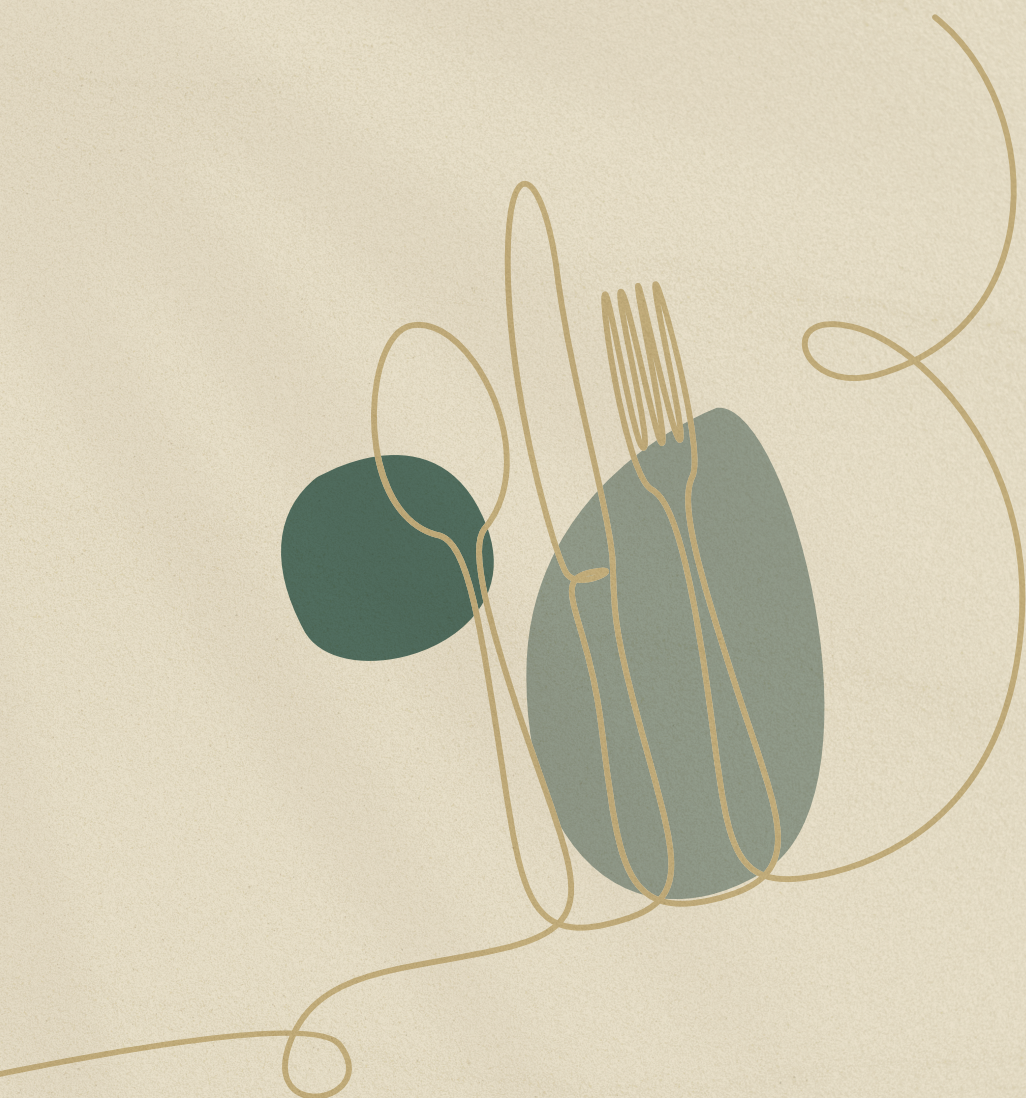


HOTEL FARO
A LOPESAN COLLECTION HOTEL
MELONERAS · GRAN CANARIA · SPAIN



ERIZO
Pool Bar

Ensaladas · Salads · Salate

Ensalada de tomates canarios, aliño de mango, pepino encurtido y albahaca 14,80 €

Canarian tomato salad, mango dressing, pickled cucumber and basil

Kanarischer Tomatensalat, Mango-Dressing, eingelegte Gurke und Basilikum

Ensalada de queso burrata, tomates y pesto de hierbas 16,40 €

Burrata cheese, tomato and herb pesto salad

Salat mit Burrata-Käse, Tomaten und Kräuterpesto

Ensalada César Collection con suprema de pollo de corral 18,90 €

Caesar Collection Salad with free-range chicken supreme

Caesar Collection Salat mit Freilandhuhn-Supreme

Ensalada con brotes tiernos, langostinos crujientes, emulsión de trufa y aguacates 19,20 €

Green sprouts salad, crispy prawns, avocado and truffle emulsion

Grüner Sprossensalat, knusprige Garnelen, Avocado- und Trüffelemulsion

Burger & Sandwich

Burger Juanito black Angus 180 gr, queso de cabra, cebolla caramelizada y bacón 18,90 €

Juanito black angus burger 180 gr, goat cheese, caramelized onion and bacon

Juanito Black Angus Burger 180 gr, Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln und Speck

Burger Juanito Wagyu 180 gr, cebolla caramelizada, brie y mostaza de cerveza 25,90 €

Burger Juanito Wagyu 180 gr, caramelized onion, brie and beer mustard

Burger Juanito Wagyu 180 gr, karamellisierte Zwiebeln, Brie und Biersenf

Burguer de Pollo Crispy 150 gr, cheddar, mayonesa de mostaza dijon y jalapeños 16,50 €

