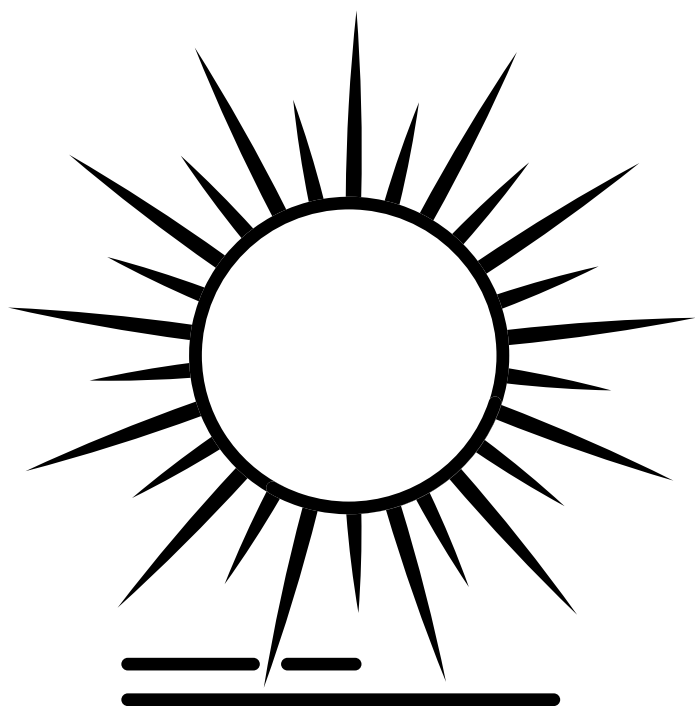




ERIZO

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



SEKT

AM GLAS

Paisaje de las Islas Reserva. Bodega Tajinaste	10,00 €
<i>DOP Islas Canarias, España. Listán negro</i>	
De Nit Rosé. Raventós i Blanc	10,00 €
<i>Conca del Riu Anoia, España. Xarel-lo, macabeo, parellada, monastrell</i>	
Moët & Chandon Brut Imperial. Moët & Chandon	15,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé. Moët & Chandon	17,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Moët & Chandon ICE Imperial. Moët & Chandon	17,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	

FLASCHE WEIN

Paisaje de las Islas Reserva. Bodega Tajinaste	50,00 €
<i>DOP Islas Canarias, España. Listán negro</i>	
De Nit Rosé. Raventós i Blanc	42,00 €
<i>Conca del Riu Anoia, España. Xarel-lo, macabeo, parellada, monastrell</i>	
Moët & Chandon Brut Imperial. Moët & Chandon	78,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé. Moët & Chandon	85,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Moët & Chandon ICE Imperial. Moët & Chandon	85,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Veuve Clicquot Brut Yellow Label. Veuve Clicquot	80,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Veuve Clicquot Brut Rosé. Veuve Clicquot	90,00 €
<i>Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier</i>	
Dom Pérignon. Moët & Chandon	280,00 €
<i>Champagne, Francia. Pinot noir, chardonnay</i>	



