

LA *Toscana* RESTAURANTE



LOPESAN
COSTA MELONERAS

RESORT, SPA & CASINO
MELONERAS - GRAN CANARIA - ESPAÑA



Este diseño de Carta está inspirado en la cocina italiana, elaborada con el alma y el producto de nuestra tierra. Basándonos en las recetas, productos, técnicas y sabores de Italia, utilizamos ingredientes canarios, nacionales e italianos de la más alta calidad para crear platos auténticos con un toque local, cada bocado es un viaje gastronómico que une lo mejor de dos mundos: la esencia de Italia y la riqueza gastronómica de Canarias.

This menu is designed taking as inspiration the Italian cuisine, elaborated with the soul and the product of our land. Based on Italian recipes, products, techniques and flavors, we use Canarian, national and Italian ingredients of the highest quality to create authentic dishes with a local touch. Each bite is a gastronomic journey that unites the best of two worlds: the essence of Italy and the gastronomic richness of the Canary Islands.

Dieses Menü ist von der italienischen Küche inspiriert und wird mit der Seele und den Erzeugnissen aus unseren Landen zubereitet. Auf der Grundlage italienischer Rezepte, Produkte, Techniken und Geschmacksrichtungen verwenden wir die hochwertigsten kanarischen, nationalen und italienischen Zutaten, um authentische Gerichte mit lokalem Bezug zu kreieren. Jeder Bissen ist eine gastronomische Reise, die das Beste aus zwei Welten vereint: die Essenz Italiens und den gastronomischen Reichtum der Kanarischen Inseln.

Buon appetito



- ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN -

Servicio de pan - Bread service - Brotservice - **3,50€**

Ensalada de Tomate **Tomato Salad** **Tomatensalat**

Variedades de tomate de temporada, atún marinado en casa, aguacate de nuestra finca de Veneguera, cebolla roja al jerez, sesamo negro y vinagreta de balsámico.

Seasonal tomato varieties, homemade marinated tuna, avocado from our Veneguera farm, red onion in Sherry sauce, black sesame and balsamic vinaigrette.

Tomatensorten der Saison, hauseigener marinierter Thunfisch, Avocado von unserer Finca in Veneguera, rote Zwiebeln in Sherry, schwarzer Sesam und Balsamico-Vinaigrette.

17,00€

Ensalada Fontina & Speck **Fontina & Speck Salad** **Fontina & Speck Salat**

Con manzana fresca, gorgonzola cremosa, nueces caramelizadas y vinagreta de amaretto.

With fresh apple, creamy gorgonzola sauce, caramelised walnuts and Amaretto vinaigrette.

Mit frischem Apfel, cremigem Gorgonzola, karamellisierten Walnüssen und Amaretto-Vinaigrette.

18,00€

La Burrata

Burrata con chutney de mango ligeramente picante, pistachos tostados, aceite de pimentón de la vera, rúcula y unas tostas de masa filo con almendras, pistachos y pipas de calabaza.

Burrata with slightly spicy mango chutney, toasted pistachios, paprika from La Vera oil, arugula and filo pastry toasts with almonds, pistachios and pumpkin seeds.

Burrata mit leicht pikantem Mango-Chutney, gerösteten Pistazien, Öl von Paprika aus der Region La Vera, Rucola und Filoteig-Toasts mit Mandeln, Pistazien und Kürbiskernen.

19,50€

Carpaccio de ventresca de Atún **Tuna Belly Carpaccio** **Thunfischbauch-Carpaccio**

Atún con mojo de frutas tropicales de nuestra finca de Veneguera, pepino baby encurtido y polvo de oliva negra.

Tuna with tropical fruit mojo from our Veneguera farm, pickled baby cucumber and black olive powder.

Thunfisch mit Mojo-Sauce aus tropischen Früchten von unserer Finca in Veneguera, eingelegten Baby-Salatgurken und schwarzem Olivenpulver.

21,00€

Tartar de “Txogitxu” **Txogitxu Beef Tartare** **„Txogitxu”-Tatar**

Ligeramente ahumado con helado de mostaza, yema de corral confitada, pimienta de sichuan y tostadas de brioche.

Lightly smoked beef with mustard ice cream, candied egg yolk from free-range hens, Sichuan pepper and brioche toasts.

Leicht geräuchertes Edelminderfleisch mit Senfeis, konfiertem Eigelb von Freilandhühnereiern, Szechuanpfeffer und Brioche-Toast.

25,00€

Vitello Tonnato 2.0

Láminas de ternera lechal con ventresca de atún, alcaparrones y suave espuma de vitello tonnato.

Slices of veal with tuna belly, capers and soft foam of Vitello Tonnato.

