

SURU

cocktail bar



@surucocktailbar

S U R U es una palabra japonesa que se adapta perfectamente a nuestra manera de ser, actuar y sentir; más que una palabra es un "State of Mind". Se utiliza para expresar sensaciones como un olor, un sabor o un sonido, que son percibidos por la persona en cuestión.

S U R U es el momento presente, el aquí y ahora. S U R U es estar en conexión con el entorno. Es sentarse frente al mar, rodeado de diseño, en una atmósfera única mientras el sonido del mar te invita a relajarte, a meditar o charlar.



El sol, los vientos alisios y el océano Atlántico son los elementos naturales que han inspirado a Lopesan Hotel Group desde sus inicios para crear una conexión inquebrantable con su entorno. Precisamente la esencia de nuestras raíces canarias es la que nos impulsa a ofrecer unos servicios de la máxima calidad marcados por la meticulosa selección de los productos que presentamos a nuestros huéspedes en cada elaboración.

El compromiso con el desarrollo sostenible y la apuesta por el consumo de alimentos de temporada protagonizan nuestro proyecto Lopesan For Good Km0 en el que la Finca de Veneguera desempeña un papel fundamental al suministrar más de la mitad de las frutas y verduras que se sirven en los hoteles de la compañía.

Lopesan Hotel Group es garantía de originalidad. Por este motivo tratamos de proporcionar una pequeña dosis de autenticidad local en cada una de las cuidadas creaciones gastronómicas que está a punto de degustar y al mismo tiempo honrar a la tradición de los mejores sabores de nuestra tierra.



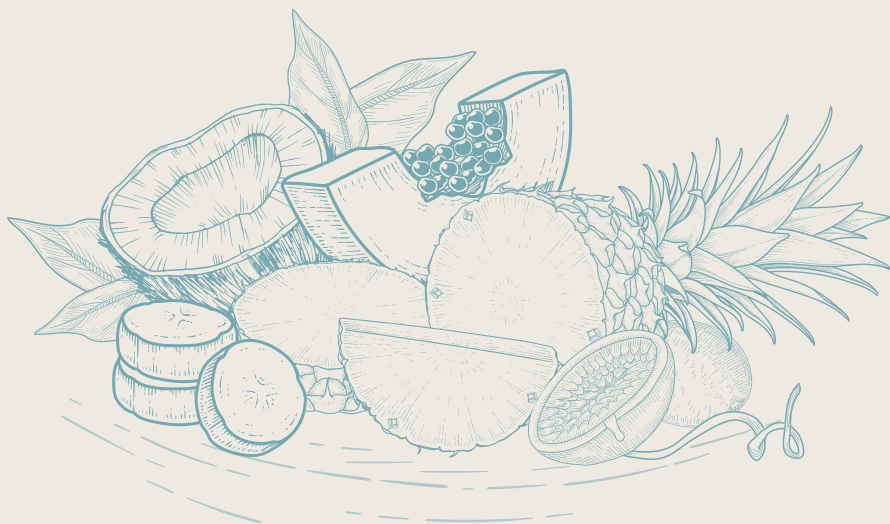
COCKTAILS	08
SPRITZERIA CLASICA	28
VIRGIN COCKTAILS	28
VODKA	29
GIN	29
RON	30
WHISKY & WHISKEY	31
BRANDY & COGNAC	32
TEQUILA & MEZCAL	33
APERITIVOS	34
DIGESTIVOS	35
CERVEZAS & SIDRA	36
VINOS, VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE POR COPA	38
SANGRÍA	39
AGUA, REFRESCOS & ZUMOS	40
CAFÉS & TÉS	40
SNACKS	41

En este menú, todo el equipo de SURU se ha volcado en querer representar, valorizar y redescubrir el producto tradicional y la materia prima Canaria, de nuestra finca en Veneguera o de cercanía, mezclandola también con productos internacionales porque Canarias desde siempre también es inclusión y crocevia de culturas, reinterpretando clásicos y utilizando técnicas modernas, pero sin perder la esencia de la filosofía “menos es más”, respetando siempre el producto en su máxima expresión.

