

SURU

cocktail bar



@surucocktailbar

S U R U ist ein japanisches Wort, das perfekt zu unserer Art zu sein, zu handeln und zu fühlen passt; mehr als ein Wort ist es eher ein „State of Mind“, ein „Gemüts- bzw. Bewusstseinszustand“ Es wird verwendet, um Empfindungen wie einen Geruch, einen Geschmack oder einen Klang auszudrücken, die von der betreffenden Person wahrgenommen werden

S U R U ist der gegenwärtige Moment, das Hier und Jetzt. S U R U bedeutet, in Verbindung mit unserer Umgebung zu sein Es ist das Sitzen am Meer, umgeben von der Formgebung in einer einzigartigen Atmosphäre, während das Rauschen des Meeres einen zum Entspannen, Meditieren oder Plaudern einlädt.



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.



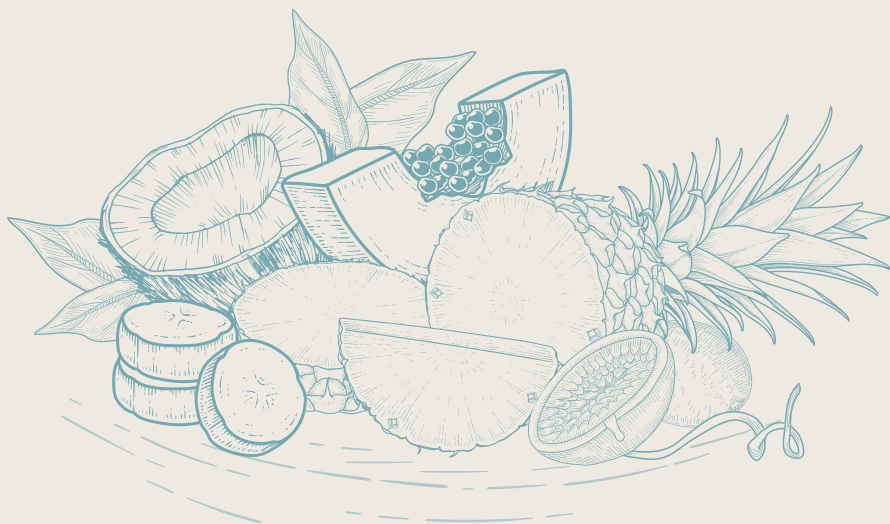
COCKTAILS	08
KLASSISCHE SPRITZERIA	28
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	28
WODKA	29
GIN	29
RUM	30
WHISKY & WHISKEY	31
BRANDY & COGNAC	32
TEQUILA & MEZCAL	33
APERITIFS	34
DIGESTIFS	35
BIER & APFELWEIN/ CIDRE	36
WEINE, SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER IM GLAS	38
SANGRÍA	39
WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE	40
KAFFEE & TEE	40
SNACKS	41

Mit dieser Karte hat sich das gesamte SURU-Team engagiert, um die traditionellen Produkte und die kanarischen Rohzutaten von unserer Finca in Veneguera und ihrer näheren Umgebung zu repräsentieren, wertzuschätzen und wiederzuentdecken, wobei sie auch mit internationalen Produkten gemischt werden, denn die Kanarischen Inseln waren schon immer ein Zusammenschluss und ein Kreuzungspunkt von Kulturen. Klassiker werden neu interpretiert und moderne Techniken eingesetzt, jedoch ohne die Kernaussage der Philosophie „weniger ist mehr“ zu missachten, indem das Produkt immer in seiner vollendeten Ausprägung respektiert wird.

Wir hoffen, dass Sie jedes Getränk so genießen können, wie wir jeden Moment seit seiner Entstehung genossen haben, denn wir erfreuen uns mit Hingabe an jeder Herstellung, die wir jeden Tag vornehmen, ebenso wie es uns eine Freude ist, Ihnen unsere Erzeugnisse darzubieten.

COCKTAILS

APERITIFS



VENEGUERA PUNCH/ 10,50€

Matusalem Rum (15 Jahre), tropische Ananas, Papaya, Banane, Maracuja und Limette von unserer Finca in Veneguera, Kokosnusswasser, Zucker, Zimt, Nelkenpfeffer, Orangenschale, Kokosnussmilch, CO2. Geklärter und kohlensäurehaltiger Cocktail

SÜSS, FRUCHTIG, WÜRZIG
UND ZITRUSARTIG
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

APERITIFS



"TUNO" VUÒ FÀ L' AMERICANO / 9,50€

Campari im Vakuum bei niedriger Temperatur
gekocht mit Kaktusfeige aus der Region,
Wermut Del Professore rosso, Sodawasser

SÜSS, WÜRZIG UND BITTER
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

APERITIFS



CORAL SPRITZ / 12,50€

Aperol im Vakuum bei niedriger Temperatur gekocht
mit Himbeeren und Rosen, Raventós De Nit-
Schaumwein, Sodawasser

SÜSS, FRUCHTIG, BLUMIG
UND SCHAUMIG
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

APERITIFS



MEDIA COMBINACIÓN CANARIA / 9,50€

Weißer kanarischer Rum Aldea blanco, Wermut Dolin blanc, hausgemachter Bananensirup von unserer Finca in Veneguera, Orange bitter, Sodawasser

SÜSS, WÜRZIG UND FRUCHTIG
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

APERITIFS



ES-PERA SPRITZ / 12,50€

Kanarischer Weißwein Paisaje de las Islas,
hausgemachter Birnen-Cordial, Galgant
und Kaffernlimettenblätter, Sodawasser.

SÜSS, FRUCHTIG, AROMATISCH
UND SCHAUMIG
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

APERITIFS



KÌ-WINO / 13,00€

Gunpowder Gin, hausgemachter Kiwi-Cordial, St. Germain Holunderblütenlikör, Minze, kanarischer Schaumwein Paisaje de las Islas.

ZITRUSARTIG, BLUMIG, KRÄUTERIG
UND SCHAUMIG
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



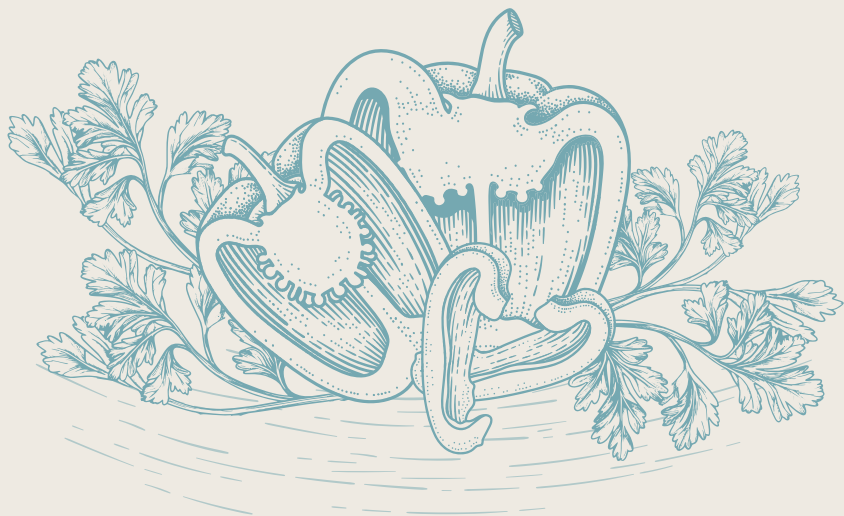
BLOODY MARIPINO / 13,00€

Mezcal Unión Uno Ensemble, aromatisiert mit Koriander, 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.

GEMÜSIG, GESALZEN, WÜRZIG,
RAUCHIG UND PIKANT
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



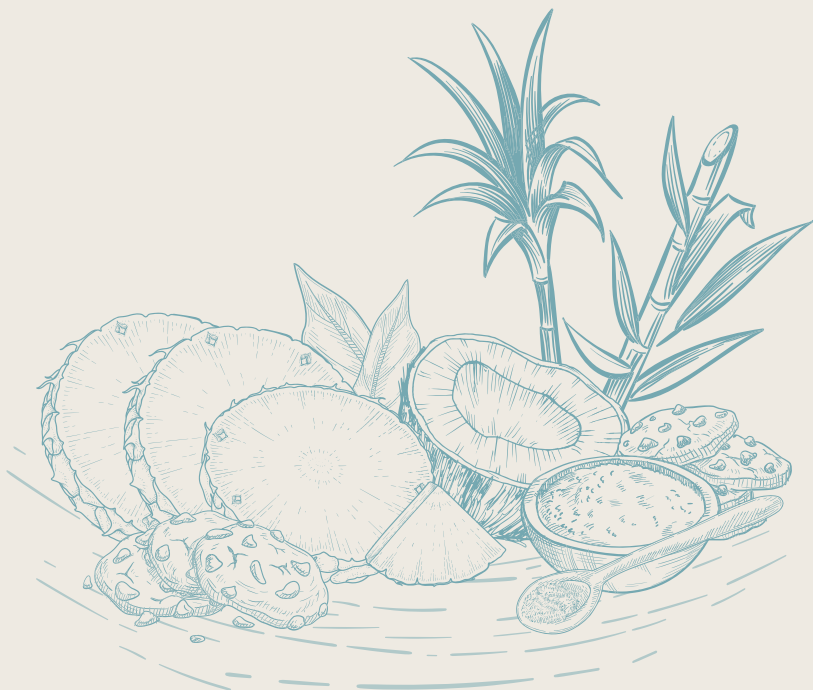
MEXICAN SMASH / 12,00€

Weißer Tequila (8 Jahre), Limette von unserer Finca in Veneguera, Agavesito-Agavensirup, aromatisiert mit grünem Pfeffer, Koriander.

SÜSS, ZITRUSARTIG UND GEMÜSIG
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



SE NOS HA “COLADO” UNA PIÑA / 12,50€

Weißer kanarischer Rum Aldea blanco, tropische Ananas von unserer Finca in Veneguera, Kokosnussjoghurt, Weizenkeks, Kokosnusswasser, Vanille, Zimt, Orangenschale, Zucker, Kokosnussmilch. Mit zwei Texturen servierter Cocktail, einmal cremig und einmal als geklärter Cocktail.

SÜSS, FRUCHTIG UND MILCHIG
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



TONIC FIZZ / 12,00€

No.3-Gin, Zitrone von unserer Finca in
Veneguera, Orangen-Oleo Saccharum, Eiweiß,
Thomas Henry Tonic Water.

SÜSS, ZITRUSARTIG UND ERFRISCHEND
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



PINCHE PUNCH / 12,00€

Tequila Arette blanco, Limette von unserer Finca in Veneguera, Agavesito-Agavensirup, Erdbeeren aus regionalem Anbau, Kokosnussmilch, CO2. Geklärter und kohlensäurehaltiger Cocktail

SÜSS, ZITRUSARTIG UND FRUCHTIG
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



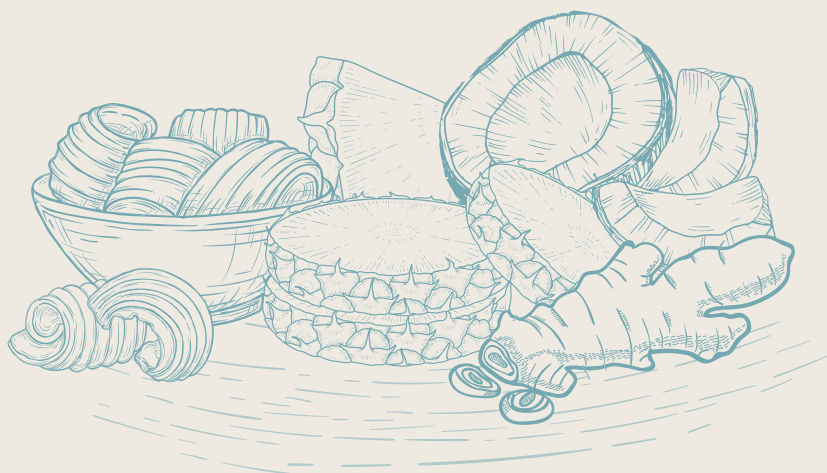
UN “PISCO” ROSA / 12,00€

Blended Barsol Pisco im Vakuum bei niedriger Temperatur gekocht mit Rosen, Saft von Wassermelonen aus regionalem Anbau, Zucker, Zitrone von unserer Finca in Veneguera, Eiweiß.

SÜSS, ZITRUSARTIG UND BLUMIG.
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

ALL DAY



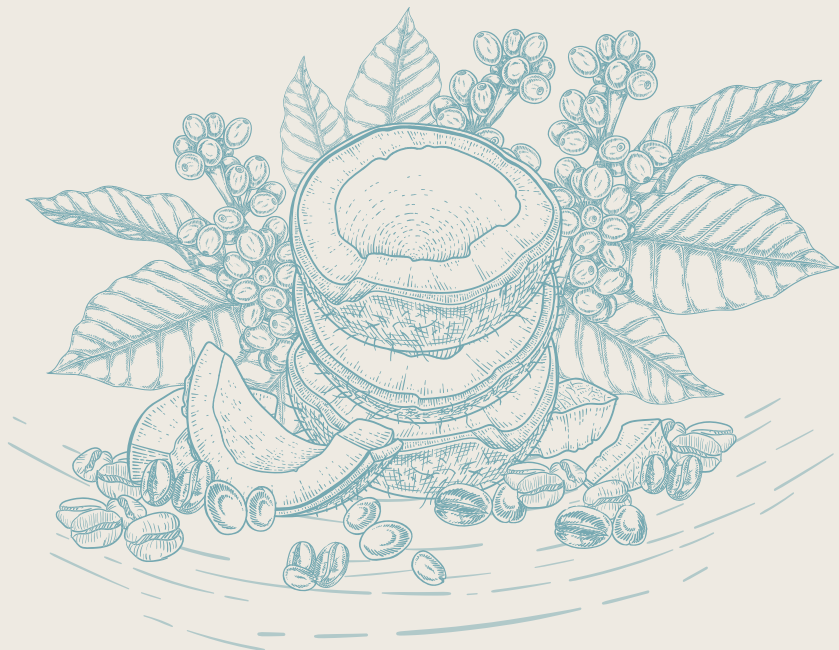
SHAKA MULE / 13,00€

Plantation 3 Stars Rum aromatisiert mit Kokosnuss, mit Butter bestrichene, gewürzte und im Josper-Grillofen geröstete tropische Ananas von unserer Finca in Veneguera, Kokosnusswasser, Thomas Henry Ginger Beer.

SÜSS, FRUCHTIG UND WÜRZIG
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

DIGESTIFS



ITALIAN COFFEE / 10,00€

Amaro del Capo „Fat Washed“ mit Kokosnussöl,
Caffè, braunem Zucker, Cocoa Bitter, Sahne.
Heiß servierter Cocktail.

SÜSS, WÜRZIG UND CREMIG
NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

DIGESTIFS



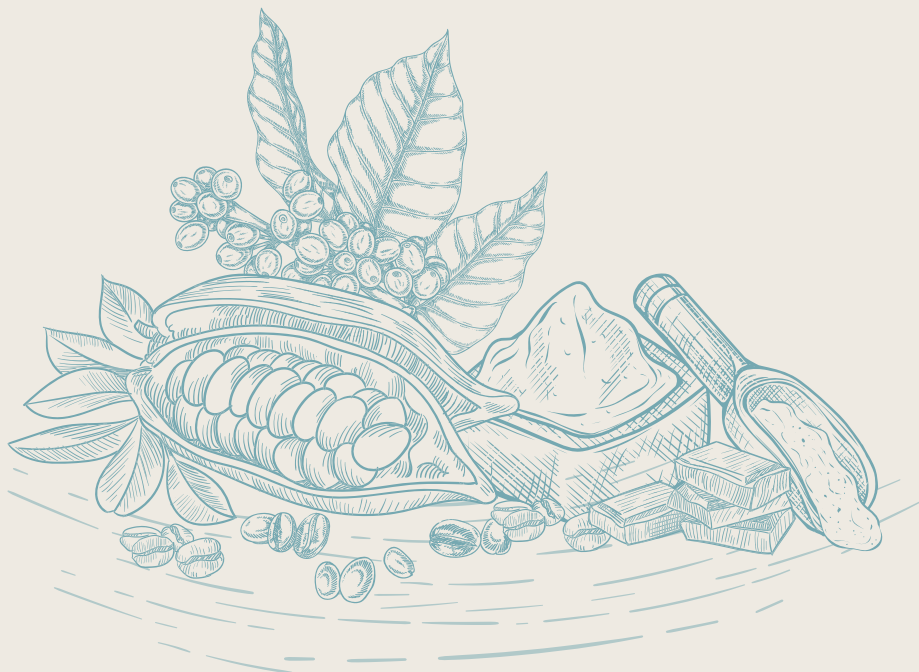
PORN STAR LOCAL / 12,50€

Kanarischer Bio-Rum Aldea Single Cane, mit Butter bestrichene, gewürzte und im Josper-Grillofen geröstete Mango von unserer Finca in Veneguera, hausgemachter Vanillezucker, Schaum von Maracujas unserer Finca in Veneguera und kanarischem Schaumwein Paisaje de las Islas. Am Tisch serviert optional mit geraspelter weißer Schokolade.

SÜSS, FRUCHTIG UND WÜRZIG
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

DIGESTIFS



EL RUSSO CANARIO / 11,00€

Wodka Koskenkorva Climate Action aromatisiert mit 85%iger Tirma-Schokolade, Caffè Borghetti-Likör, hausgemachter Mascarpone, Gofio und Caffè. Am Tisch optional mit geriebener Ambrosia Tirma-Schokoladenwaffel serviert

SÜSS, CREMIG UND GENUSSVOLL
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

DIGESTIFS



BOHEMIAN RHAPSODY / 13,50€

Cognac Hennessy VS, Barbadillo Peach Brandy, Bols
Cherry Brandy, Grand Marnier Rouge, Orange Bitter.
Heiß servierter flambierter Cocktail

SÜSS UND FRUCHTIG MIT CHARAKTER
HOHER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

DIGESTIFS



MANZANILLA MARTINI / 12,00€

Belvedere Wodka, Barbadillo Manzanilla Solear,
Quaglia Camomilla Kamillenlikör, Orange Bitter,
Zitronenschale.

TROCKEN, BLUMIG UND DELIKAT
MITTLERER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS

DIGESTIFS



NUT-FASHIONED

/ 12,00€

Matusalem Rum (15 Jahre) „Fat Washed“ mit Nutella, weißer Würfelzucker, Angostura Cocoa Bitter Mit Zimt geräucherter Cocktail.

SÜSS, RAUCHIG UND GENUSSVOLL
HOHER ALKOHOLGEHALT

COCKTAILS



**KLASSISCHE COCKTAILS SIND
AUCH AUSSERHALB DER KARTE
ERHÄLTICH**

/ bitte fragen Sie unsere Bedienung

KLASSISCHE SPRITZERIA

APEROL SPRITZ__ 10,00€

Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ__ 9,50€

Likör Ramazzotti Rosato, Prosecco Cinzano To Spritz, Thomas Henry Pink Grapefruit-Limonade.

CAMPARI SPRITZ__ 10,50€

Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

LIMONCELLO SPRITZ__ 9,50€

Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Sodawasser.

LILLET WILD BERRY__ 9,50€

Lillet Likörwein (Auswahl zwischen Blanc und Rosé), Wild Berry Soda

CHANDON GARDEN SPRITZ__ 12,50€

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BANANA SUMMER__ 8,00€

Ananassaft, frisch gepresster Zitronensaft, hausgemachter Sirup mit Bananen von unserer Finca in Veneguera

PINK LEMONADE__ 8,00€

Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft von unserer Finca in Veneguera, Agavensirup, Crodino

CAIPIPIKI__ 8,00€

Limettenspalten, Orangen-Oleo Saccharum (Ölzucker), Ginger beer/ Ingwerbier

TUNO TIKI__ 8,00€

Frisch gepresster Saft von Orangen von unserer Finca in Veneguera, Kaktusfeigen-saft, Sirup aus Erdmandelmilch

VIRGIN MARIPINO__ 9,00€

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.

WODKA

KOSKENKORVA CLIMATE ACTION__ 9,50€ (Finnland)	BLAT__ 13,00€ (Gran Canaria, Spanien)
ZUBROWKA__ 10,00€ (Polen)	GREY GOOSE__ 13,00€ (Frankreich)
BELVEDERE__ 12,00€ (Polen)	BELUGA__ 15,00€ (Russland)
REYKA__ 11,00€ (Island)	ABSOLUT ELYX__ 17,00€ (Schweden)

GIN

XORIGUER__ 9,50€ (Menorca, Spanien)	HENDRICK' S__ 12,00€ (Schottland)
GIN 72__ 13,00€ (Fuerteventura, Spanien)	HENDRICK' S NEPTUNIA__ 13,00€ (Schottland)
GIN MARE 13,00€ (Barcelona, Spanien)	GUNPOWDER__ 12,00€ (Irland)
GIN MARE CAPRI__ 14,00€ (Barcelona, Spanien)	SKAGERRAK__ 11,00€ (Norwegen)
BOMBAY SAPPHIRE__ 10,00€ (England)	GIN MEDITERRANEO DORAGROSSA__ 12,50€ (Italien)
MARTIN MILLER' S__ 11,00€ (England)	DEL PROFESSORE MONSIEUR__ 12,00€ (Italien)
GIN N3__ 12,00€ (England)	MONKEY 47__ 17,00€ (Deutschland)
TANQUERAY TEN__ 13,00€ (England)	KOMASA HOJICHA__ 16,00€ (Japan)
SIPSMITH GREEN__ 14,00€ (England)	KOMASA KOMIKAN__ 18,00€ (Japan)

*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

RUM

ALDEA BLANCO__ 9,50€ (La Palma, Spanien)	AREHUCAS18__ 13,00€ (Gran Canaria, Spanien)
PLANTATION 3 STARS__ 10,00€ (Barbados, Trinidad,Jamaica)	PLANTATION GRAND RESERVA__ 13,00€ (Barbados)
ALDEA SINGLE CANE__ 10,00€ (La Palma, Spanien)	MOUNT GAY XO__ 16,00€ (Barbados)
MATUSALEM INSÓLITO__ 12,50€ (Dominikanische Republik)	ALDEA FAMILIA__ 14,00€ (La Palma, Spanien)
ALDEA DORADO__ 9,50€ (La Palma, Spanien)	MATUSALEM 23__ 15,00€ (Dominikanische Republik)
AREHUCAS 7__ 9,50€ (Gran Canaria, Spanien)	HAVANA MAESTRO__ 18,00€ (Kuba)
ABUELO 7 __ 10,00€ (Panamá)	ALDEA TRADICIÓN__ 20,00€ (La Palma, Spanien)
ALDEA MAESTRO __ 10,00€ (La Palma, Spanien)	ALDEA TRIPLE VINTAGE__ 25,00€ (La Palma, Spanien)
ABUELO 12__ 12,50€ (Panamá)	ABUELO TAWNY__ 25,00€ (Panamá)
AREHUCAS 12__ 11,00€ (Gran Canaria, Spanien)	ZACAPA 23__ 18,00€ (Guatemala)
APPLETON12__ 14,00€ (Jamaica)	CAPITAN KIDD__ 35,00€ (Gran Canaria, Spanien)
MATUSALEM15__ 13,00€ (Dominikanische Republik)	ZACAPA XO__ 45,00€ (Guatemala)

