

# ERIZO

POOL BAR

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



“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.“



**LOPESAN**  
FOR GOOD





## PERLENDES

### IM GLAS

---

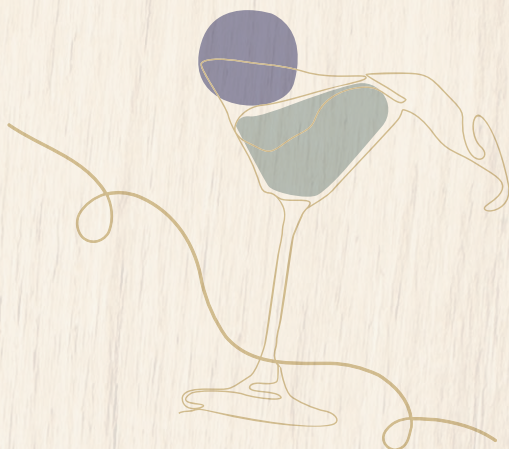
Paisaje de las Islas	10,00 €
Raventòs De Nit	10,00 €
Moët & Chandon Imperial	12,00 €
Moët & Chandon Rosé Imperial	15,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial	15,00 €

### IN FLASCHEN

---

Paisaje de las Islas	37,00 €
Raventòs De Nit	38,00 €
Chandon Garden Spritz	60,00 €
Moët & Chandon Imperial (37 cl)	50,00 €
Moët & Chandon Imperial	75,00 €
Moët & Chandon Rosé Imperial	85,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial	85,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	90,00 €
Veuve Clicquot	80,00 €
Veuve Clicquot Rosé	90,00 €
Dom Perignon	250,00 €





## Cocktails

**Lillet house berry** 10,00 €

*Lillet Rosé, hausgemachter Erdbeersirup aus der Region, Thomas Henry Tonic Water.*

*(Süß, fruchtig und erfrischend. Niedriger Alkoholgehalt)*

**Gran-Hugo** 10,00 €

*Holunderblütenlikör St. Germain, hausgemachter Gurkensirup aus der Region, Prosecco Cinzano To Spritz, Minze, Sodawasser.*

*(Süß, blumig und erfrischend). Niedriger Alkoholgehalt)*

**Pomada** 9,00 €

*Xoriguer-Gin, slushy Limonade (halbgefroren)*

*(Süß, zitrusartig und erfrischend. Niedriger Alkoholgehalt)*

**London Mule** 11,00 €

*Bulldog Gin, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Thomas Henry Ginger Beer.*

*(Süß, zitrusartig und erfrischend. Mittlerer Alkoholgehalt)*

**Veneguera Colada** 12,50 €

*Havana Rum (3 Jahre), „tropische“ kanar. Ananas von unserer Finca in Veneguera, Milch, Kokosnuss, Zimt, Vanille, Zucker.*

*(Süß und fruchtig. Mittlerer Alkoholgehalt)*

**Waterloo** 11,00 €

*Xoriguer Gin, Wassermelone aus regionalem Anbau, Campari, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Zucker*

*(Süß, fruchtig und bitter. Mittlerer Alkoholgehalt)*

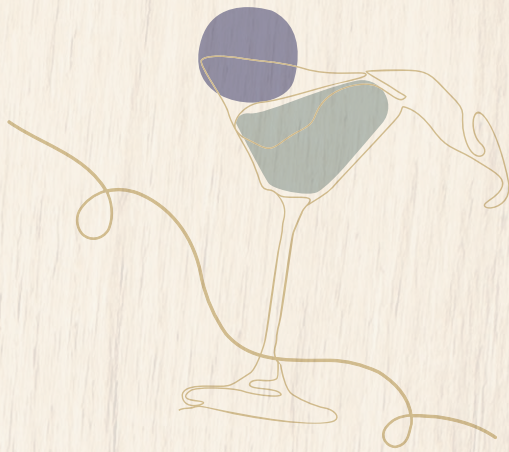
**Màs-Paloma** 12,50 €

*Tequila Curado Blue Agave, Agavesito-Agavensirup, Maracuja und Limette von unserer Finca in Veneguera, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade. .*