Crispy Chicken Burger 150 gr, cheddar cheese, Dijon mustard mayonnaise and jalapenos pepper

Knuspriger Chicken Burger 150 gr, Cheddar, Dijon-Senf-Mayonnaise und Jalapenos

Sandwich Club Faro con pan focaccia romana, pollo de corral a la brasa, bacon, cheddar y emulsión de trufa 18,50 €

Club Faro Sandwich with Roman focaccia bread, grilled free-range chicken, bacon, cheddar cheese and truffle emulsion

Club Faro Sandwich mit römischem Focaccia-Brot, gegrilltem Freilandhuhn, Speck, Cheddar und Trüffelemulsion

Inglés de salmón ahumado, aguacates encebollados, huevos de codorniz y brotes tiernos 18,60 €

Smoked Salmon English Muffin, avocados with onions, quail eggs and green sprouts

Englischer Muffin mit geräuchertem Lachs, Avocados mit Zwiebeln, Wachteleiern und zarten Sprossen

Schiacciata de tomate, escalivada, vinagreta francesa, queso feta y huevo frito 14,60 €

Schiacciata (Toscana focaccia) with tomato, escalivada (braised vegetables), French vinaigrette, feta cheese and fried egg

Schiacciata (Toscana Focaccia) mit Tomate, Escalivada (geschmortes Gemüse), französischer Vinaigrette, Fetakäse und Spiegelei

Pinsas

Pinsa Margarita 15,20 €

Pinsa de Champiñones, setas y trufa 16,90 €

Mushrooms and truffle · Champignons, Pilze und Trüffel

Pinsa con burrata y dúo de pestos 19,90 €

Burrata and two types of pesto sauce · Burrata und zwei Pesto-Saucen

Pinsa ibérica con jamón de bellota y alcachofas 18,00 €

Acorn-fed ham and artichokes · Bellota-Schinken und Artischocken

Pinsa Marinera con langostinos y atún 19,20 €

Prawns and tuna · Garnelen und Thunfisch

Cada ingrediente extra tendrá un suplemento de 1,00 €

Each extra ingredient will be charged with € 1.00

Für jede weitere Zutat wird 1,00 € berechnet

Postres · Desserts · Nachspeisen

Tarta de Queso Herreño ahumado, vainilla, toffee Smoked Herreño Cheesecake, vanilla, toffee 8,00 €

Geräucherter Herreño-Käsekuchen, Vanille, Toffee

Coulant de chocolate negro 70%, pistacho y helado de vainilla 8,00 €

70% dark chocolate coulant, pistachio and vanilla ice cream

Coulant aus 70 % dunkler Schokolade, Pistazien und Vanilleeis

Tiramisú con café de Agaete 7,00 €

Tiramisu with Agaete coffee

Tiramisu mit Agaete-Kaffee

Crème brûlée con sorbete de albahaca y lima 7,00 €

Crème brûlée with basil and lime sorbet

Crème Brûlée mit Basilikum und Limettensorbet

Carrot Cake, namelaka, nueces pecan y helado de coco 8,00 €

Carrot Cake, namelaka, pecan nuts and coconut ice cream

Karottenkuchen, Namelaka, Pekannüsse und Kokoseis

Vinos Blancos · White Wines · Weissweine

	37cl	75cl
Viñestral (Rioja)	10,70 €	18,50 €
Martivilli Sauvignon (Rueda)		24,80 €
Waltraud (Penedés)		39,80 €
Paisaje de las Islas (Islas Canarias)		37,00 €
Abadía Retuerta Le Domaine (VT Castilla León)		64,40 €

Vinos Rosados · Rose Wines · Roséweine

	37cl	75cl
Viñestral (Rioja)	10,70 €	18,50 €
Santa Digna (Chile)		24,00 €
Reverón (Abona)		25,00 €
Lalomba (Rioja)		43,90 €
Miraval (Côtes de Provence)		39,00 €

Vinos Tintos · Red Wines · Rotweine

	37cl	75cl
Arroyo Crianza (Ribera del Duero)	13,50 €	25,80 €
Monje Tradicional (Tacoronte Acentejo)	17,25 €	30,00 €
Museum Real Reserva (Cigales)		31,70 €
Marqués de Reinosa Crianza (Rioja)	11,20 €	19,25 €
Vizcarra 15 meses (Ribera del Duero)	31,10 €* 31,10 €	41,00 €
Otazu (Vino de pago Navarra)		42,80 €
Juan Gil Etiqueta Plata (Monastrell) (D.O.P. Jumilla)		32,50 €

* Formato · Size · Inhalt: 50cl



Vinos Espumosos y Champagnes · Sparkling Wines & Champagnes · Weissweine & Champagnes

	37cl	75cl
De Nit Rosé. Macabeo / Xarel lo / Monastrell		38,00 €
G.H. MUMM Brut Le Rosé. Pinot Noir / Chardonnay		75,00 €
Moët & Chandon Imperial	50,00 €	
Moët & Chandon. Pinot Noir / Chardonnay		75,00 €
Veuve Cliquot		80,00 €
Dom Perignon		250,00 €
Moët & Chandon Rosé Imperial		85,00 €
Chandon Garden Spritz		60,00 €

IGIC INCLUIDO · TAXES INCLUDED · MEHRWERTSTEUER INKLUSIVE

DISPONEMOS DE LA INFORMACIÓN REFERENTE A ALÉRGENOS.
POR FAVOR PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL.

WE DO HAVE THE INFORMATION REGARDING ALLERGENS.
PLEASE ASK OUR STAFF.

WIE HABEN INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE.
BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL.



As **tasty** as you are