



HOTEL  
TALASO ATLÁNTICO



**BODAS**  
2022

\*Todos los precios indicados en este dossier pueden sufrir modificaciones por variaciones de precios de la materia prima.

# INDICE

## 1. ESPACIOS

*pag 11*

## 2. MENÚS

*pag16*

Aperitivo\_ *pag 17*

Estaciones\_ *pag 21*

Tipos de menú\_ *pag 32*

Bodega\_ *pag 42*

Personaliza tu menú\_ *pag 45*

Barra libre\_ *pag 52*

Bufet dulce y salado\_ *pag 54*

Estación de bebidas\_ *pag 56*

## 3. DETALLES

*pag 60*

## 4. RELAX Y BELLEZA

*pag 65*



*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

2.000 m<sup>2</sup>  
DE JARDÍN

—

HASTA  
250  
INVITADOS

—

CEREMONIA  
*Suplemento Montaje y decoración de ceremonia*

Para la celebración de la ceremonia, disfrutaremos de unas espectaculares vistas al mar, rodeados por la agreste montaña para llenar de magia el momento del **si quiero**

Incluye: Sillas (madera), carpa, alfombra, decoración floral, micro y megafonía

750 € (IVA INC.)





*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

70  
PROFESIONALES

1  
ASISTENTE  
PERSONAL

19 años  
DE EXPERIENCIA



# El equipo

*Al servicio de vuestras necesidades*

Cocina · Eventos · Restauración · Talaso · Recepción · Pisos · Mini club · Mantenimiento





Organizar vuestra boda  
es nuestra **pasión**

¿EMPEZAMOS?



¿QUIERES QUE  
TU BODA SEA  
PERFECTA?

—

Con nosotros en cuatro pasos




# 1. espacios



1

espacios



Ceremonia, Salones, Terraza,  
Jardín, Centro de talasoterapia  
( *peluquería, maquillaje..., etc*),  
Alojamiento, Mini club  
y Aparcamiento.



La versatilidad de **Nuestros Salones Atlántico, Fisterra y Gran Silleiro**, con su amplitud, sus ventanas panorámicas, que llenan de luz cada rincón, y sus terrazas sobre el océano son perfectos para la realización de vuestro banquete de boda, así como un **PLAN B** perfecto para que la lluvia no empañe vuestro gran día





*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

## 2. Menús



2

menús



# propuesta de nuestro chef

## APERITIVO ATLÁNTICO

*Incluído en todos los menús.*

Estación de empanadas

*(Mejillones y chorizo, grelos y tetilla, ternera melosa y chocos en su tinta)*

Bombones de foie con crocante de almendra y reducción de Oporto

Tacos de salmón, aguacate, rúcula, tomate concasse y kimchi

Tartar de solomillo de vaca en tosta crujiente con mostaza de Dijon

Mejillones en escabeche de cítricos con migas de pan de maíz

Vasitos de cangrejo y gambas con mayonesa kewpie

—

Berberechos abiertos al vapor con aroma de laurel y lima

Rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce

Gyozas de cerdo y verduritas fritas con mahonesa de siracha

Langostinos mariposa con salsa tártara

Y si preferís personalizarlo...

*Aquí os detallamos todas las opciones para que lo confeccionéis a vuestro gusto!*

**FRÍOS**



- Empanada tradicional gallega -  
*(Atún o carne)*
- Surtido de canapés -  
*(Rollito de salmón ahumado con huevas, jamón ibérico y tomate, paté de atún con pepinillo y crema de queso azul con nueces)*
- Brocheta Caprese al pesto con hojas de albahaca -
- Gildas de queso, anchoas, olivas y pimientos de Padrón -
- Bocados de jamón de pato y melón al P.X. -
- Tataki de atún rojo con emulsión de soja sobre goma wakame -
- Vasitos de cangrejo y gambas con mahonesa kewpie -
- Tacos de salmón, aguacate, rúcula, tomate concasse y kimchi -
- Steak tartar de solomillo de vaca en tosta crujiente con mostaza de Dijon -
- Saam de cóctel de langostinos y berberechos en hoja de cogollo -
- Tartar de gambón sobre pan brioche a la mantequilla -
- Cucuruchos rellenos de mousse de queso de cabra y coulis de mango -
- Bombones de foie con crocante de almendra y reducción de Oporto -
- Mejillones en escabeche con migas de pan de maíz -
- Cucharilla de salpicón de mariscos -