*(Süß, zitrusartig und fruchtig. Mittlerer Alkoholgehalt)*

**KLASSISCHE COCKTAILS SIND AUCH AUSSERHALB DER KARTE ERHÄLTICH, BITTE FRAGEN SIE UNSERE BEDIENTUNG**





## Cocktails

### "Tuno" vas a la rama? 10,00 €

*Wodka Koskenkorva Climate Action, Cordial Paragon Timur Berry, Tuno Indio-Saft von Kaktusfeigen aus regionalem Anbau, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Eiweiß.  
(Süß, zitrusartig und fruchtig. Mittlerer Alkoholgehalt)*

### Daiquiri Canario 10,00 €

*Weißer Rum Aldea blanco, Banane und Limette von unserer Finca in Veneguera, hausgemachter Likör von kanarischen Bananen aus dem Hause La Vieja Licorería, Zucker  
(Süß und fruchtig. Mittlerer Alkoholgehalt)*

### Pornstar Martini 13,00 €

*J.J. Whitley Vanilla-Wodka, hausgemachter Likör von kanarischen Maracujas aus dem Hause La Vieja Licorería, Supasawa Sour-Mix, hausgemachter Vanillesirup, Prosecco Cinzano To Spritz, hausgemachter Schaum aus Maracujas von unserer Finca in Veneguera  
(Süß und fruchtig. Mittlerer Alkoholgehalt)*

### Sgroppino 9,50 €

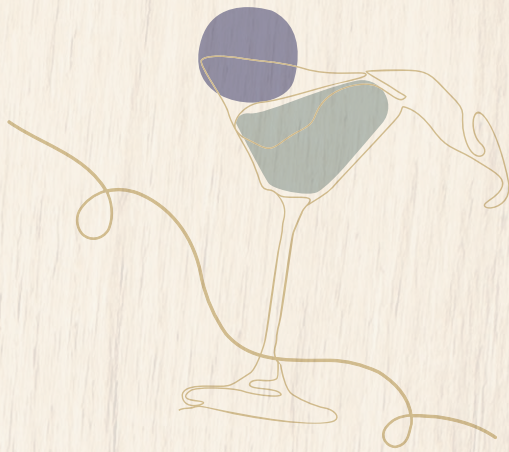
*Grappa Nonino Bianca, Prosecco Cinzano To Spritz, Zitronensorbet, Limoncello Santa Maria al Monte, Schlagsahne  
(Süß, zitrusartig und cremig. Niedriger Alkoholgehalt)*

### The Italian Job 10,00 €

*Arehucas Rum (7 Jahre), Caffè Borghetti Kaffeelikör, Mozart White Chocolate Likör, Caffè-Eis, Angostura Cocoa Bitter Zucker  
(Süß, cremig und verschwenderisch. Mittlerer Alkoholgehalt)*

**KLASSISCHE COCKTAILS SIND AUCH AUSSERHALB DER KARTE ERHÄLTICH, BITTE FRAGEN SIE UNSERE BEDIENTUNG**





## Spritzeria Clásica

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser..</i>	9,00 €
<b>Campari Spritz</b> <i>Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.</i>	9,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <i>Lillet Likörwein (Auswahl zwischen Blanc und Rosé), Wild Berry Soda</i>	9,00 €
<b>Ramazzotti Rosato Spritz</b> <i>Likör Ramazzotti Rosato, Prosecco Cinzano To Spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade.</i>	9,00 €
<b>Limoncello Spritz</b> <i>Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser..</i>	9,00 €
<b>Chandon Garden Spritz</b>	12,00 €

## Virgin Cocktails

<b>Banana summer</b> <i>(Ananassaft, frisch gepresster Zitronensaft, hausgemachter Sirup mit Bananen von unserer Finca in Veneguera)</i>	8,00 €
<b>Caipipiki</b> <i>(Limettenspalten, Orangen-Oleo Saccharum (Ölzucker), Ginger beer/ Ingwerbier)</i>	8,00 €
<b>Virgin Veneguera Colada</b> <i>(„Tropische“ kanar. Ananas von unserer Finca in Veneguera, Milch, Kokosnuss, Zimt, Vanille, weißer Zucker)</i>	9,00 €
<b>Virgin MariPino</b> <i>(Tomatensaft, hausgemachter Shrub aus Karotten und Gewürzen, Chipotle-Chili-Tabasco, Ponzu-Sauce, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Lea &amp; Perrins Worcestershire-Sauce, Salz und Pfeffer. Als Option mit Kimchi serviert.)</i>	9,00 €
<b>Pink Lemonade</b> <i>(Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Crodino)</i>	8,00 €
<b>Tuno Tiki</b> <i>(Frisch gepresster Saft von Orangen von unserer Finca in Veneguera, Kaktusfeigensaft, Sirup aus Erdmandelmilch)</i>	8,00 €





## Smoothies & Frappes

<b>Veneguera</b>	8,00 €
<i>(Orange, „tropische“ kanar. Ananas, Mango und Papaya von unserer Finca in Veneguera)</i>	
<b>Red berries paradise</b>	8,00 €
<i>(Erdbeeren aus regionalem Anbau, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Cranberries)</i>	
<b>Green Power</b>	8,00 €
<i>(Avocado von unserer Finca in Veneguera, Gurke, grüner Apfel, Ingwer, Zitrone)</i>	
<b>Guanche</b>	8,00 €
<i>(Mandelmilch, Bananen von unserer Finca in Veneguera, Kokosnuss, Gofio-Maismehl, Kakao)</i>	
<b>Café frappé</b>	7,00 €
<b>Eis Chocolate</b>	7,00 €
<b>Eiskaffee</b>	7,00 €





## Aperitifs

Crodino (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	5,50 €
Vermouth Cinzano bianco (Italien)	7,00 €
Vermouth Petroni rojo (Spanien)	7,00 €
Vermouth Petroni blanco (Spanien)	7,00 €
Vermouth Cinzano 1757 rosso (Italien)	7,00 €
Vermouth Cinzano 1757 dry (Italien)	7,00 €
Lillet blanc (Frankreich)	7,00 €
Lillet rosè (Frankreich)	7,00 €
Ramazzotti Rosato (Italien)	7,00 €
Ricard (Frankreich)	7,00 €
Pernod (Frankreich)	7,00 €
Campari (Italien)	7,00 €
Campari soda	8,00 €
Campari naranja	9,00 €

Maß für Aperitifs: 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

Vecchio Amaro del capo (Italien)	7,00 €
Amaro Ramazzotti (Italien)	7,00 €
Amaro Jefferson (Italien, 50 ml)	9,00 €
Fernet branca (Italien)	7,00 €
Caffè Borghetti (Italien)	7,00 €
Tia Maria (Jamaika)	7,50 €
Amaretto Disaronno (Italien)	7,50 €
Frangelico (Italien)	7,50 €
Baileys (Irland)	7,50 €
Sambuca (Italien)	7,50 €
Limoncello Santa Maria al Monte (Italien)	7,00 €
Crema di Limoncello Caffo (Italien)	7,50 €
Ron miel Aldea (La Palma, Spanien)	7,00 €
Underberg (Deutschland, 20 ml)	5,50 €
Koskenkorva Salmiakki (Lakritzlikör, Finnland)	6,50 €
Orujo(Schnaps)/Orujo hierbas (Kräuterschnaps)	6,50 €
Grappa Nonino bianca (Italien, 50 ml)	8,00 €
Pedro Ximenèz en rama Don Zoilo (Spanien)	6,50 €
Porto Tawny (Portugal)	6,50 €

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)





## Bier & Apfelwein

Heineken vom Fass 0,25 cl	3,50 €
Heineken vom Fass 0,4 cl	5,00 €
Heineken	4,00 €
Águila naturtrüb	4,00 €
Tropical 1924	4,00 €
Lagunitas IPA	5,00 €
Leffe blonde	5,00 €
Corona	5,00 €
Paulaner	5,50 €
Radler	4,00 €
Heineken 0,0	4,00 €
Ladròn de manzanas (Cidre)	4,00 €

## SCHOPPENWEINE & SANGRÍAS

Weißweine, Rotweine und Roséweine des Tages nach  
*einer Auswahl des Sommeliers* ab 6,00 €

**Sangría** Glas 8,50 € / 1L 35,00 €

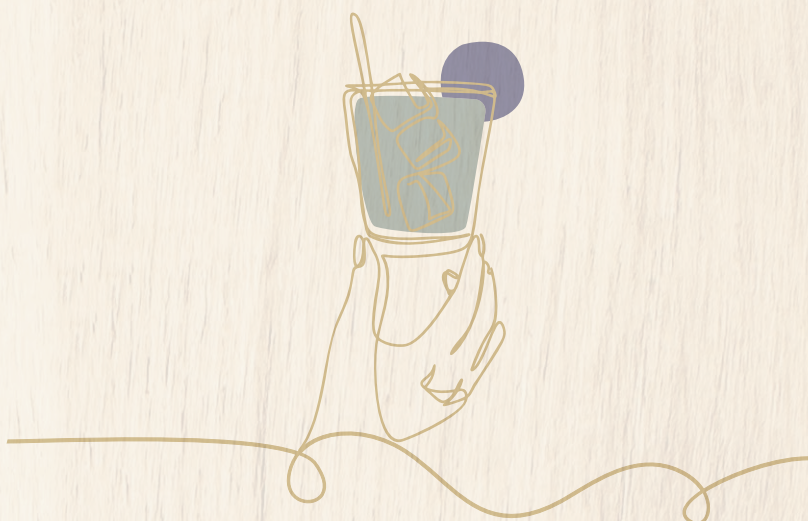
*(Kaná. Rotwein Mondalón, Torres Brandy (15 Jahre),  
Cointreau, Wermut Cinzano Rosso 1757, frisch gepresster Saft  
von Orangen von unserer Finca aus Veneguera, Zucker, Sprite,  
frisches Obst der Saison von unserer Finca aus Veneguera)*

**Sangría (spritzig)** Glas 12,00 € / 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.





## Wodka

Koskenkorva Climate action (Finnland)	9,00 €
Whitley vainilla (England)	10,00 €
Zubrowka (Polen)	10,00 €
Belvedere (Polen)	12,00 €
Reyka (Island)	11,00 €
Grey Goose (Frankreich)	13,00 €

## Gin

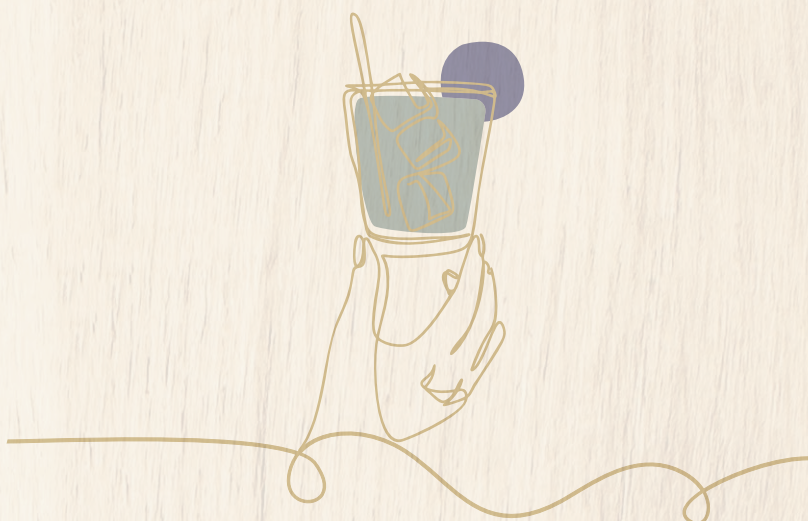
Xoriguer (Menorca, Spanien)	9,00 €
Gin 72 (Fuerteventura, Spanien)	13,00 €
Gin Mare (Barcelona, Spanien)	13,00 €
Gin Bulldog (England)	10,00 €
Whitley Neill Blood Orange (England)	10,00 €
Whitley Neill Raspberry (England)	10,00 €
Bombay sapphire (England)	10,00 €
Martin Miller's (England)	11,00 €
Tanqueray Ten (England)	13,00 €
Hendrick's (Schottland)	12,00 €
Gunpowder (Irland)	12,00 €
Gin Mediterraneo Doragrossa (Italien)	12,50 €
Monkey 47 (Deutschland)	17,00 €

## Rum

Aldea blanco (La Palma, Spanien)	9,00 €
Plantation 3 stars (Barbados, Trinidad, Jamaika)	10,00 €
Aldea dorado (La Palma, Spanien)	9,00 €
Arehucas 7 (Gran Canaria, Spanien)	9,50 €
Abuelo 7 (Panama)	10,00 €
Dead Man's finger spiced / würzig (England)	10,00 €
Dead Man's finger coconut (England)	10,00 €
Abuelo 12 (Panama)	12,50 €
Arehucas 12 (Gran Canaria, Spanien)	11,00 €
Matusalem 15 (Dominikanische Republik)	13,00 €
Arehucas 18 (Gran Canaria, Spanien)	13,00 €
Matusalem 23 (Dominikanische Republik)	15,00 €
Zacapa 23 (Guatemala)	18,00 €

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





## Whisky & Whiskey

Johnnie walker black label (Schottland)	9,50 €
Monkey Shoulder (Speyside, Schottland)	10,00 €
Chivas regal 12 (Speyside, Schottland)	10,00 €
Glenmorangie 10Y (Highlands, Schottland)	12,00 €
Talisker 10 (Isla de Skye, Schottland)	17,00 €
Ardbeg 10Y (Isla de Islay, Schottland)	19,00 €
Glenfiddich 12Y (Speyside, Schottland)	12,00 €
Macallan 12 (Speyside Schottland)	23,00 €
Buffalo trace (USA)	10,00 €
Maker's mark(USA)	11,00 €
Jack Daniels single barrel (USA)	15,00 €
Flaming Pig (Irland)	12,00 €

## Brandy & Cognac

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

## Tequila & Mezcal

Arette blanco(Jalisco, Mexico)	9,00 €
8 blanco (Jalisco, Mexico)	12,00 €
Arette reposado / gelagert (Jalisco, Mexico)	10,00 €
8 reposado (Jalisco, Mexico)	12,50 €
Curado blue agave (Jalisco, Mexico)	12,50 €
Arette añejo / gealtert (Jalisco, Mexico)	12,50 €
Union Uno Ensemble (Oaxaca, Mexico)	10,50 €

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





## Wasser, Erfrischungsgetränke & Säfte

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure, Glasflasche (50cl) (nur am Tisch serviert)	2,80 €
Stilles Mineralwasser, Plastikflasche (50cl) (Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)	3,00 €
Dose Mineralwasser mit Kohlensäure (33cl) (Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)	3,00 €
Acqua Panna (50 cl) (Glasflasche, Verzehr nur an den Tischen)	3,00 €
San Pellegrino (50 cl) (Glasflasche, Verzehr nur an den Tischen)	3,00 €
Erfrischungsgetränke	3,50 €
Hausgemachter Eistee	3,50 €
Hausgemachte Limonade	3,50 €
Flaschensäfte	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft	5,00 €

## Kaffee & Tee

Kaffee	3,00 €
Café Gourmand <i>(dazu „Petits Fours“)</i>	8,00 €
Tee & Kräutertees	3,00 €
Gourmand-Teestunde <i>(Tee serviert mit einer speziellen Auswahl an süßem und herzhaftem Gebäck)</i>	18,00 €
<i>*Auf vorherige Bestellung erhältlich, bitte fragen Sie unsere Bedienung</i>	
Heiße Schokolade	4,00 €

## Snacks

Gildas de la casa <i>(Klassische Häppchen aus Oliven, Anchovis und grünen Chilischoten)</i>	ud / 1,00 €
Oliven al mojo canario <i>(scharfe kanarische Sauce)</i>	3,00 €
Vegetarische Chips	3,50 €
Mix aus gerösteten Gourmet-Nüssen mit Honig und Salz	3,00 €

PREISE EINSCHLIESSLICH IGIC (KANAR. UMSATZSTEUER)

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE SIND VERFÜGBAR.  
BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN



