



MELONERAS GOLF  
BY LOPESAN

DESAYUNOS

BREAKFAST

- Breakfast service

Pan artesanal, croissant, mantequilla y confituras km.0  
Artisanal bread, croissant, butter and locally sourced jams  
Hausgemachtes Brot, Croissant, Butter und Konfitüren aus der Region

5,00€
- Baguette de jamón y queso

Ham and cheese baguette  
Baguette mit Schinken & Käse

6,00€
- Schiacciata Ibérica

Pan de tomate crujiente, jamón ibérico 100%, tomate y AOVE  
Crispy tomato bread, 100% Iberian ham, tomato and extra virgin olive oil  
Knuspriges Tomatenbrot, 100 % Iberischer Schinken, Tomate und natives Olivenöl extra

10,00€

ENSALADAS

SALADS

- Ensalada César

Lechugas aliñadas al estilo César, parmesano, y suprema de Pollo de Corral  
Caesar-style dressed lettuce, Parmesan cheese, and free-range chicken supreme  
Römersalat nach Caesar-Art, Parmesan und Freilandhähnchenbrust

15,00€
- Ensalada Canaria |

Tomates aliñados, queso fresco, aguacate y cebolla roja  
Tomatoes with dressing, fresh cheese, avocado and red onion  
Marinierte Tomaten, Frischkäse, Avocado und rote Zwiebel

12,50€
- Ensalada de Caprese |

Tomates aliñados, mozzarella, balsámico y pesto de albahaca  
Dressed tomatoes, mozzarella, balsamic vinegar and basil pesto  
Marinierte Tomaten, Mozzarella, Balsamico-Vinaigrette und Basilikumpesto

14,00€

RINCÓN SALUDABLE

HEALTHY CORNER

- Lomo de salmón grill, verduras de temporada, AOVE

Grilled salmon fillet, seasonal vegetables, extra virgin olive oil  
Gegrillter Lachs Rücken, saisonales Gemüse, natives Olivenöl extra

22,00€
- Pechuga de pollo de corral a baja temperatura, vinagreta de tomate y hierbas

Low-temperature free-range chicken breast, tomato and herb vinaigrette  
Freilandhähnchenbrust bei Niedrigtemperatur gegart, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

19,50€
- Milhojas de Berenjena

Berenjena, salsa napolitana, parmesano reggiano y albahaca  
Aubergine, Neapolitan sauce, Parmesan cheese, and basil  
Aubergine, hausgemachte Tomatensauce, Parmigiano Reggiano und Basilikum

14,50€

PARA COMPARTIR

SHARING IS CARING

- Langostinos tigres crujientes con salsa tartara y limón

Crispy prawns with tartar sauce and lemon  
Knusprige Garnelen mit Sauce Tartare und Zitrone

14,50€
- Ensaladilla de rusa, ventresca de atún, y piparras | O.V.D

Russian salad, tuna belly, and green chilli peppers  
Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch-Bauchfilet und eingelegten milden Chili-Paprikaschoten

12,50€
- Tabla de Quesos con D.O. jamón ibérico, confituras km.0 y aceitunas aliñadas

Selection of cheeses with Designation of Origin, Iberian ham, locally sourced marmalades and seasoned olives  
Auswahl an Käse mit geschützter Herkunft (D.O.) und iberischem Schinken, dazu Konfitüren aus regionalen Früchten und marinierte Oliven

1/2 15,00€ 1/1 22,50€
- Papas arrugadas con mojo rojo de almendras y mojo de aguacate |

Canary salt crusted potatoes with red almond mojo sauce and avocado mojo sauce  
Kanarische Babykartoffeln mit rotem Mandel-Mojo und Avocado-Mojo

9,00€

BURGERS & SANDWICHES

- Hamburguesa Americana

Black angus 180 gr, queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon  
Black angus hamburger (180 gr), goat cheese, caramelized onion and bacon  
Black Angus-Hamburger, 180 g, Ziegenkäse, karamellierte Zwiebeln und Bacon

16,80€
- Sandwich Club Golf

Focaccia romana, pollo de corral, bacon, cheddar y trufa  
Roman focaccia, free-range chicken, bacon, Cheddar cheese and truffle  
Club-Sandwich Callao auf römischer Focaccia mit Freilandhähnchen, Bacon, Cheddar und Trüffel

11,50€
- Tramezzini Mediterráneo | O.V.D

Sándwich con crema de atún, millo, huevo y vegetales  
Sandwich with tuna cream, corn, egg and vegetables  
Sandwich mit Thunfischcreme, Mais, Ei und Gemüse

9,90€

- Brioche de chipirones con ensalada de col, cilantro fresco y kimchi

Squid brioche with cabbage salad, fresh coriander and kimchi  
Brioche mit Baby-Calamari, Kohlsalat, frischem Koriander und Kimchi

11,00€
- Burger de Pollo Crispy 150 gr, cheddar, guacamole, mayonesa de mostaza dijon y jalapeños