Feine Kalbfleischscheibchen mit Thunfischbauch, Kapern und zartem Vitello-Tonnato-Schaum.

22,00€

- HUEVOS / EGGS / EIERGERICHTE -

Boletus, papas y yema de corral

Boletus, potatoes and egg yolk from free-range hens

Steinpilze, Kartoffeln und Eigelb von Freilandhühnereiern

Ragú de boletus y seta eryngii, yema confitada de huevos de gallinas de corral, espuma de papa, trufa rallada, alga trufa de mar y tostas con aceite de guanciale.

Boletus and eryngii mushroom ragout, candied egg yolk from free-range hens, potato foam, grated truffle, sea truffle seaweed and toasts with guanciale oil.

Steinpilz- und Kräuterseitling-Pilzragout, konfiertes Eigelb von Freilandhühnereiern, Kartoffelschaum, geriebener Trüffel, Trüffelalgen und Röstbrot mit Guanciale-Öl.

19,50€

Huevos fritos con carabinero y guanciale

Fried eggs with scarlet shrimps and guanciale

Spiegeleier mit Riesengarnelen und Guanciale-Speck

Nuestro huevo frito de huevos de gallinas de corral, con tres yemas, papas fritas caseras, carabinero templado, guanciale en láminas y caviar de mújol ahumado.

Fried eggs from free-range hens, with three yolks, home potatoes chips, warm scarlet shrimp, sliced guanciale and smoked mullet caviar.

Unser Spiegelei aus Freilandeiern, mit drei Dottern, hausgemachten Bratkartoffeln, warmer Riesengarnele, fein geschnittenem Guanciale und geräuchertem Meeräschenkaviar.

23,50€

- PIZZAS / PIZZA / PIZZEN -

Marinara

Salsa de tomate “San Marzano”, ajo laminado, anchoas, tomate pasificado, orégano y albahaca.

San Marzano tomato sauce, sliced garlic, anchovies, tomato raisins, oregano and basil.

Tomatensauce „San Marzano“, Knoblauchscheibchen, ofengetrocknete Tomaten, Oregano und Basilikum.

15,50€

Margherita

Salsa de tomate “San Marzano”, mozzarella Fior di Latte y albahaca.

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella and basil.

Tomatensauce „San Marzano“, Fior di Latte-Mozzarella und Basilikum.

14,00€

Carbonara

Base de crema de trufa, mozzarella Fior di latte, guanciale, champiñon “Porto Bello”, gel de yema trufada, parmesano “Grana Padano”, pimienta negra recién molida y aceite de ajo negro. Flambeada en sala

Truffle cream base, Fior di latte mozzarella, guanciale, Portobello mushroom, truffled egg yolk gel, Grana Padano parmesan cheese, freshly ground black pepper and black garlic oil. The pizza is flambéed in the dining room

Trüffelcreme, Mozzarella Fior di Latte-Mozzarella, Guanciale-Speck, Porto Bello-Champignons, getrüffeltes Eigelbgel, „Grana Padano“-Parmesan, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und schwarzes Knoblauchöl. Flambiert im Speisesaal

18,90€

Quattro Formaggi

Base de crema, gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, queso de cabra canario, grana padano y miel de palma.

Cream base, gorgonzola, Fior di Latte mozzarella, Canary goat cheese, Grana Padano and palm honey.

Sahnebasis, Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, kanarischer Ziegenkäse, Grana Padano und Palmhonig.

16,00€

Ibérica

Salsa de tomate “San Marzano”, mozzarella Fior di latte, jamón ibérico de bellota, rúcula, tomates cherrys pasificados y grana padano.

San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, acorn-fed Iberian ham, arugula, cherry tomato raisins and Grana Padano cheese.

Tomatensauce „San Marzano“, Mozzarella Fior di Latte, iberischer Schinken aus Eichelmast, Rucola, ofengetrocknete Kirschtomaten und Grana Padano.

16,50€

- PASTAS / PASTA/ PASTA-GERICHTE -

Spaghetti alla Carbonara

Con guanciale tostado, yema de huevo trufada, pecorino romano, espuma de parmesano y pimienta recién molida

With toasted guanciale, truffled egg yolk, pecorino romano cheese, parmesan cheese foam and freshly ground pepper.

Mit angebratenem Guanciale, getrüffelem Eigelb, Pecorino Romano, Parmesanschaum und frisch gemahlenem Pfeffer.

22,50€

Paccheri al ragù della Nonna

Paccheri al ragù della Nonna

Paccheri al ragù della Nonna

Paccheri con ragout de carrillera de ternera melosas cocinadas durante 18 horas.

Paccheri with veal cheeks ragout cooked during 18 hours.

Paccheri mit zartem Kalbsbacken -Ragout, das 18 Stunden lang gekocht wurde.

21,20€

Tagliatelle arrabbiata di mare

Tagliatelle fresco con langostinos, mejillones, almejas, bisquet de langostinos, ajos, guindillas y botarga.

Fresh tagliatelle with prawns, mussels, clams, prawn bisque, garlic, chili peppers and bottarga.

FrISChe Tagliatelle mit Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen-Bisque, Knoblauch, Chilischoten und Bottarga

21,00€

Gnocchi al pomodoro e burrata

Gnocchis frescos con salsa de tomate casera, burrata y albahaca.

Fresh gnocchi with homemade tomato sauce, burrata and basil.

FrISChe Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce, Burrata und Basilikum.

19,80€

El canelón más Canario

Canelón relleno de costilla de cerdo con crema de maíz, jugo de la cocción de la costilla y chips de papa.

Cannelloni stuffed with pork ribs with corn cream, juice from the cooking of the ribs and potato chips.

Mit Schweinerippchen gefüllte Cannelloni mit Maiscreme, Saft vom Kochen der Rippchen und Kartoffelchips.

22,00€

- ARROCES/ RICES / REISGERICHTE -

Risotto de carabineros

Scarlet shrimp risotto

Arroz meloso con carabineros marinados y ligeramente marcados al fuego, tomate pasificado.

Mellow rice with marinated and lightly grilled prawns, tomato in raisins.

Cremiger Reis mit marinierten und leicht angebratenen

Riesengarnelen sowie ofengetrockneten Tomaten.

28,00€

Risotto al nero di sepia con rejo de pulpo a la parrilla

Black sepia risotto with roast octopus tentacle

Risotto al nero di seppia mit gegrilltem Oktopus-Tentakel

De calamares, con sobrasada, pulpo a la parrilla y emulsión de mojo cítrico.

With squid, sobrasada, grilled octopus and citric mojo emulsion.

Tintenfisch, mit Sobrasada, gegrilltem Oktopus und Zitrus-

Mojo-Emulsion.

26,00€

Risotto de boletus con secreto ibérico de bellota

Boletus risotto with acorn-fed Iberian pork

Steinpilz-Risotto mit secreto ibérico-Muskelstück vom iberischen Schwein aus Eichelmast

De boletus y seta eryngii, secreto ibérico a la parrilla con romero, servido en llauna.

With boletus and eryngii mushrooms, grilled Iberian pork with rosemary, served on an oven tray

Steinpilze und Kräuterseitlinge, gegrilltes secreto ibérico

Muskelstück vom Schwein mit Rosmarin, serviert auf einem Blech.

28,00€

- MONTAÑA / MEAT / AUS DEN BERGEN -

Milanesa de presa ibérica de bellota

Acorn-fed Iberian pork milanesa

Schnitzel vom Nackenmuskel des iberischen Schweins aus Eichelmast

Con salsa de pimientos de padrón y cítricos, acompañado de ensalada de papaya verde de Veneguera y de col, marinada en vinagreta de mostaza antigua y jerez

With Padron green peppers and citrus sauce, accompanied by Veneguera green papaya and cabbage salad, marinated in old mustard and Sherry vinaigrette.

Mit einer Soße aus Padron-Paprika und Zitrusfrüchten, begleitet von einem Salat aus grüner Papaya und Kohl von unserer Finca aus Veneguera, mariniert in einer traditionellen Senf-Sherry-Vinaigrette.

22,90€

Solomillo de “Txogitxu”

Txogitxu sirloin steak

„Txogitxu“-Lendensteak

Con cremoso de puerro y pecorino, salsa de Marsala y cacao amargo.

With creamy leek and pecorino cheese sauce, Marsala sauce and bitter cocoa.

Mit Lauch-Pecorino-Creme, Marsala-Sauce und bitterem Kakao

27,00€

- MAR / FISH / AUS DEM MEER -

Lubina a la parrilla de “Pesca sostenible” Grilled sea bass from sustainable fishing Gegrillter Wolfsbarsch aus „nachhaltigem Fischfang“

Con crema de hinojo y pimienta rosa, papa negra canaria, salsa de mantequilla de cítricos.

With fennel and pink pepper cream, Canary black potato, citrus butter sauce.

Mit Fenchel- und rosa Pfeffercreme, schwarzen kanarischen Kartoffeln und Zitrusbuttersauce.

25,50€

Bacalao confitado de “Pesca sostenible” Cod confit from sustainable fishing Kabeljau-Confite aus „nachhaltigem Fischfang“

Con trigüeros salteados, salsa de tomate asado y pesto de pistachos.

With sautéed green asparagus, roasted tomato sauce and pistachio pesto.

Mit sautiertem Wildspargel, Sauce aus gerösteten Tomaten und Pistazien-Pesto.