Esperamos que puedan disfrutar cada trago como nosotros hemos disfrutado cada instante desde su creación, y como disfrutamos con dedicación cada elaboración que efectuamos a diario, así como su servicio.

COCKTAILS

APERITIVOS



VENEGUERA PUNCH/ 10,50€

Ron Matusalem 15, Piña tropical, Papaya, Platano,
Maracuyà y Lima Km0 de nuestra finca en Veneguera,
Agua de coco, Azúcar, Canela, Pimienta de Jamaica,
Piel de Naranja, Leche de Coco, CO2. Cocktail
clarificado y carbonatado.

DULCE, AFRUTADO, ESPECIADO
Y CÍTRICO. CONTENIDO
ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

APERITIVOS



"TUNO" VUÒ FÀ L' AMERICANO / 9,50€

Campari cocinado al vacío a baja temperatura
con Tuno Indio Km0, Vermouth Del
Professore rosso, Soda

DULCE, ESPECIADO Y AMARGO
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

APERITIVOS



CORAL SPRITZ / 12,50€

Aperol cocinado al vacío a baja
temperatura con Frambuesas y Rosas,
Espumoso Raventòs De Nit, Soda

DULCE, AFRUTADO,
FLORAL Y ESPUMOSO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

APERITIVOS



MEDIA COMBINACIÓN CANARIA / 9,50€

Ron Canario Aldea blanco, Vermouth Dolin blanc,
Sirope artesanal de Plátano Km0 de nuestra finca en
Veneguera, Orange bitter, Soda

DULCE, ESPECIADO Y AFRUTADO
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

APERITIVOS



ES-PERA SPRITZ / 12,50€

Vino blanco Canario Paisaje de las Islas,
Cordial artesanal de Pera, Galanga y Hojas
de Lima Kaffir, Soda.

DULCE, AFRUTADO,
AROMÁTICO Y ESPUMOSO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

APERITIVOS



KÌ-WINO / 13,00€

Gin Gunpowder, Cordial artesanal de Kiwi, Licor de Flor de Saúco St. Germain, Hierbabuena, Espumoso Canario Paisaje de las Islas.

CÍTRICO, FLORAL,
HERBAL Y ESPUMOSO
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

ALL DAY



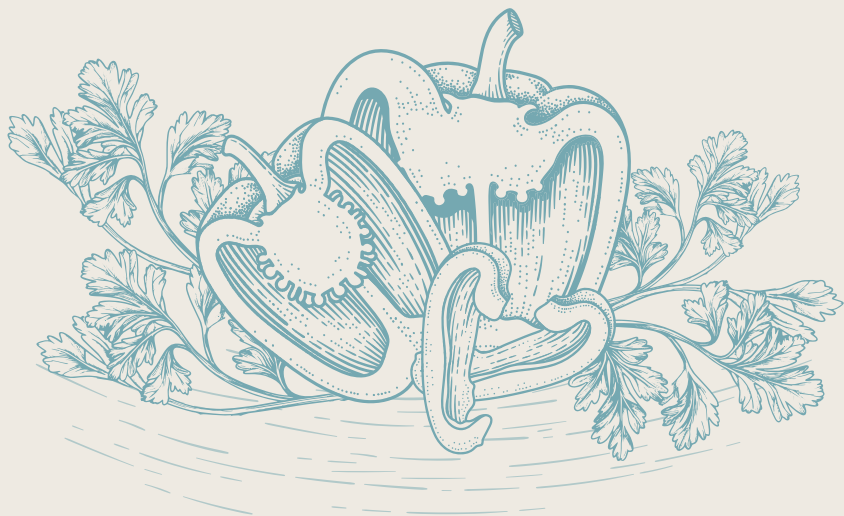
BLOODY MARIPINO / 13,00€

Mezcal Unión Uno Ensamble aromatizado con cilantro,
Zumo de Tomate, Shrub artesanal de Zanahoria y
Especias, Tabasco de Chipotle, Ponzu, Limón Km0 de
nuestra finca en Veneguera, Salsa Perrins, Sal y Pimienta.
Servido con Kimchi opcional.