Crispy chicken burger (150 g), Cheddar cheese, guacamole, Dijon mustard mayonnaise and jalapeño peppers  
Crispy Chicken Burger 150 g, Cheddar, Guacamole, Dijon-Senf-Mayonnaise und Jalapeños

15,00€
- Pan rústico, salmón ahumado, queso brie, confitura de melocotón y rúcula

Rustic bread, smoked salmon, brie cheese, peach jam and arugula  
Rustikales Mehrkornbrot mit Räucherlachs, Brie, Pfirsichkonfitüre und Rucola

13,50€



GUARNICIONES

SIDE DISHES

- Bowl de Ensalada mixta

Mixed salad bowl  
Gemischtem Salat

4,50€
- Papas fritas

French fries · Pommes frites

4,50€

PINSAS & PASTAS LOVERS

- EXTRA

Atún / Langostinos / Champiñones / Pimientos / Cebolla / Pollo / Bacon / Queso de Cabra / Rúcula / Aceitunas  
Tuna / Prawns / Mushrooms / Peppers / Onion / Chicken / Bacon / Goat Cheese / Arugula / Olives  
Thunfisch / Garnelen / Champignons / Paprika / Zwiebeln / Hähnchen / Bacon / Ziegenkäse / Rucola / Oliven

1,00€
- Las pastas tradicionales

Traditional pasta  
Traditionelle Pasta  
Spaghetti / Rigatoni / Napolitana / Bolognesa / Pesto genovese / Ajo y guindilla (Garlic and chili pepper · Knoblauch & Chili)

14,00€

- Pinsa Marinera

Tomate, mozzarella, atún y langostinos  
Tomato, mozzarella, tuna, and prawns  
Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Garnelen

15,00€
- Pinsa Margarita |

Tomate, mozzarella, albahaca  
Tomato, mozzarella and basil  
Tomate, Mozzarella und Basilikum

11,50€
- Pinsa Vegetariana |

Tomate, mozzarella, champiñones, pimientos, cebolla  
Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers and onion  
Tomate, Mozzarella, Champignons, Paprika und Zwiebeln

14,00€

POSTRES

DESSERTS

- Tarta Sacher

Sacher cake · Sachertorte

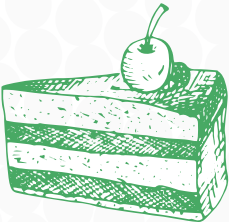
7,00€
- Tarta de queso con fresas

Cheese & strawberries cake  
Erdbeer-Käse-Tarte

7,00€
- Fruta de temporada

Seasonal fruits · Früchte der Saison

6,00€



SPECIALTIES

MARTES / TUESDAY / DIENSTAG

Especialidad del chef  
Chef's Speciality  
Spezialität des Küchenchefs

VIERNES / FRIDAY / FREITAG

Ración paella mixta  
Mixed Paella  
Gemischte Paella  
9,50€

Servicio de pan artesanal / Artisanal bread service / Handwerklicher Brotservice 2,80€

\* O.V.D | Opcion Vegetariana disponible · Vegetarian option available · vegetarische Variante erhältlich  
AUTOPISTA GC-500 S/N. 35100 MELONERAS. GRAN CANARIA  
+34 928 145 309 · melonerasgolf@lopesan.com

## BEBIDAS FRÍAS

### COLD DRINKS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Agua                    | 2,50 € |
| Refresco                | 3,80 € |
| Aquarius                | 3,80 € |
| Zumos de fruta          | 3,00 € |
| Zumo de naranja natural | 4,00 € |
| Ladrón de Manzanas      | 3,10 € |

#### TÓNICA PREMIUM

|                |        |
|----------------|--------|
| Seventeen 1724 | 3,50 € |
| Fever Free     | 3,50 € |

## BEBIDAS CALIENTES

### HOT DRINKS

|                                 |        |                            |                            |
|---------------------------------|--------|----------------------------|----------------------------|
| Café expresso · Coffee · Kaffee | 2,80 € | Té · Tea · Tee             | 2,70 €                     |
| Café con Leche                  | 2,90 € | Negro, rojo, verde, frutas | Black, red, green or fruit |
| Cappuccino                      | 2,90 € | Infusiones                 | 2,70 €                     |
| Irish Coffee                    | 6,50 € |                            |                            |
| Chocolate                       | 2,80 € |                            |                            |

## ESPUMOSOS

### SPARKLING WINE

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Benjamín Brut                       | 8,00€ (20 cl) |
| Codorníu. DO Cava, España.          |               |
| Macabeo, xarel·lo, parellada        |               |
| Codorníu 1551                       | 25,00€        |
| Codorníu. DO Cava, España.          |               |
| Macabeo, xarel·lo, parellada        |               |
| Moët & Chandon Brut Imperial        | 78,00€        |
| Moët & Chandon. Champagne, Francia. |               |
| Chardonnay, pinot noir, meunier     |               |