## CALIENTES

- Croquetas de jamón -
- Bocaditos de tetilla y bacón -
- Rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce -
  - Ataditos de marisco -
- Mini perritos de “Galo Celta” con crema de queso y piparras -
  - Brocheta de pulpo y gambas con aceite de pimentón -
- Brocheta de pluma ibérica y zamburiñas con paté de boletus al tartufo -
  - Pakoras de garbanzo y verduritas con pico de gallo -
- Brocheta de calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli negro -
  - Gyozas de langostinos y shitake con emulsión de kimchi -
  - Gyozas de cerdo y verduritas fritas con mahonesa de siracha -
    - Langostinos mariposa con salsa tártara -
- Alitas de pollo deshuesadas y crujientes con salsa de chili dulce -
  - Berberechos abiertos al vapor con aroma de laurel y lima -
    - Volandeiras gratinadas a la gallega -



Más ideas para completar vuestro aperitivo

## **NUESTRAS ESTACIONES**

*Nuestra empresa de decoración ha trabajado en varias propuestas de estación,  
que, junto con la excelente calidad de nuestros productos,  
no dejarán indiferente a nadie!*

*UN MUNDO EN CADA MESA!*



Jamón al corte

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

## ESTACIÓN DE CORTADOR DE JAMÓN

*El proceso de cortar jamón a cuchillo requiere de técnica, tiempo y dedicación. Es muy importante ser precisos en el grosor y tamaño de las lonchas para conseguir la mejor textura y sabor de este apreciado manjar. El cortador de jamón será el encargado de transformar la pieza, con suma delicadeza, en deliciosas lonchas.*

Jamón Ibérico de Bellota con pan con tomate

*14€/ persona\**

Jamón ibérico Cebo de campo con pan con tomate

*10€/persona\**

*\*Precios con IVA incluido.  
- Precio en base a mínimo 50 personas -*



*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

## **ESTACIÓN DE PULPO CON PAN DE HOGAZA**

*El pulpo “á feira” no puede faltar en unos aperitivos.  
Siglos de experiencia han dado una fama merecida a los “pulpeiros”  
de O Carballiño: unas manos expertas y una depurada técnica de cocción y corte  
harán las delicias de vuestros invitados.*

*Nuestra estación de pulpo, aderezado con pimentón dulce y picante,  
sal y aceite de oliva virgen está llena de sabor.*

***desde 15€/persona\****

*\*Precios con IVA incluido.  
- Consulte precios según número de invitados. -*





Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.



## ESTACIÓN DE QUESOS CON PANES RÚSTICOS Y MERMELADAS

*Detrás de cada queso hay algo de insólito, único y auténtico de cada rincón del mundo, lo que más nos gusta de nuestros quesos es la diversidad de sabores, aromas, texturas y colores que recientemente hemos incorporado como servicio.*

*(Urzúa-Ulloa, Manchego Curado y Semicurado, San Simón,  
Queso Azul, Idiazábal, Queso de cabra al pimentón)*

**9€/persona\***

*\*Precios con IVA incluido.  
- Precio en base a mínimo 50 personas -*



Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.

## ESTACIÓN DE EMPANADAS

*Su gran relevancia se debe a la costumbre del momento de comer encima de bases de pan, por lo que la empanada parece que era una evolución lógica. Un invento nacido de la idiosincracia y de la creatividad de las mentes gallegas que ha terminado convirtiéndose en una seña de identidad, nuestra variedad de las mismas os encantará!*

*(Mejillones y chorizo, grelos y tetilla, ternera melosa y chocos en su tinta)*

**8€/persona\***

*\*Precios con IVA incluido.  
- Precio en base a mínimo 50 personas -*



*Estación  
de Sushi*

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

## ESTACIÓN DE SUSHI

*¿Queréis sorprender a vuestros invitados? ¡Estáis de enhorabuena, porque tenemos una propuesta para vosotros! Si queréis dar un enfoque sofisticado y exótico a vuestro evento, os proponemos la estación de sushi.*

*(Nigiris de salmón y atún, Makis de salmón, atún y verduras,  
Makis tempurizados de gambas)*

**10€/persona\***

*\*Precios con IVA incluido.  
- Precio en base a mínimo 50 personas -*





te ayudamos  
a confeccionarlo

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*



# MENÚ TRADICIÓN

## APERITIVO ATLÁNTICO

Carrusel de mariscos frío

*(Buey de mar, Centolla, Langostinos cocidos, Nécoras y Mejillones al vapor)*

—

Vieiras a la Gallega

—

*Sorbete al gusto*

—

Entrecot de ternera lechal con patatas hasselback  
especiadas y mini pisto meloso de verduras

—

Milhojas de hojaldre rellenas de crema chiboust  
y frutos rojos con helado de mandarina

115 € (IVA INC.)