VEGETAL, SALADO, ESPECIADO,
AHUMADO Y PICANTE
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

ALL DAY



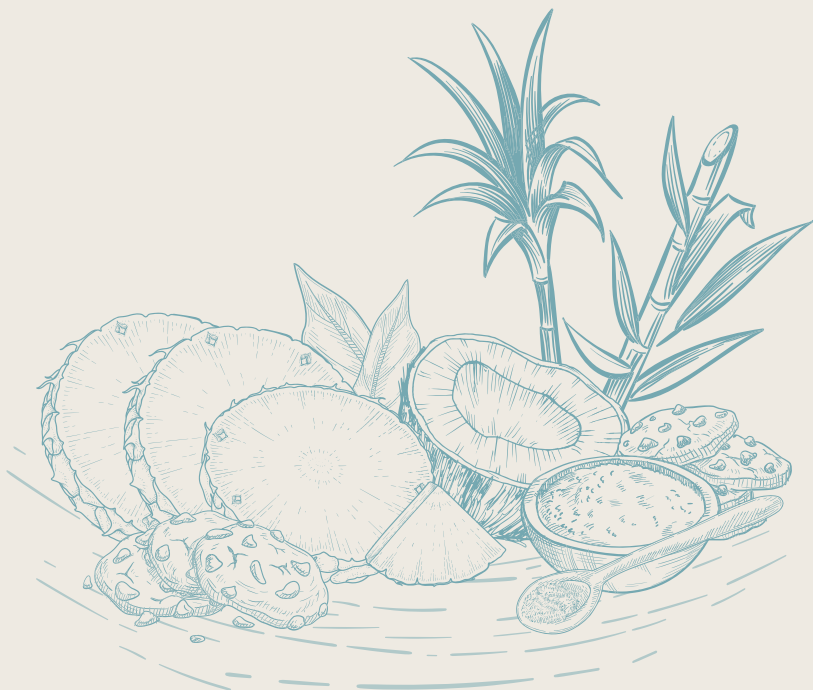
MEXICAN SMASH / 12,00€

Tequila 8 blanco, Lima Km0 de nuestra
finca en Veneguera, Agavesito aromatizado
al Pimiento Verde, Cilantro

DULCE, CÍTRICO Y VEGETAL
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

ALL DAY



SE NOS HA “COLADO” UNA PIÑA / 12,50€

Ron Canario Aldea blanco, Piña Tropical Km0 de nuestra finca en Veneguera, Yogurt de coco, Galleta Maria, Agua de coco, Vainilla, Canela, Piel de Naranja, Azúcar, Leche de Coco. Cocktail servido en dos texturas, una cremosa y otra clarificada.

DULCE, AFRUTADO Y LÁCTICO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

ALL DAY



TONIC FIZZ / 12,00€

Gin N3, Limòn Km0 de nuestra finca en Veneguera, Òleo Saccharum de Naranja, Clara de huevo, Tónica Thomas Henry.

DULCE, CÍTRICO Y REFRESCANTE
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

ALL DAY



PINCHE PUNCH / 12,00€

Tequila blanco Arette, Lima Km0 de nuestra finca en Veneguera, Agavesito, Fresas Km0, Leche de coco, CO2. Cocktail clarificado y carbonatado.

DULCE, CÍTRICO Y AFRUTADO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

ALL DAY



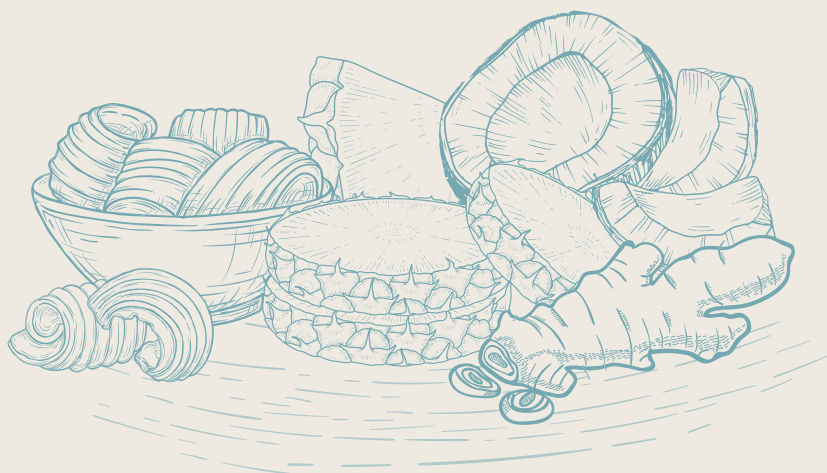
UN “PISCO” ROSA / 12,00€

Pisco Barsol Acholado cocinado al vacío a baja temperatura con Rosas, Zumo de Sandía Km0, Azúcar, Limón Km0 de nuestra finca en Veneguera, Clara de Huevo.

DULCE, CÍTRICO Y FLORAL
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

ALL DAY



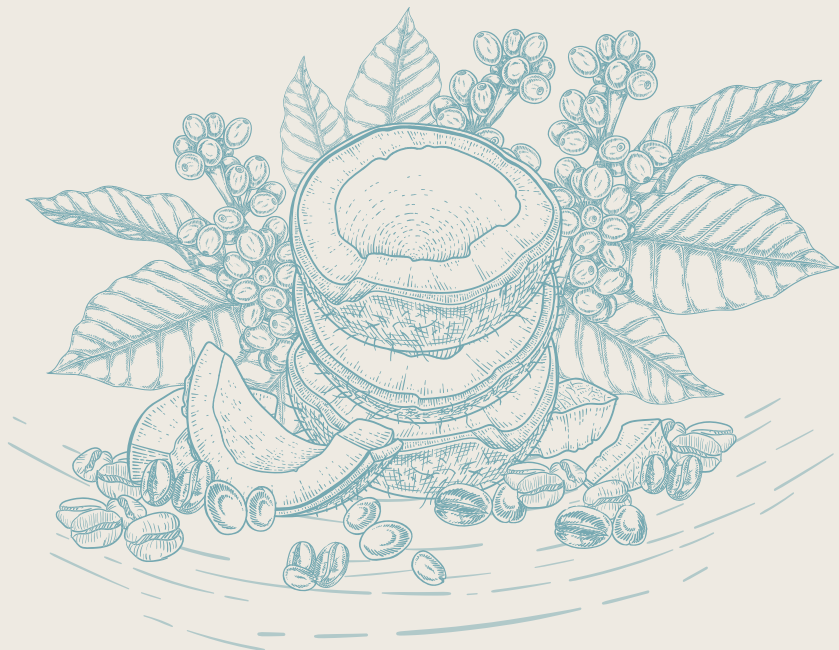
SHAKA MULE / 13,00€

Ron Plantation 3 Stars aromatizado al Coco, Piña Tropical Km0 de nuestra finca en Veneguera pintada con mantequilla, especiada y asada al Jospes, Agua de Coco, Ginger Beer Thomas Henry.

DULCE, AFRUTADO Y ESPECIADO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

DIGESTIVOS



ITALIAN COFFEE / 10,00€

Amaro del capo "Fat Washed" con Aceite de Coco,
Caffè, Azúcar moreno, Bitter de cacao, Nata.
Cocktail servido caliente.

DULCE, ESPECIADO Y CREMOSO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **BAJO**

COCKTAILS

DIGESTIVOS



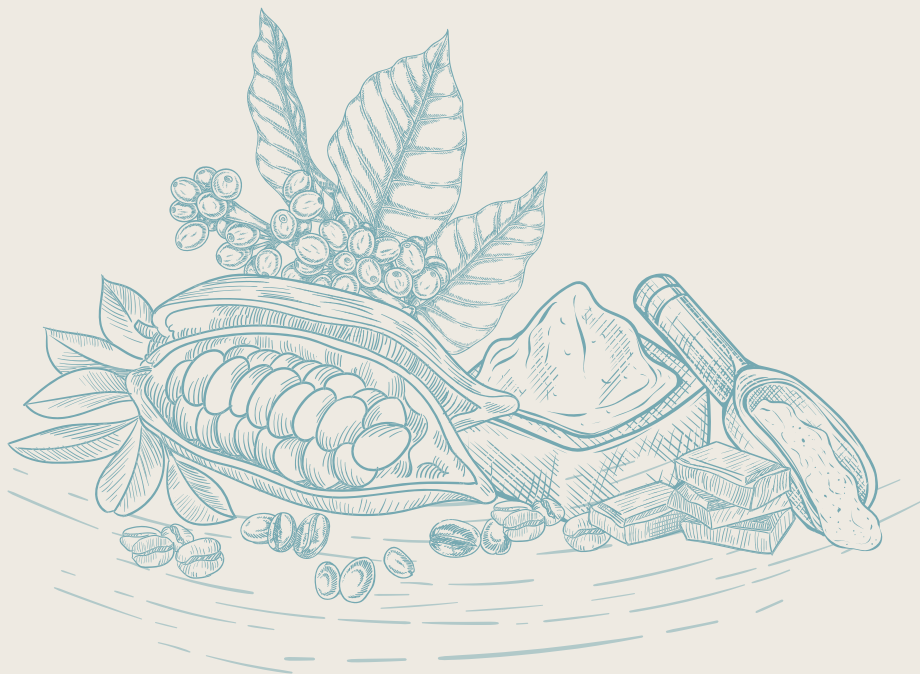
PORN STAR LOCAL / 12,50€

Ron Canario ecologico Aldea Single Cane, Mango Km0 de nuestra finca en Veneguera pintado con mantequilla, especiado y asado al Jospier, Azúcar vainillado casero, Espuma de Maracuyà Km0 de nuestra finca en Veneguera con Espumoso Canario Paisaje de las Islas. Servido a la mesa con Chocolate blanco rallado opcional.

DULCE, AFRUTADO Y ESPECIADO
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

DIGESTIVOS



EL RUSO CANARIO / 11,00€

Vodka Koskenkorva Climate Action aromatizado al Chocolate Tirma 85% Cacao, Licor de Caffè Borghetti, Crema artesanal de Mascarpone, Gofio y Caffè. Servido a la mesa con Ambrosia Tirma rallada opcional.

DULCE, CREMOSO Y GOLOSO
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

DIGESTIVOS



BOHEMIAN RHAPSODY / 13,50€

Cognac Hennessy VS, Peach Brandy Barbadillo, Cherry Brandy Bols, Grand Marnier Rojo, Orange bitter.
Cocktail flambeado y servido caliente

DULCE Y AFRUTADO CON CARÁCTER
CONTENIDO ALCOHÓLICO **ALTO**

COCKTAILS

DIGESTIVOS



MANZANILLA MARTINI / 12,00€

Vodka Belvedere, Manzanilla Solear Barbadillo, Licor de Camomilla Quaglia, Orange bitter, Piel de limón.

SECO, FLORAL Y DELICADO
CONTENIDO ALCOHÓLICO MEDIO

COCKTAILS

DIGESTIVOS



NUT-FASHIONED

/ 12,00€

Ron Matusalem 15 "Fat Washed" con Nutella, Terrón de Azúcar Blanca, Cacao Bitter Angostura. Cocktail ahumado con Canela.

DULCE, AHUMADO Y GOLOSO
CONTENIDO ALCOHÓLICO **ALTO**

COCKTAILS



COCKTAILS CLÁSICOS DISPONIBLES FUERA DE CARTA

/ por favor consulta nuestro personal

SPRITZERIA CLASICA

APEROL SPRITZ__ 10,00€ Aperol, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ__ 9,50€ Ramazzotti Rosato, Prosecco Cinzano To Spritz, Refresco de pomelo rosa Thomas Henry.
CAMPARI SPRITZ__ 10,50€ Campari, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.	LIMONCELLO SPRITZ__ 9,50€ Limoncello, Prosecco Cinzano To Spritz, Soda.
LILLET WILD BERRY__ 9,50€ Lillet (a elegir entre Blanc y Rosè), Wild Berry Soda.	CHANDON GARDEN SPRITZ__ 12,50€

VIRGIN COCKTAILS

BANANA SUMMER__ 8,00€ Zum de piña, Zum de limón recién exprimido, Sirope artesanal de plátano Km0 de nuestra finca en Veneguera	PINK LEMONADE__ 8,00€ Zum de Pomelo rosa KM0 recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Agavesito, Crodino
CAIPIPIKI__ 8,00€ Gajos de lima, Òleo saccharum de naranja, Ginger beer	TUNO TIKI__ 8,00€ Zum de Naranja KM0 recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Zum de Tuno Indio, Sirope de Orgeat
VIRGIN MARIPINO__ 9,00€ Zum de Tomate, Shrub artesanal de Zanahoria y Especies, Tabasco de Chipotle, Ponzu, Limòn Km0 de nuestra finca en Veneguera, Salsa Perrins, Sal y Pimienta. Servido con Kimchi opcional.	

VODKA

KOSKENKORVA CLIMATE ACTION__ 9,50€ (Finlandia)	BLAT__ 13,00€ (Gran Canaria, España)
ZUBROWKA__ 10,00€ (Polonia)	GREY GOOSE__ 13,00€ (Francia)
BELVEDERE__ 12,00€ (Polonia)	BELUGA__ 15,00€ (Rusia)
REYKA__ 11,00€ (Islandia)	ABSOLUT ELYX__ 17,00€ (Suecia)

GIN

XORIGUER__ 9,50€ (Menorca, España)	HENDRICK' S__ 12,00€ (Escocia)
GIN 72__ 13,00€ (Fuerteventura, España)	HENDRICK' S NEPTUNIA__ 13,00€ (Escocia)
GIN MARE 13,00€ (Barcelona, España)	GUNPOWDER__ 12,00€ (Irlanda)
GIN MARE CAPRI__ 14,00€ (Barcelona, España)	SKAGERRAK__ 11,00€ (Noruega)
BOMBAY SAPPHIRE__ 10,00€ (Inglaterra)	GIN MEDITERRANEO DORAGROSSA__ 12,50€ (Italia)
MARTIN MILLER' S__ 11,00€ (Inglaterra)	DEL PROFESSORE MONSIEUR__ 12,00€ (Italia)
GIN N3__ 12,00€ (Inglaterra)	MONKEY 47__ 17,00€ (Alemania)
TANQUERAY TEN__ 13,00€ (Inglaterra)	KOMASA HOJICHA__ 16,00€ (Japón)
SIPSMITH GREEN__ 14,00€ (Inglaterra)	KOMASA KOMIKAN __ 18,00€ (Japón)

*MEDIDA DESTILADOS: 50 ML. / REFRESCO INCLUIDO.
SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

RON

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

*MEDIDA DESTILADOS: 50 ML. / REFRESCO INCLUIDO.
SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

WHISKY&WHISKEY

BLENDED WHISKY

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

SINGLE MALT WHISKY

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

*MEDIDA DESTILADOS: 50 ML. / REFRESCO INCLUIDO.
SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