WEISSWEINE

AM GLAS

Paisaje de Las Islas. Bodega Tajinaste 9,00 €

DOP Islas Canarias, España. Forastera gomera

Viñestral Blanco. Marqués de Reinoso 7,00 €

DOCa Rioja, España. Verdejo, viura

Ropiteau. Ropiteau Frères 14,00 €

Chablis AOC, Francia. Chardonnay

FLASCHE WEIN

Paisaje de Las Islas. Bodega Tajinaste 44,00 €

DOP Islas Canarias, España. Forastera gomera

Viñestral Blanco. Marqués de Reinoso 20,00 €

DOCa Rioja, España. Verdejo, viura

Ropiteau. Ropiteau Frères 69,00 €

Chablis AOC, Francia. Chardonnay

Martivilli. Bodegas Ángel Lorenzo Cachazo 26,00 €

DO Rueda, España. Sauvignon blanc



ROSÉ WEIN

AM GLAS

Tajinaste Rosado. Bodega Tajinaste 8,00 €

DOP Islas Canarias, España. Listán negro

Viñestral Rosado. Marqués de Reinosa 7,00 €

DOCa Rioja, España. Garnacha, tempranillo

Miraval Rosé. Château Miraval 9,00 €

Côtes de Provence AOC, Francia. Grenache, cinsault, syrah

FLASCHE WEIN

Tajinaste Rosado. Bodega Tajinaste 32,00 €

DOP Islas Canarias, España. Listán negro

Viñestral Rosado. Marqués de Reinosa 20,00 €

DOCa Rioja, España. Garnacha, tempranillo

Miraval Rosé. Château Miraval 40,00 €

Côtes de Provence AOC, Francia. Grenache, cinsault, syrah



ROTWEIN

AM GLAS

Mondalón Tinto. Bodega Mondalón 9,00 €

DO Gran Canaria, España. Listán negro, tintilla

Marqués de Reinosá Crianza. Marqués de Reinosá 7,00 €

DOCa Rioja, España. Tempranillo

Marqués de Murrieta Reserva. Marqués de Murrieta 14,00 €

DOCa Rioja, España. Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha

FLASCHE WEIN

Mondalón Tinto. Bodega Mondalón 40,00 €

DO Gran Canaria, España. Listán negro, tintilla

Marqués de Reinosá Crianza. Marqués de Reinosá 25,00 €

DOCa Rioja, España. Tempranillo

Marqués de Murrieta Reserva. Marqués de Murrieta 60,00 €

DOCa Rioja, España. Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha

Vizcarra 15 meses. Bodegas Vizcarra 35,00 €

DO Ribera del Duero, España. Tempranillo



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 Gürkensirup aus der Region, Prosecco Cinzano To Spritz, Minze, Sodawasser.

(Süß, blumig und erfrischend. Niedriger Alkoholgehalt)

Pomada 9,50 €

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

11,00 €

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

10,00 €

Grappa Nonino Bianca, Prosecco Cinzano To Spritz, Zitronensorbet, Limoncello Santa Maria al Monte, Schlagsahne

(Süß, zitrusartig und cremig. Niedriger Alkoholgehalt)

The Italian Job

11,00 €

Arehucas Rum (7 Jahre), Caffè Borghetti Kaffeeelikör, 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

Aperol Spritz	10,00€
<i>Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.</i>	
Campari Spritz	10,50€
<i>Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.</i>	
Lillet Wild Berry	9,50€
<i>Lillet Likörwein (Auswahl zwischen Blanc und Rosé), Wild Berry Soda</i>	
Ramazzotti Rosato Spritz	9,50€
<i>Likör Ramazzotti Rosato, Prosecco Cinzano To Spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade.</i>	
Limoncello Spritz	9,50€
<i>Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.</i>	
Chandon Garden Spritz	12,50€

Virgin Cocktails

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



Smoothies & Frappes

Veneguera 8,50 €

(Orange, „tropische“ kanar. Ananas, Mango und Papaya von unserer Finca in Veneguera)

Red berries paradise 8,50 €

(Erdbeeren aus regionalem Anbau, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Cranberries)

Green Power 8,50 €

(Avocado von unserer Finca in Veneguera, Gurke, grüner Apfel, Ingwer, Zitrone)

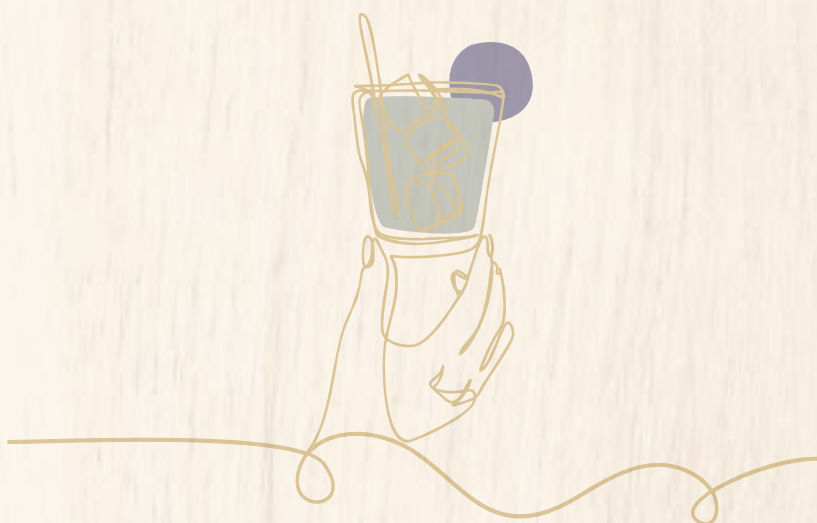
Guanche 8,50 €

(Mandelmilch, Bananen von unserer Finca in Veneguera, Kokosnuss, Gofio-Maismehl, Kakao)