# MENÚ TALASO ATLÁNTICO

## APERITIVO ATLÁNTICO

Carrusel de mariscos frío

*(Buey de mar, Centolla, Langostinos cocidos, Nécoras y Mejillones al vapor)*

—

Brocheta de rape, vieira y langostinos

sobre salteado de verduras de la tierra y del mar

—

*Sorbete al gusto*

—

Jarrete de ternera lechal a baja temperatura, gratén de patata

y atadillo de verduras con panceta ibérica

—

Limón con núcleo cremoso de lima

y hojas de albahaca

125 € (IVA INC.)



¿es el tuyo?

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

# MENÚ MARINO

## APERITIVO ATLÁNTICO

Bogavante Azul a la plancha con aceite de cítricos  
y emulsión de kimchi

---

Suprema de rodaballo salvaje sobre hortalizas verdes  
con vinagreta de ajo y perejil

---

*Sorbete al gusto*

---

Carrilleras de ternera guisadas tradicionalmente  
con boletus y patata rejilla

---

Cre moso de chocolate con pan crujiente, sal en escamas y AOVE

138 € (IVA INC.)

# MENÚ FARO

## APERITIVO ATLÁNTICO

Tronco de bogavante azul al vapor con emulsión de su coral  
sobre ensaladilla de sus pinzas

---

Suprema de merluza del pincho sobre pil-pil de piquillos y gambas

---

*Sorbete al gusto*

---

Solomillo de carne roja braseado  
sobre ñoquis cremosos con tomatitos y espinacas

---

Sopa de chocolate blanco  
con helado de fresa y frutos del bosque

139 € (IVA INC.)



¿te atreves?

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*



# MENÚ LUXURY

## APERITIVO ATLÁNTICO

Camarones y cigalas cocidas en agua de mar

—

Lomitos de rape al albariño con almejas

—

*Sorbete al gusto*

—

Entrecot de ternera lechal  
con patatas hasselbak especiadas  
y mini pisto meloso de verduras

—

Tarta de praliné de avellana  
con helado de vainilla y crujiente de pistacho

160 € (IVA INC.)

## MENÚ CÓCTEL HTA

Estación de empanadas

*(Mejillones y chorizo, grelos y tetilla, ternera melosa y chocos en su tinta)*

Estación de quesos con panes rústicos y mermeladas

Tacos de salmón, aguacate, rúcula, tomate concasse y kimchi

Gildas de queso, anchoas, olivas y pimientos de Padrón

Tartar de gambón sobre pan brioche a la mantequilla

Vasitos de cangrejo y gambas en salsa cóctel

Mini perritos de “Galo Celta” con crema de queso y piparras

Brocheta de calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli negro

Brocheta de pulpo y gambas con aceite de pimentón

Bocaditos de tetilla y bacon

Alitas de pollo deshuesadas y crujientes con salsa de chili dulce

Mesa dulce

*(Tartas artesanas, pasteles y postres variados)*

88 € (IVA INC.)



# Nuestra bodega

*Incluída en todos los menús.*



## **ADULTOS**

Aguas, refrescos y Cervezas

D.O. Rías Baixas Condés de Albarei

D.O. Ca Rioja Crianza Señorío de Villarica

ó

D.O. Ribera del Duero Cillar Joven

Espumoso Lua Jazz Natur

Cafés e infusiones

## **INFANTIL**

Aguas, Refrescos y Zumos

# Suplementos bodega

*Disponemos de una amplia variedad de vinos con Denominación de Origen que harán las delicias de vuestros paladares.*

## VINO BLANCO

### *D.O. Rías Baixas*

*Localizada en Galicia, apuesta por las variedades autóctonas, entre ellas el albariño, pilar fundamental de esta denominación. La utilización de estas variedades le permite convertirse en un referente de los vinos blancos del mundo.*

### *D.O. Ribeiro*

*El clima es el factor clave que determina la calidad de estos vinos. Suelen ser vinos frescos, finos y elegantes, destacando sus aromas a frutas maduras y frescas, notas florales, mieles, hierbas aromáticas y balsámicas.*

-



## **VINO TINTO**

### ***D.O. Ribeira Sacra***

*Los tintos son color cereza intensa, entran suaves en boca, resultan sabrosos, algo carnosos y ligeramente astringentes.*

### ***D.O. Valdeorras***

*Son vinos ligeros y afrutados, aunque sean los blancos de mayor relevancia dentro de la D.O.*

### ***D.O Ca. Rioja***

*Sus vinos son frescos, aromáticos de composición equilibrada y excelente buqué.*

### ***D.O Ribera del Duero***

*Denominación de origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León, dentro de la franja de la cuenca del río Duero*

-

A rustic outdoor food display on a wooden table. In the foreground, two wooden cheese platters are filled with various cheeses, including wedges and slices, garnished with herbs and small flowers. To the right, several dark wooden bowls contain dips, with cinnamon sticks and other ingredients visible. In the background, a light green wooden cart holds baskets of bread. The scene is set outdoors with lush greenery and a person in a white uniform visible in the distance.

Personaliza tu menú

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

# 1

## ENSALADAS

Tronco de bogavante azul al vapor  
*con emulsión de su coral sobre ensaladilla de sus pinzas*

Ensalada de gambones y vieira  
*con hortalizas encurtidas y crema de mango*

Tarrina de Foie Micuit sobre mermelada de higos  
*y mézclum de brotes tiernos en crujiente de pan.*

# 2

## MARISCOS

Carrusel de mariscos frío  
*(Centolla, Nécoras, Buey de mar, Gambones y Mejillones al vapor)*

Centolla

Nécoras

Buey de Mar

Gambones cocidos ó plancha

Camarones

Cigala fresca cocida en agua de mar

Percebes gallegos

Bogavante Azul a la plancha  
*con aceite de cítricos y ensalada de berros*

Vieiras a la gallega

Almeja babosa a la marinera

# 3

## PESCADOS

Suprema de merluza del pincho  
*sobre pil-pil de piquillos y gambas*

Suprema de merluza del pincho  
*en salsa verde con almejas*

Brocheta de rape, vieira y langostinos  
*sobre salteado de verduras de la tierra y del mar*

Lomitos de rape al Albariño  
*con almejas*

Suprema de rodaballo salvaje  
*sobre hortalizas verdes con vinagreta  
de ajo y perejil*

# 4

## **SORBETES**

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina al cava

Sorbete de fruta de la pasión

Sorbete de mango

Sorbete de albahaca al limón

Sorbete de Gin & Tonic

Sorbete de piña colada



# 5

## CARNES

Entrecot de ternera lechal  
*con patatas hasselbak especiadas y mini pisto meloso de verduras*

Jarrete de ternera lechal confitado a baja temperatura  
*gratén de patata y atadillo de verduras con panceta ibérica*

Solomillo de carne roja braseado  
*sobre ñoquis cremosos con tomatitos y espinacas*

Carrilleras de ternera guisadas tradicionalmente  
*con boletus y patata rejilla*

Paletilla de cordero lechal con su piel crujiente  
*sobre timbal de verduras y patata panadera*

# 6

## POSTRES

Milhojas de hojaldre  
*rellenas de crema chiboust y frutos rojos con helado de mandarina*

Limón con núcleo cremoso de lima  
*y hojas de albahaca*

Cremoso de chocolate  
*con pan crujiente, sal en escamas y AOVE*

Sopa de chocolate blanco  
*con helado de fresa y frutos rojos*

Tarta de praliné de avellana  
*con helado de vainilla y crujiente de pistacho*



¿una copa?

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

# Barra libre

*Uno de los mayores atractivos de todas fiestas, y mucho más de cualquier boda que se precie, es la Barra Libre. Pero...*

***¿Sabéis cómo hacer de este momento algo diferente?***

*Tras disfrutar de un divertido cóctel, almuerzo o cena elaborada, vuestros invitados tendrán ganas ya de pasar a la acción y darlo todo en la pista de baile. Y no hay mejor que bailar al ritmo de vuestras canciones favoritas acompañados de vuestro combinado predilecto.*

## **ESTANDAR**

*8€/h/persona*

## **PREMIUM**

*10€/h/persona*

¿un capricho?