WHISKY&WHISKEY

WHISKEY

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

BRANDY & COGNAC

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

*MEDIDA DESTILADOS: 50 ML. / REFRESCO INCLUIDO.
SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

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)

*MEDIDA DESTILADOS: 50 ML. / REFRESCO INCLUIDO.
SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

APERITIVOS

CRODINO__ 5,50€ (Italia, aperitivo sin alcohol)	LILLET BLANC__ 7,00€ (Francia)
VERMOUTH CINZANO BIANCO__ 7,00€ (Italia)	LILLET ROSÈ__ 7,00€ (Francia)
VERMOUTH PETRONI ROJO__ 7,00€ (España)	RAMAZZOTTI ROSATO__ 7,00€ (Italia)
VERMOUTH PETRONI BLANCO__ 7,00€ (España)	RICARD__ 7,00€ (Francia)
VERMOUTH CINZANO 1757 ROSSO__ 7,00€ (Italia)	PERNOD__ 7,00€ (Francia)
VERMOUTH CINZANO 1757 DRY__ 7,00€ (Italia)	CAMPARI__ 7,00€ (Italia)
VERMOUTH DI TORINO DORAGROSSA ROSSO__ 7,50€ (Italia)	CAMPARI SODA__ 8,00€
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO__ 8,50€ (Italia)	CAMPARI NARANJA__ 9,00€
VERMOUTH DOLIN DRY__ 7,50€ (Francia)	FINO EN RAMA DON ZOILO__ 6,50€ (España)
VERMOUTH DOLIN BLANC __ 7,50€ (Francia)	MANZANILLA SOLEAR BARBADILLO__ 6,50€ (España)
PUNT&MES __ 7,00€ (Italia)	AMONTILLADO EN RAMA DON ZOILO__ 6,50€ (España)

*MEDIDA APERITIVOS: 60 ML. / REFRESCO NO INCLUIDO, SUPLEMENTO REFRESCO O ZUMO
+2,00€, SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

DIGESTIVOS

VECCHIO AMARO DEL CAPO__ 7,00€ (Italia)	FRANGELICO__ 7,50€ (Italia)
AMARO RAMAZZOTTI__ 7,00€ (Italia)	BAILEYS__ 7,50€ (Irlanda)
AMARO DI TORINO DORAGROSSA__ 7,00€ (Italia, 50 ml)	SAMBUCA__ 7,50€ (Italia)
AMARO MONTENEGRO__ 7,00€ (Italia)	LIMONCELLO SANTA MARIA AL MONTE__ 7,00€ (Italia)
AMARO JEFFERSON__ 9,00€ (Italia, 50 ml)	CREMA DI LIMONCELLO CAFFO__ 7,50€ (Italia)
VECCHIO AMARO DEL CAPO RISERVA DEL CENTENARIO__ 15,00€ (Italia, 50 ml)	RON MIEL ALDEA__ 7,00€ (La Palma, España)
FERNET BRANCA__ 7,00€ (Italia)	STREGA__ 7,50€ (Italia)
ZUCCA RABARBARO__ 7,00€ (Italia)	CHARTREUSE VERDE__ 12,00€ (Francia, 50 ml)
CYNAR__ 7,00€ (Italia)	CHARTREUSE AMARILLO__ 11,50€ (Francia, 50 ml)
CAFFÈ BORGHETTI __ 7,00€ (Italia)	ABSENTA PERNOD__ 12,50€ (Francia, 50 ml)
TIA MARIA __ 7,50€ (Jamaica)	UNDERBERG__ 5,50€ (Alemania, 20 ml)
AMARETTO DISARONNO__ 7,50€ (Italia)	KOSKENKORVA SALMIAKKI__ 6,50€ (Licor de Regaliz, Finlandia)

*MEDIDA DIGESTIVOS: 60 ML. REFRESCO NO INCLUIDO, SUPLEMENTO REFRESCO O ZUMO
+2,00€, SUPLEMENTO REFRESCO PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

DIGESTIVOS

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

CERVEZAS & SIDRA

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

*MEDIDA DIGESTIVOS: 60 ML. REFresco NO INCLUIDO, SUPLEMENTO REFresco O ZUMO
+2,00€, SUPLEMENTO REFresco PREMIUM 2,50€ (THOMAS HENRY, FEVER TREE, GINGER BEER)

VINOS, VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE POR COPA

ESPUMOSOS

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	

*POR FAVOR PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE VINOS PARA CONSULTAR EL FORMATO POR BOTELLAS

VINOS, VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE POR COPA

BLANCOS

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	

ROSADOS

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	

*POR FAVOR PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE VINOS PARA CONSULTAR EL FORMATO POR BOTELLAS

TINTOS

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 Reinosa DOCa Rioja, España. Tempranillo	

SANGRIA

COPA SANGRÍA __ 8,50€ SANGRÍA 1L __ 35,00€ (Vino tinto Mondalòn, Brandy Torres 15, Cointreau, Vermouth Cinzano rosso 1757, Zumo de Naranja KM0 recién exprimido de nuestra finca en Veneguera, Azúcar, Sprite, Fruta fresca de temporada de nuestra finca en Veneguera)	COPA SANGRÍA ESPUMOSA __ 12,00€ SANGRÍA ESPUMOSA 1L __ 50,00€ (Espumoso Raventòs De Nit , Brandy Torres 15, Cointreau, Vermouth Cinzano rosso 1757, Zumo de Cranberry, Azúcar, Sprite, Fruta fresca de temporada de nuestra finca en Veneguera)
--	---

*POR FAVOR PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE VINOS PARA CONSULTAR EL FORMATO POR BOTELLAS

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

AGUA CON O SIN GAS__ 3,00€	TÉ HELADO CASERO__ 4,00€
ACQUA PANNA__ 3,50€	ZUMOS BOTELLA__ 4,00€
SAN PELLEGRINO__ 3,50€	ZUMO NARANJA NATURAL__ 5,50€
REFRESCOS__ 4,00€	

CAFÉS Y TÉS

ESPRESSO/RISTRETTO_3,50€	BARRAQUITO_9,00€
DOBLE ESPRESSO/AMERICANO_3,70€	CAFÉ GOURMAND__ 8,00€ (Acompañado por "Petit fours")
CAFÈ CON LECHE/CORTADO/CAPUCCINO/ LECHE Y LECHE_3,80€	TÉS & INFUSIONES__ 3,50€
CARAJILLO_7,00€	RITUAL TÉ GOURMAND__ 18,00€ (Servido con selección especial de pastelería dulce y salada) *(disponible bajo petición previa, pregunte a nuestro personal)
IRISH COFFEE_10,00€	CHOCOLATE__ 4,50€

SUPLEMENTO LICORES (40 ML) EN CAFÈS Y CHOCOLATE
+6,00 € (BAILEYS, TÌA MARIA, BORGHETTI, SAMBUCA, AMARETTO, FRANGELICO)

SNACKS

ACEITUNAS AL MOJO CANARIO__ 3,00€	HUMMUS__ 6,50€
CHIPS VEGETALES__ 3,50€	TOSTADAS DE FOIE__ 8,90€
MIX FRUTOS SECOS GOURMET TOSTADOS CON MIEL Y SAL__ 3,00€	TABLA DE JAMÓN IBERICO Y QUESOS CANARIOS FINCA DE UGA CON CONFITURAS KM.0, ACEITUNAS Y TEJAS DE PAN DE CRISTAL__ 20,00€
GILDAS DE LA CASA__ 2,00€/UD	CAVIAR OSETRA (30gr)__ 65,00€
MIX DE ENCURTIDOS__ 6,90€ (Aceitunas Gordal, Boquerones en vinagre, "Peperoncini" rellenos)	

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