24,50€

- POSTRES / DESSERTS / DESSERTS -

Tiramisú “della Nonna”

Auténtico tiramisú casero, receta de la abuela

Authentic homemade tiramisù, grandmother’s recipe

Echtes hausgemachtes Tiramisu nach Omas Rezept

10,00€

Panna Cotta “Toscana”

Panna Cotta casera, con dos sabores, vainilla y chocolate

Homemade Panna Cotta, with two flavors, vanilla and chocolate.

Hausgemachte Panna cotta mit zwei Geschmacksrichtungen, Vanille und Schokolade

8,50€

“Turdilli Calabresi”

Buñuelo horneado, relleno de helado de yogurt e higos, sobre streusel de avellana.

Baked sweet doughnut filled with yogurt and fig ice cream on hazelnut streusel.

Gebackener Krapfen, gefüllt mit Joghurt und Feigeneis, auf Haselnussstreuseln.

8,20€

Esfera cremosa de pistacho, chocolate y café Creamy sphere of pistachio, chocolate and coffee Cremige Kugel aus Pistazien, Schokolade und Kaffee

Irresistible esfera de tiramisú de pistacho, bañado en chocolate.

Irresistible pistachio tiramisù sphere dipped in chocolate.

Unwiderstehliche Pistazien-Tiramisu-Kugel, in Schokolade getaucht.

12,00€

Fruta de nuestra finca de Veneguera

Fruit selection homemade Fruit selection from our Veneguera farm

Obst von unserer Finca aus Veneguera

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
44,00€

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
62,00€

- VINOS BLANCOS / WHITE WINES / WEISSWEINE -

Alma Mística
Muscat y Viura. 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
26,00€

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

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

Ailalá
Treixadura. D.O. Ribeiro
27,25€ / 

Shaya
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€**

Waltraud
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
46,00€

Schloss Lieser Kabinett
Riesling. Mosel
45,50€

Chablis Ropiteau
Chardonnay. A.O.C. Bourgogne

69,00€

Capellanía
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. Cebreiros

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€**

Magalí Rosé
Syrah, Cinsault, Cabernet, Garnacha. A.O.C. Côtes de Provence

47,00€ / 🌿

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

55,00€

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
🍷 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€ / 🍷

Museum Real Reserva
Tinta del País. D.O. Cigales
31,70€

Juan Gil Crianza
Monastrell. D.O. Jumilla
36,00€ / 🍷🍷

Tridente
Tempranillo. V.T. Castilla y León
32,50€

Lousas “Aldea”
Mencía. 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€

Antídoto
Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero
🍷 7,50€ / 75CL 36,50€

Caspagnolo
Sangiovese y Merlot. D.O.C.G. Chianti (Toscana)
🍷 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.P. 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
Cariñena, 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
65,00€

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
135,00€ / 🍷

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
249,00€

- VINOS DULCES / SWEET WINE / LIEBLICHER WEINE -

Ordoñez N° 1
Moscatel de Alejandría. D.O. Sierras de Málaga
 **8,00€**

Royal Tokaji Blue Label
Furmint/Muscat/Harslevelu. Tokaj (Hungría)
 **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 8,00€ / 🍷

Gancia Prosecco
Glera. Asti

75CL 17,50€

Can Sumoi Ancestral
Sumoll

75CL 31,25€ / 🍷

Ornella Molon Prosecco
Glera

75CL 45,00€

De Nit Rosé
Macabeo, Xarel-lo, Monastrell

37,5CL 20,75€ / 75CL 42,00€ / 🍷

Paisaje de Las Islas
Listán Negro (Blanc de Noir)

🍷 7,00€ / 75CL 37,00€

Gramona Imperial Corpinnat
Macabeo, Xarel-lo, Chardonnay, Parellada

75CL 55,00€ / 🍷🍷

Tantum Ergo Blanc De Noir
Chardonnay y Pinot Noir. D.O. Cava

75CL 65,00€

Baron Fuenté Grande Réserve
Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meuniere

🍷 10,00€ / 75CL 75,00€

Drappier Rosé Nature
Pinot Noir

75CL 88,00€

Lanson Black Label
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meuniere

75CL 69,75€

Moët & Chandon
Pinot Noir y Chardonnay

75CL 78,00€

G.H. MUMM Brut Le Rosé
Pinot Noir y Chardonnay

75CL 75,00€

Taittinger Brut Vintage
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meuniere

75CL 90,00€

Dom Pérignon Vintage
Chardonnay

75CL 280,00€

- 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 0,0

4,00€

Ladrón de manzanas

4,00€

- CAFÉS E INFUSIONES / COFFEE & HERBAL TEE KAFFE & 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