*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

WHISKY&WHISKEY

BLENDDED WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL __ 9,50€ (Schottland)	EIGASHIMA __ 13,50€ (Japan)
MONKEY SHOULDER __ 10,00€ (Speyside, Schottland)	YAMAZAKURA __ 14,00€ (Japan)
CHIVAS REGAL 12 __ 10,00€ (Speyside, Schottland)	NIKKA FROM THE BARREL __ 17,00€ (Japan)

SINGLE MALT WHISKY

GLENMORANGIE 12Y __ 12,00€ (Highlands, Schottland)	GLENFIDDICH IPA __ 14,00€ (Speyside, Schottland)
JURA 10 __ 11,00€ (Isla de Jura, Schottland)	HIGHLAND PARK __ 16,00€ (Orkney Islands, Schottland)
TALISKER 10 __ 17,00€ (Isle of Skye, Schottland)	OBAN 14 __ 24,00€ (West Highlands, Schottland)
ARDBEG 10Y __ 19,00€ (Isle of Islay, Schottland)	DALMORE 15 __ 28,00€ (Highlands, Schottland)
GLENFIDDICH 12Y __ 12,00€ (Speyside, Schottland)	LAGAVULIN 16 __ 27,00€ (Islay island, Schottland)
GLENROTHES 12 __ 15,00€ (Speyside, Schottland)	NIKKA YOICHI __ 19,00€ (Japan)
MACALLAN 12 __ 23,00€ (Speyside, Schottland)	

*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

WHISKY&WHISKEY

WHISKEY

BUFFALO TRACE __ 10,00€ (USA)	SAZERAC RYE __ 13,50€ (USA)
MAKER' S MARK __ 11,00€ (USA)	MICHTER' S RYE __ 15,00€ (USA)
MICHTER' S BOURBON __ 15,00€ (USA)	JACK DANIELS SINGLE BARREL __ 15,00€ (USA)
YELLOWSTONE BOURBON__ 18,00€ (USA)	FLAMING PIG __ 12,00€ (Irland)
BLANTON' S BOURBON __ 35,00€ (USA)	

BRANDY & COGNAC

TORRES 15 __ 9,50€ (Spanien)	MARTELL VS __ 12,00€ (Frankreich)
CARLOS I __ 9,50€ (Spanien)	HENNESSY VS __ 12,50€ (Frankreich)
CARDENAL MENDOZA __ 10,00€ (Spanien)	REMY MARTIN VSOP__ 13,00€ (Frankreich)
GRAN DUQUE DE ALBA __ 10,50€ (Spanien)	HENNESSY VSOP __ 15,50€ (Frankreich)
TORRES 20 __ 12,00€ (Spanien)	HENNESSY XO __ 65,00€ (Frankreich)
BARBADILLO GRAN RESERVA __ 18,00€ (Spanien)	

*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

TEQUILA & MEZCAL

ARETTE BLANCO__ 9,50€ (Jalisco, Mexico)	CURADO BLUE AGAVE__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)
8 BLANCO__ 12,00€ (Jalisco, Mexico)	CURADO ESPADIN__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)
FORTALEZA BLANCO__ 20,00€ (Jalisco, Mexico)	UNION UNO ENSAMBLE__ 10,50€ (Oaxaca, México)
ARETTE REPOSADO__ 10,00€ (Jalisco, Mexico)	400 CONEJOS JOVEN __ 10,50€ (Oaxaca, México)
8 REPOSADO__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)	PICAFLORES ESPADÍN__ 13,50€ (Oaxaca, México)
ARETTE AÑEJO__ 12,50€ (Jalisco, Mexico)	ALIPUS SAN ANDRES __ 13,50€ (Oaxaca, México)
CURADO CUPREATA __ 12,50€ (Jalisco, Mexico)	REY ZAPOTECO ESPADÍN__ 15,00€ (Oaxaca, México)

*MASS FÜR DESTILLATE: 50 ML. EINSCHLIESSLICH ERFRISCHUNGSGETRÄNK. AUFPREIS FÜR PREMIUM-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 2,50 € (THOMAS HENRY, FEVER-TREE TONIC, GINGER BEER/INGWERBIER)

APERITIFS

CRODINO__ 5,50€ (Italien, Aperitif ohne Alkohol)	LILLET BLANC__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH CINZANO BIANCO__ 7,00€ (Italien)	LILLET ROSÈ __ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH PETRONI ROJO__ 7,00€ (Spanien)	RAMAZZOTTI ROSATO__ 7,00€ (Italien)
VERMOUTH PETRONI BLANCO__ 7,00€ (Spanien)	RICARD__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH CINZANO 1757 ROSSO__ 7,00€ (Italien)	PERNOD__ 7,00€ (Frankreich)
VERMOUTH CINZANO 1757 DRY__ 7,00€ (Italien)	CAMPARI__ 7,00€ (Italien)
VERMOUTH DI TORINO DORAGROSSA ROSSO__ 7,50€ (Italien)	CAMPARI SODA__ 8,00€
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO__ 8,50€ (Italien)	CAMPARI NARANJA__ 9,00€
VERMOUTH DOLIN DRY__ 7,50€ (Frankreich)	FINO (SHERRY) EN RAMA (UNBEHANDELT UND UNGEFILTERT) DON ZOILO__ 6,50€ (Spanien)
VERMOUTH DOLIN BLANC __ 7,50€ (Frankreich)	MANZANILLA SOLEAR BARBADILLO__ 6,50€ (Spanien)
PUNT&MES __ 7,00€ (Italien)	AMONTILLADO EN RAMA DON ZOILO__ 6,50€ (Spanien)

*APERITIFS MEASURE: 60 ML. SOFT DRINK NOT INCLUDED, SOFT DRINK OR JUICE SUPPLEMENT
2,00€, PREMIUM SOFT DRINK SUPPLEMENT 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

DIGESTIFS

VECCHIO AMARO DEL CAPO KRÄUTERLIKÖR__ 7,00€ (Italien)	FRANGELICO__ 7,50€ (Italien)
AMARO RAMAZZOTTI__ 7,00€ (Italien)	BAILEYS__ 7,50€ (Irland)
AMARO DI TORINO DORAGROSSA__ 7,00€ (Italien, 50 ml)	SAMBUCA__ 7,50€ (Italien)
AMARO MONTENEGRO__ 7,00€ (Italien)	LIMONCELLO SANTA MARIA AL MONTE__ 7,00€ (Italien)
AMARO JEFFERSON__ 9,00€ (Italien, 50 ml)	CREMA DI LIMONCELLO CAFFO__ 7,50€ (Italien)
VECCHIO AMARO DEL CAPO RISERVA DEL CENTENARIO__ 15,00€ (Italien, 50 ml)	RON MIEL ALDEA__ 7,00€ (La Palma, Spanien)
FERNET BRANCA__ 7,00€ (Italien)	STREGA__ 7,50€ (Italien)
ZUCCA RABBARO__ 7,00€ (Italien)	CHARTREUSE VERTE GRÜNER KRÄUTERLIKÖR__ 12,00€ (Frankreich, 50 ml)
CYNAR__ 7,00€ (Italien, Artischockenlikör)	CHARTREUSE GELB __ 11,50€ (Frankreich, 50 ml)
CAFFÈ BORGHETTI __ 7,00€ (Italien)	ABSINTH PERNOD__ 12,50€ (Frankreich, 50 ml)
TIA MARIA __ 7,50€ (Jamaica)	UNDERBERG__ 5,50€ (Deutschland, 20 ml)
AMARETTO DISARONNO__ 7,50€ (Italien)	KOSKENKORVA SALMIAKKI__ 6,50€ (Lakritzlikör, Finnland)

*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)

DIGESTIFS

ORUJO (SCHNAPS)/ORUJO HIERBAS__ 6,50€ (Spanien, Kräuterschnaps)	CALVADOS PERE MAGLOIRE VSOP __ 10,00€ (Frankreich, 50 ml)
GRAPPA NONINO BIANCA__ 8,00€ (Italien, 50 ml)	PEDRO XIMENÈZ EN RAMA DON ZOILO__ 6,50€ (Spanien)
GRAPPA NONINO MOSCATO __ 12,00€ (Italien, 50 ml)	PORTO TAWNY__ 6,50€ (Portugal)
GRAPPA NONINO ANTICA RISERVA CUVÉE __ 17,50€ (Italien, 50 ml)	

BIER & APFELWEIN/ CIDRE

HEINEKEN VOM FASS (0,25cl) __ 4,00€	LEFFE BLONDE__ 5,50€
HEINEKEN VOM FASS (0,4cl) __ 5,50€	PAULANER__ 6,00€
HEINEKEN__ 4,50€	RADLER__ 4,50€
ÁGUILA NATURTRÜB __ 4,50€	HEINEKEN 0,0__ 4,50€
TROPICAL 1924__ 4,50€	LADRÓN DE MANZANAS__ 4,50€
LAGUNITAS IPA__ 5,50€	

*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)

WEINE, SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER IM GLAS

SCHAUMWEINE

PAISAJE DE LAS ISLAS RESERVA. __ 10,00€ Bodega Tajinaste DOP Islas Canarias, España. Listán negro	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ __ 17,00€ Moët & Chandon Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier
DE NIT ROSÉ __ 10,00€ Raventós i Blanc Conca del Riu Anoia, España. Xarel·lo, macabeo, parellada, monastrell	MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL.__ 17,00€ Moët & Chandon Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL. _15,00€ Moët & Chandon Champagne, Francia. Chardonnay, pinot noir, meunier	

*BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE, UM SICH ÜBER DIE AUSWAHL AN FLASCHEN ZU INFORMIEREN.

WEINE, SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER IM GLAS

WEISSWEINE

PAISAJE DE LAS ISLAS. __ 9,00€ Bodega Tajinaste DOP Islas Canarias, España. Forastera gomera	ROPITEAU __ 14,00€ Ropiteau Frères Chablis AOC, Francia. Chardonnay
VIÑESTRAL BLANCO.__ 7,00€ Marqués de Reinosa DOCa Rioja, España. Verdejo, viura	

ROSÉ WEIN

TAJINASTE ROSADO __ 8,00€ Bodega Tajinaste DOP Islas Canarias, España. Listán negro	MIRAVAl ROSÉ. __ 9,00€ Château Miraval Côtes de Provence AOC, Francia. Grenache, cinsault, syrah
VIÑESTRAL ROSADO.__ 7,00€ Marqués de Reinosa DOCa Rioja, España. Garnacha, tempranillo	

*BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE, UM SICH ÜBER DIE AUSWAHL AN FLASCHEN ZU INFORMIEREN.

ROTWEIN

MONDALÓN TINTO __ 9,00€ Bodega Mondalón DO Gran Canaria, España. Listán negro, tintilla	MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA. __14,00€ Marqués de Murrieta DOCa Rioja, España. Tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha
MARQUÉS DE REINOSA CRIANZA __ 7,00€ Marqués de Reinos DOCa Rioja, España. Tempranillo	

SANGRIA

GLAS SANGRÍA __ 8,50€ SANGRÍA 1L __ 35,00€ (Junger Rotwein, 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)	GLAS SANGRÍA (SPRITZIG) __ 12,00€ SANGRÍA (SPRITZIG) 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.

WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE

MINERALWASSER MIT/OHNE KOHLENSÄURE__ 3,00€	FLASCHENSÄFTE__ 4,00€
ACQUA PANNA__ 3,50€	JUICE BOTTLE__ 4,00€
SAN PELLEGRINO__ 3,50€	FRISCH GEPRESSTER ORANGensaft__ 5,50€
HAUSGEMACHER EISTEE__ 4,00€	

KAFFEE UND TEE

ESPRESSO/RISTRETTO_3,50€	BARRAQUITO_9,00€
DOPPELTER ESPRESSO / AMERICANO_3,70€	CAFÉ GOURMAND__ 8,00€ (dazu „Petits Fours“)
KAFFEE MIT MILCH / KLEINER KAFFEE MIT MILCH / CAPPUCCINO / KAFFEE MIT MILCH UND KONDENSMILCH_3,80€	TÉS & INFUSIONES__ 3,50€
CARAJILLO_7,00€	RITUAL TÉ GOURMAND__ 18,00€ (Tee serviert mit einer speziellen Auswahl an süßem und herzhaftem Gebäck) *(auf vorherige Bestellung erhältlich, bitte fragen Sie unsere Bedienung)
IRISH COFFEE_10,00€	HEISSE SCHOKOLADE__ 4,50€

ERGÄNZUNG FÜR LIKÖRE (40 ML) IN KAFFEE UND SCHOKOLADE
+6,00 € (BAILEYS, TÌA MARIA, BORGHETTI, SAMBUCA, AMARETTO, FRANGELICO)

SNACKS

OLIVEN AL MOJO CANARIO (SCHARFE KANARISCHE SAUCE)___ 3,00€	HUMMUS___ 6,50€
VEGETARISCHE CHIPS___ 3,50€	RÖSTBROTSCHIEBCHEN MIT FOIE GRAS___ 8,90€
MIX AUS GERÖSTETEN GOURMET-NÜSSEN MIT HONIG UND SALZ___ 3,00€	BRETT MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND KANARISCHEN KÄSESORTEN VON DER FINCA DE UGA MIT KONFITÜRE AUS LOKALER HERKUNFT, OLIVEN UND TRANSPARENTE GLASKARTOFFELCHIPS___ 20,00€
GILDAS DE LA CASA___ 2,00€/STCK (Klassische Häppchen aus Oliven, Anchovis und grünen Chilischoten)	OSIETRA KAVIAR (30gr)___ 65,00€
MIXED PICKLES___ 6,90€ (Gordal-Oliven, kleine Sardellen in Essig, gefüllte „Peperoncini“)	

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE SIND VERFÜGBAR. BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN
PREISE EINSCHLIESSLICH IGIC (KANAR. UMSATZSTEUER)