Café frappé 7,50 €

Eis Chocolate 7,00 €

Eiskaffee 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	4,00 €
Heineken vom Fass 0,4 cl	5,50 €
Heineken	4,50 €
Águila naturtrüb	4,50 €
Tropical 1924	4,50 €
Lagunitas IPA	5,50 €
Leffe blonde	5,50 €
Corona	5,00 €
Paulaner	6,00 €
Radler	4,50 €
Heineken 0,0	4,50 €
Ladròn de manzanas (Cidre)	4,50 €

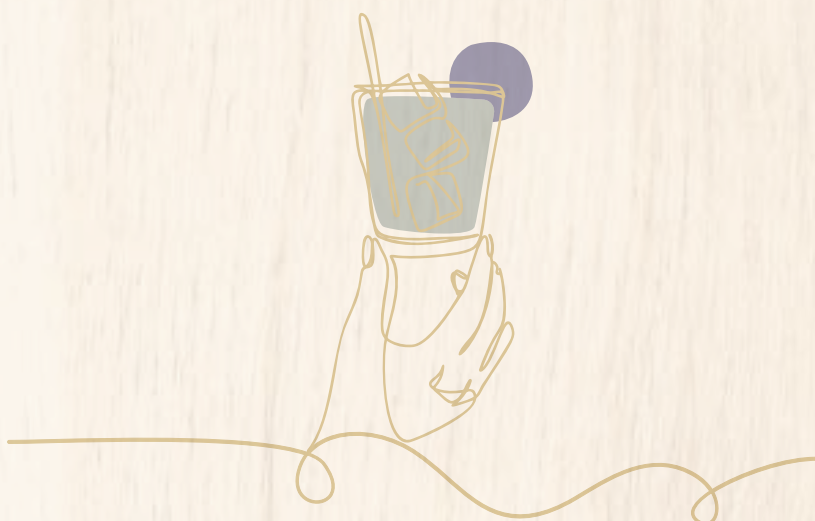
Sangrías

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)*



Wodka

Koskenkorva Climate action (Finnland)	9,50 €
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)	9,50 €
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)	9,50 €
Plantation 3 stars (Barbados, Trinidad, Jamaika)	10,00 €
Aldea dorado (La Palma, Spanien)	9,50 €
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 12Y (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)	9,50 €
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)	9,50 €
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) <i>(nur am Tisch serviert)</i>	3,00 €
Stilles Mineralwasser, Plastikflasche (50cl) <i>(Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)</i>	3,20 €
Dose Mineralwasser mit Kohlensäure (33cl) <i>(Mitnahme in die Poolbereiche erlaubt)</i>	3,20 €
Acqua Panna (50 cl) <i>(Glasflasche, Verzehr nur an den Tischen)</i>	3,50 €
San Pellegrino (50 cl) <i>(Glasflasche, Verzehr nur an den Tischen)</i>	3,50 €
Erfrischungsgetränke	4,00 €
Hausgemachter Eistee	4,00 €
Hausgemachte Limonade	4,00 €
Flaschensäfte	4,00 €
Frisch gepresster Orangensaft	5,50 €

Kaffee & Tee

Espresso / Ristretto	3,50 €
Doppelter Espresso / Americano	3,70 €
Kaffee mit Milch / Kleiner Kaffee mit Milch / Cappuccino / Kaffee mit Milch und Kondensmilch	3,80 €
Carajillo	7,00 €
Café Gourmand <i>(Dazu „Petits Fours“)</i>	8,00 €
Irish Coffee	10,00 €
Barraquito	9,00 €
Tees und Aufgüsse	3,50 €
Ritual Té Gourmand <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	4,50 €
<i>*Ergänzung Für Liköre (40 ml) In Kaffee Und Schokolade +6,00 € (Baileys, Tia Maria, Borghetti, Sambuca, Amaretto, Frangelico)</i>	

Snacks

Gildas de la casa <i>(Klassische Häppchen aus Oliven, Anchovis und grünen Chilischoten)</i>	ud / 2,00 €
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 €

IGIC EINGESCHLOSSEN

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE SIND VERFÜGBAR.
BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN

