



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



#SienteTalasoAtlantico / #FeelTalasoAtlantico





Desayunos y Meriendas / Breakfast and mid-afternoon snaks

08:30h - 12:00h / 16:00h - 20:00h

#SienteTalasoAtlantico / #FeelTalasoAtlantico

Bowls / Bowls

Bowl de yogurt natural con muesli y mermelada. 3.50 €

Plain yoghurt, muesli and jam.

Bowl de yogurt natural, plátano, fresas y arándanos. 6 €

Plain yoghurt, banana, strawberries and cranberries.

Bowl de fruta fresca (consultar frutas disponibles). 5.50 €

Fresh fruit (ask about fruit available).

Dulce / Sweet

Ración de bizcocho de chocolate y zanahoria. 3 €

Piece of chocolate and carrot homemade sponge cake.

Ración de churros (6unid). 3.80 €

Churros (6units).

Gofre con fresas, nata y coulis de frutos rojos 5.50 €

Waffle with strawberries, cream and red berries coulis.

Selección de mini bollería. 3.80 €

(napolitana, croissant, donuts y donuts de chocolate).

Assortment of mini buns.

(pain au chocolat, croissant, doughnut and chocolate doughnut).



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Desayunos y Meriendas / Breakfast and mid-afternoon snacks

08:30h - 12:00h / 16:00h - 20:00h

#SienteTalasoAtlantico / #FeelTalasoAtlantico

Tostas / Toast

Tosta de pan artesano con mantequilla y mermelada. 3.20 €

Artisan toast with butter and jam.

Tosta de pan artesano con aguacate, cherrys
y huevo rallado. 5 €

Artisan toast with avocado, cherry tomatoes and grated egg.

Tosta de pan artesano con salmón ahumado
sobre guacamole. 11 €

Artisan toast with smoked salmon over guacamole.

Tosta de pan artesano con jamón serrano
sobre tomate rallado. 5 €

Artisan toast with cured ham over grated tomato.

Tosta de pan artesano con ventresca de bonito
sobre piquillos y piparras. 10 €

Artisan toast with bonito belly over piquillo and chilly peppers.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Para picar / 12:00h - 24.00h

#SienteTalasoAtlantico / #FeelTalasoAtlantico

Al corte / Hand carved

Tabla de quesos nacionales con frutos secos
y uvas frescas. 15.50 €

Selection of Spanish cheese with nuts and fresh grapes.

Tabla de cecina de León. 12.50 €
Dried beef cecina de Leon.

Tabla de embutidos ibéricos D.O. 19.50 €
A great selection of iberian ham and sausages (D.O.).

Jamón Ibérico de bellota D.O. al corte 30 €
con pan tostado y tomate.

Hand-carved bellota iberian ham (D.O.) (acorn fed)
accompanied by toasted bread with tomato.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Tostas / Toast toppings

Tosta de pan artesano con jamón serrano sobre tomate rallado. 5€

Artisan toast with cured ham over grated tomato.

Tosta de pan artesano con aguacate, cherrys y huevo rallado. 5 €

Artisan toast with avocado, cherry tomatoes and grated egg.

Tosta de pan artesano con salmón ahumado sobre guacamole. 11 €

Artisan toast with smoked salmon over guacamole.

Tosta de pan artesano con ventresca de bonito sobre piquillos y piparras. 10 €

Artisan toast with bonito belly over piquillo and chilly peppers

Tosta de pan artesano con queso de cabra sobre mermelada de tomate. 8 €

Artisan toast with goat cheese over tomato jam.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Caprichos Delicatesen / Whims-Delicatessen

Gamba cristal frita con huevos camperos y chorizo gallego 9.50 €

Fried cristal prawn with free range eggs and Galician chorizo.

Calamares fritos en sémola de trigo con alioli. 15.50 €

Squids coated in semolina with homemade garlic mayonnaise.

Gambones en tempura crujiente con emulsión de soja (10ud). 16.50 €
King prawn in crunchy tempura and soy emulsion (10ud).

Hamburguesa de vaca cachena en pan brioche artesano con queso Ulloa y salsa César. 16 €

Cachena beef hamburger in artisan brioche bread with Ulloa cheese and Caesar sauce.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



De tapas / Tapas

Pimientos de Padrón (según temporada). 7.50 €
Padrón peppers (in season).

Croquetas de jamón. 8.50 €
Iberian ham croquettes.

Empanada gallega. 8 €
Galician pie.

Mini-tortilla de huevos camperos. 8.50 €
Mini free range spanish potato omelette.

Pulpo de Ons "á feira". 23 €
Ons Octopus galician style.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Sándwiches / Sandwiches

Sándwich mixto 8.50 €

Jamón y queso.

Mixed sandwich

Ham and cheese.

Sándwich vegetal 9.50 €

Lechuga, tomate, pepinillo, zanahoria, huevo cocido, espárragos, cebolla y mayonesa.

Vegetable sandwich

Lettuce, tomato, pickles, boiled egg, asparagus, onion and mayonnaise.

Sándwich noruego 14 €

Sándwich de salmón marinado con queso crema y aguacate.

Norwegian sandwich

Marinated salmon sandwich with cream cheese and avocado.

Sándwich Club 13 €

Pechuga de pollo, bacon, queso, huevo, mayonesa, lechuga y tomate.

Club sandwich

Chicken breast, bacon, cheese, egg, mayonnaise, lettuce and tomato.

*Todos nuestros sándwiches están disponibles tanto en pan blanco como integral y son servidos con patatas fritas.

*All our sandwiches are available in white and whole wheat bread and are served with chips.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Ensaladas / Salads

Ensalada César

9 €

Mézclum de lechugas, queso Parmesano, picatostes, pollo, tomates cherry y salsa César.

Caesar salad

Lettuce mezlum, Parmesan cheese, croutons, chicken, cherry tomatoes and Caesar sauce.

Ensalada de burrata con pesto, tomates cherry y cebolla encurtida.

13 €

Mézclum de brotes tiernos, burrata, tomates cherry, pesto y cebolla roja.

Burrata cheese salad with pesto, Cherry tomatoes and pickled red onion.

Mezlum of salad greens, burrata, cherry tomatoes and pickled red onion.

Ensalada Estrella

11.50 €

Mézclum de lechugas, ventresca de bonito, tomates cherry, espárragos, pepinillo, zanahoria, huevo y cebolla morada.

Estrella salad

Bonito belly, lettuce, cherry tomatoes, asparagus, pickles, carrot, egg and red onion.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Algo dulce / Something sweet

Brownie tibio de chocolate y nueces
con helado de vainilla de bourbon. 6 €

Warm chocolate and nut brownie with bourbon vanille ice-cream.

Tarta cremosa de queso al horno
con crema de frutos rojos y arándanos. 6 €

Creamy baked cheesecake with red berries and cranberry cream.

Arroz con leche a la canela. 4.50 €

Caramelized rice pudding with cinnamon.

Sorbetes / Sorbets

Sorbete de mandarina. 4.50 €

Tangerine sorbet.

Sorbete de limón. 4.50 €

Lemon sorbet.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Copas heladas / Dishes of ice cream

Selección de helados. 2.15 €
An assortment of ice creams. bola/scoop

Batido helado 4.50 €

¡Elije tu sabor!

Milkshake

Choose your flavour!

Copa Copacabana 6.50 €

Helado de chocolate, de nata con nuez y de vainilla con nueces naturales y sirope.

Copacabana dish

Chocolate, cream with nuts and vanilla ice cream with syrup and walnuts.

Copa Fondant 6.50 €

Chocolate fundido sobre helado de vainilla con nata montada.

Fondant dish

Vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Copas heladas / Dishes of ice cream

Copa Stracciatella

6.50 €

Helado de stracciatella, de vainilla y chocolate con nata montada y sirope.

Stracciatella dish

Strawberry, vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and syrup.

Copa fresas

7.50 €

Helado de fresa y de nata con nata montada, sirope de fresa y fresas naturales* (en temporada).

Strawberry dish

Strawberry and cream ice cream with whipped cream, syrup and strawberries* (seasonal).



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Cafés/ Chocolate / Coffees/Chocolate

Café/descafeinado solo y cortado 2 €
Coffee/decaf and cortado

cafe /descafeinado con leche 2.10 €
coffee/decaf latte

Capuccino 3 €
Café con crema de leche y chocolate.
Capuccino
Coffee topped with cream milk and chocolate.

Viénés 3 €
Café con nata montada.
Viénés
Coffee with whipped cream.

Bombón 3 €
Café con leche condensada.
Bombon
Coffee with sweetened condensed milk.

Café Talaso 4.30 €
Café con una bola de helado de vainilla,
nata montada y chocolate.
Talaso Coffee
Coffee with ice cream, whipped cream and chocolate.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Irish Coffee	4.80 €
Café, whisky y nata montada.	
Irish Coffee	
Coffee with whisky and whipped cream.	
<hr/>	
Chocolate	3.20 €
Chocolate	
<hr/>	
Nesquik	2.60 €
Nesquik	

Infusiones / Herbal Teas

Té verde 2.50 €
Green tea

Té rojo 2.50 €
Pu-erh
Red tea
Pu-erh

Té Azul 2.50 €
Oolong limón
Blue tea
Oolong lemon

Té negro 2.50 €
Earl Grey Bergamon
A la canela
Black tea
Earl Grey Bergamon
Cinnamon flavored

Infusiones / Herbal Teas

Infusiones sin teína

2.50 €

Rooibos limón

Frutas del bosque

Maracuyá y naranja

Menta-poleo

Manzanilla en flor

Tila

Digestiva

Sueños Tropicales

Herbal teas without theine

Lemon Rooibos

Forest fruits tea

Passion fruit and orange tea

Peppermint tea

Camomile tea

Lime blossom tea

Digestive

Tropical Dreams tea



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Zumnatura HTA / Zumnatura HTA

Todos nuestros zumos se realizan con fruta natural y cortada en el día
All our juices are made with fresh fruit cut on the very day

Naranja Top  4 €

zumo de naranja natural 100%.

Orange Top 

fresh natural 100% orange juice.

Alma Romántica  8 €

Licuada de piña natural y fresas naturales.

Romantic soul 

Pineapple and strawberry juice.

Detox  6.50 €

zumo de lima y naranja con licuado de manzana verde,
pepino y espinacas

Detox 

Lime and Orange juice with green apple,
cucumber and spinach smoothie.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Cócteles / Cocktails

San Francisco (Sin alcohol) 5.50 €

Zumo de piña, zumo de naranja, zumo de melocotón y granadina.

San Francisco

Pineapple juice, orange juice, peach juice and grenadine.

Dry Martini 7.50 €

Ginebra y Martini blanco.

Dry Martini

Gin and dry white Martini.

Cosmopolitan 7.50 €

Vodka, zumo de arándanos, Cointreau y lima.

Cosmopolitan

Vodka, blueberry juice, Cointreau and lime.

Mojito 7.50 €

Ron blanco, zumo de lima, angostura, soda y hierbabuena.

Mojito

White rum, lime juice, angostura, soda and spearmint.

Mojito Fresa 7.50 €

Ron blanco, fresas naturales, zumo de lima, angostura, soda y hierbabuena

Mojito Fresa

White rum, natural strawberries, lime juice, angostura, soda and spearmint.

Cócteles / Cocktails

Margarita 7.50 €

Tequila, Cointreau y zumo de limón.

Margarita

Tequila, Cointreau and lemon juice.

Daiquiri 7.50 €

Ron blanco y zumo de limón.

Daiquiri

White rum and lemon juice.

Bloody Mary 7.50 €

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Worcestershire, sal, pimienta y Tabasco.

Bloody Mary

Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, salt, pepper and Tabasco.

Caipirinha 7.50 €

Cachaça, zumo de lima y azúcar.

Caipirinha

Cachaça, lime juice and sugar.

Piña Colada 7.50 €

Ron blanco, licor de coco y piña natural.

Piña Colada

White rum, coconut liquor and natural pineapple.

Talaso 8.50 €

Ron blanco, licor de coco, curaçao y piña natural.

Talaso

White rum, coconut liquor, curaçao and natural pineapple.

Bebidas sin alcohol / Soft drinks

Agua con/sin gas 33 cl	2.20 €
Agua con/sin gas 1 litro	3.50 €
Refrescos	2.60 €
Nestea	2.90 €
Aquarius	2.90 €
Zumos envasados	2.60 €
Red Bull	4 €

Cervezas / Beers

Caña de cerveza	2.80 €
Bock de cerveza	4.30 €
Clara de gaseosa	2.80 €
Radler de limón	3.30 €
Estrella Galicia	3.30 €
Estrella Galicia 0'0	3.30 €
Estrella sin glúten	3.30 €
1906	3.80 €
Mahou	3.30 €
Mahou 0,0	3.30 €
Super Bock sin alcohol	3.30 €
Sidra Hera	3.30 €

Vinos y espumosos (botella) / Wines and sparkling wines (bottle)

Consulte carta de vinos.

Vinos y espumosos (copa) / Wines and sparkling wines (glass)

Copa de Ribeiro	3.50 €
Copa de Albariño	3.50 €
Copa de Godello	3.50 €
Copa de Mencía	3.50 €
Copa Ribera del Duero	3.50 €
Copa Rioja	3.50 €
Copa de vino Espumoso Gallego	5 €
Jarra de Sangría	18 €

Vinos dulces / Sweet wines

Sitta Pereiras (<i>Rías Baixas sin D.O.</i>) <i>100% Albariño.</i>	7 €
Armán Doce (<i>D.O. Ribeiro</i>) <i>100% Moscatel.</i>	8.70 €
P.X. Fernando De Castilla 10 años (<i>D.O. Jerez-Xérès- Sherry</i>) <i>100% Pedro Ximénez.</i>	6 €
Barbeito Boal Reserva 5 años (<i>I.G. Madeira</i>) <i>100% Boal.</i>	6 €
Niepoort LBV 2018 (D.O.C. Porto) <i>Touriga nacional, touriga franca, tinta amarela.</i>	5 €

Aperitivos / Apéritifs

Martini (Blanco y rojo)	4 €
Petroni (Blanco y rojo)	4.50 €
Campari	5 €
Aperol	6 €
Bitter	2.90 €

Coñac / Cognac

Martell V.S.	8.50 €
Armagnac V.S.O.P.	8 €
Courvoisier	11 €
Remy Martin V.S.O.P.	13 €

Brandys / Brandy

Torres V	4.80 €
Torres X	5.80 €
Carlos I	8.50 €
Lepanto	9 €
Cardenal Mendoza	11 €
Gran Duque de Alba	8.50 €

Whisky / Whisky

Jack Daniel´s	8 €
Johnnie Walker Black Label	9.60 €
Glenfidich	11 €
Cardhu	12 €
Chivas 12	11 €
Chivas 18	16.50 €
Chivas Royal Salute	35 €
Lagavulin 16	17.50 €
Macallan 12	18.50 €
Macallan 18	59 €
Johnnie Walker Blue Label	54 €

Combinados / Drinks

Whisky

White Label	8.50 €
J.B.	8.50 €
Ballantine's	8.50 €
100 Pipper's	8.50 €
Jameson	10.50 €
Johnnie Walker Red Label	9 €
Johnnie Walker Black Label	12 €

Ron

Bacardí	8.50 €
Barceló	8.50 €
Brugal gran añejo	9.60 €
Santa Teresa	9.60 €
Havana 7	12 €
Cacique	8.50 €
Cacique 500	12 €
Pampero Aniversario	13.6 €
Zacapa 23	19 €

Combinados / Drinks

Ginebra

Beefeater	9.60 €
Beefeater Pink	9.60 €
Beefeater 24	14 €
Tanqueray	8.50 €
Tanqueray 0.0	8.50 €
Bombay	8.50 €
Bombay Sapphire	10.50 €
Seagram's	10 €
Puerto de Indias	9.60 €
Bulldog	10.50 €
Martin Miller's	12 €
Nordés	12 €
Citadelle	12 €
Hendrick's	14 €
London	14 €

Vodka

Smirnoff	8.50 €
Absolut	8.50 €
Eristoff Black	8.50 €
Roberto Cavalli	18.50 €

Precios para combinados con refrescos y tónica estándar.
Prices for drinks with standard soft-drinks and tonic.



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



Disponemos de información sobre alérgenos. Por favor, consulte con nuestro personal

[Please ask information on allergies and intolerances](#)

Precios IVA incluido, actualizados a Agosto 2023, vigentes hasta una nueva actualización

[Prices VAT included, updated to August 2023, valid until a new update](#)