*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

# Buffet dulce y salado

*¡A nosotros simplemente nos encanta ayudar!  
Os ofrecemos dos tipos de buffet para el momento de la fiesta*

## **SALADO**

Dados de tortilla española

Empanada hojaldrada de jamón y queso

Mini burger con queso cheddar

Mini bocadillos variados

*12€/persona*

## **DULCE**

Mini pastelería

Brocheta de frutas

*10€/persona*

## **DULCE + SALADO**

*17€/persona*

- Precio para un mínimo de 50 personas -





*¿Algo  
más fresco  
que un  
presuro?*



**Si la vida  
te da limones...**  
*¡haz limónada!*

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

## **ESTACIÓN DE BEBIDAS EN CEREMONIA**

*No habrá mejor manera de refrescar a vuestros invitados que ofrecerles unos deliciosos zumos en un caluroso día de verano.*

Agua y limonada

**5€/persona**

Agua, limonada y sangría

**7€/persona**

*\*Precios con IVA incluido.*

*- Precio en base a mínimo 50 personas -*





*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

## **ESTACIÓN DE CERVEZAS**

*Haréis muy felices a mucha gente poniendo esta bebida a disposición de vuestros seres queridos del día D! La cerveza es ideal en primavera o verano para refrescarse y en invierno para el confort.*

*5€/Persona*

## **BARRA DE COCTELERÍA**

Servicio de coctelería en aperitivo  
Servicio de coctelería en barra libre

*- Consultar precio -*



A collage of three images showing a dining table set. The left image shows a glass of wine and a candle. The middle image shows a menu on a woven placemat with a large white number '3' overlaid. The right image shows a glass of wine. The background is filled with warm, bokeh lights.

3

—  
d e t a i l e s





## PERSONALIZAD HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

*Suplementos*

Cristalería, Vajilla, Mantelería  
Decoración, Iluminación, Mobiliario.

*Decidnos vuestro estilo y presupuesto y os presentamos todos  
los suplementos para hacerlo realidad*



# Relajaos, disfrutad de vuestro día

*nosotros nos encargamos de todo*

*Imagen de muestra. Esta presentación puede no estar incluida en el paquete básico. Consultar opciones con nuestra Asistente de Eventos.*

***Hemos querido que tengáis todo lo que necesitáis para empezar a organizar con nosotros vuestra boda. Esto es todo lo que os ofrecemos de cortesía!***

Alojamiento free para los novios el día de la boda en habitación superior *desayuno buffet y salida tardía a las 13h00 (Para bodas a partir de 50 invitados).*

10% de descuento para los invitados alojados el día de la boda *salida tardía a las 13h00.*

2 Horas de barra libre gratuitas  
*(para bodas a partir de 90 invitados adultos)*

Prueba de menú gratuita para 6 personas  
*(para bodas a partir de 90 invitados)*

Ponemos a vuestra disposición a nuestro equipo de decoración y diseño gráfico para personalizar:

*Decoración floral de salón del banquete y mesas de aperitivos*  
*Minuta del menú de boda y aperitivos*  
*Seating plan*

## 4. Relax y belleza

A woman with long, dark, wavy hair is sitting in a salon chair, wearing a dark grey robe. A hairdresser is standing behind her, applying a product to her hair. The salon has white washbasins, shelves with bottles, and a makeup counter with a palette. A large number '4' is overlaid on the image.

4

relax y belleza

---

Donde otros vean luces, sé capaz de ver las estrellas

*Ponte en manos de nuestras profesionales con más de 19 años de experiencia*

Peluquería

- novia, novio, invitados... -

Maquillaje

- novia, novio, invitados... -

Manicura, pedicura

Damas de honor y testigos





## **NOVIA**

260€

Prueba de peinado y maquillaje + peinado y maquillaje el día de la boda

—

**Además, 10% de descuento sobre una amplia variedad  
de tratamientos a la carta**

*\*Precios con IVA incluido.*

## PEDID UNA CITA

*“En HTA hacemos lo imposible.  
Lo posible lo hace cualquiera”*

COMPROBADLO VOSOTROS MISMOS

- LUCÍA CONTRERAS -

Mv. 682 498 573

Telf.: (+34) 986 385 090

eventos@talasoatlantico.com

**#somosmuydebodas**



HOTEL  
TALASO ATLÁNTICO



As Mariñas s/n Faro Sillero 36309 Oia (Pontevedra)

Telf.: (+34) 986 38 50 90

[eventos@talasoatlantico.com](mailto:eventos@talasoatlantico.com)

*#sientetalasoatlantico* Somos muy de bodas!