## CERVEZAS Y SIDRAS

### BEERS & CIDER

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Cerveza de barril      | 3,50€ (30 cl) |
| Cerveza de barril      | 5,00€ (50 cl) |
| Strongbow              | 3,50€         |
| Cerveza local          | 3,50€         |
| Cerveza sin alcohol    | 3,50€         |
| Heineken               | 3,70€         |
| Tropical 1924          | 3,70€         |
| Águila sin filtrar     | 3,70€         |
| Cruzcampo Gran Reserva | 3,70€         |
| Weissbier              | 5,00€         |

## VINOS

### BLANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| Viñestral Blanco                   | 6,00€ (10 cl) 20,00€ (75 cl) |
| DOCa Rioja, España. Verdejo, viura |                              |
| Chivite Las Fincas                 | 38,00€ (75 cl)               |
| VT 3 Riberas, Navarra, España.     |                              |
| Garnacha, viura                    |                              |
| Condes de Albarei                  | 27,00€ (75 cl)               |
| DO Rías Baixas, España. Albariño   |                              |
| Paisaje de Las Islas               | 44,00€ (75 cl)               |
| DOP Islas Canarias, España.        |                              |
| Forastera gomera                   |                              |

### ROSADO - ROSÉ WINE - ROSÉWEIN

|                                           |                              |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| Viñestral Rosado                          | 6,00€ (10 cl) 20,00€ (75 cl) |
| DOCa Rioja, España. Garnacha, tempranillo |                              |
| Roselito                                  | 32,00€ (75 cl)               |
| DO Ribera del Duero, España.              |                              |
| Tempranillo                               |                              |
| Tajinaste Rosado                          | 32,00€ (75 cl)               |
| DOP Islas Canarias, España.               |                              |
| Listán negro                              |                              |

### TINTO - RED WINE - ROTWEIN

|                                                 |                              |
|-------------------------------------------------|------------------------------|
| Marqués de                                      |                              |
| Reinosa Crianza                                 | 6,00€ (10 cl) 25,00€ (75 cl) |
| DOCa Rioja, España. Tempranillo                 |                              |
| Juan Gil Crianza                                | 36,00€ (75 cl)               |
| DO Jumilla, España. Monastrell                  |                              |
| Mondalón Tinto                                  | 40,00€ (75 cl)               |
| DO Gran Canaria, España. Listán negro, tintilla |                              |

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### ALCOHOLIC DRINKS

#### RUM

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Arehucas           | 4,60 € |
| Havana Club 7 años | 5,30 € |
| 7 years · 7 Jahre  |        |

#### APERITIFS

##### APERITIFS

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Martini (dry · bianco · rosso) | 4,50 € |
| Campari con zumo de naranja    | 6,00 € |
| Campari with orange juice      |        |
| Campari mit Orangensaft        |        |
| Campari                        | 4,50 € |
| Aperol Spritz                  | 7,00 € |

#### VODKA

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Smirnoff          | 4,60 € |
| Absolut Raspberri | 5,00 € |
| Grey Goose        | 8,30 € |

#### WHISKY

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Johnnie Walker                   | 4,80 € |
| Jameson                          | 5,00 € |
| Jack Daniels                     | 6,30 € |
| Johnnie Walker Black Black Label | 7,80 € |
| Macallan                         | 9,40 € |

#### GIN

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Beefeater       | 4,60 € |
| Bombay Sapphire | 5,00 € |
| Hendricks       | 5,00 € |

## BRANDY & COGNAC

|                  |         |
|------------------|---------|
| Magno            | 5,00 €  |
| Carlos I         | 8,50 €  |
| Remy Martin VSOP | 11,00 € |

#### CON · WITH · MIT

|                                  |        |                     |        |
|----------------------------------|--------|---------------------|--------|
| Refresco                         | 2,40 € | Tónica Premium      | 2,60 € |
| Soft drink · Erfrischungsgetränk |        | Tonic water Premium |        |

## LICORES Y DIGESTIVOS

|           |        |               |        |
|-----------|--------|---------------|--------|
| Baileys   | 5,00 € | Fernet Branca | 5,00 € |
| Tía María | 5,00 € | Jagermeister  | 5,00 € |
| Pacharán  | 5,00 € |               |        |

lopesan.com



### 7 % igit incluido · 7% IGIC tax included · Inklusive 7 % (IGIC)

Gluten (G) · Crustáceos / Shellfish / Schalentier (S) · Frutos de cáscara / Nuts / Nüsse (N) · Apio / Celery / Sellerie (C) · Huevo / Eggs / Eier (E) · Pescado / Fish / Fisch (F) · Mostaza / Mustard / Senf (M) · Sésamo / Sesame / Sesam (S) · Cacahuets / Peanuts / Erdnüsse (P) · Soja / Soy / Soja (S) · Dióxido de azufre y sulfitos / Sulfur dioxide and sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite (S) · Altramuces / Lupines / Lupinen (L) · Leche / Milk / Milch (M) · Moluscos / Molluscs / Weichtiere (M)



**MELONERAS GOLF**  
BY LOPESAN

AUTOPISTA GC-500 S/N. 35100 MELONERAS. GRAN CANARIA  
+34 928 145 309 · melonerasgolf@lopesan.com