



HOTEL  
TALASO ATLÁNTICO



**BODAS**

2021

# ÍNDICE

## 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*

Buffet dulce y salado\_ *pag 54*

Estación de bebidas\_ *pag 56*

Tarta de boda\_ *pag 60*

## 3. DETALLES

*pag 63*

## 4. RELAX Y BELLEZA

*pag 68*



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

690 € (IVA INC.)





Emma  
& Carly

70  
PROFESIONALES

1  
ASISTENTE  
PERSONAL

17 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, Menús personalizados,  
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





## 2. Menús



2

---

menús



# Propuesta de nuestro chef

## APERITIVO ATLÁNTICO

*Incluído en todos los menús.*

Stand de empanadas

*(Langostinos y algas, 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 en salsa cóctel

—

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 prefieres personalizarlo...

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

**FRÍOS**



- Empanada tradicional gallega -  
*(Atún o carne)*
- Surtido de canapés -  
*(Rollito de salmón marinado con huevas, jamón ibérico y tomate, pate de atún con pepinillo y crema de queso azul con nueces)*
- Brocheta Capresse 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 con emulsión de soja sobre goma wakame -
- Vasitos de cangrejo y gambas en salsa cóctel -
- Salmorejo con virutas de jamón crujiente y huevo rallado -
- Tacos de salmón, aguacate, rúcula, tomate concasse y kimchi -
- Steak tartar de solomillo de vaca en tosta crujiente con mostaza de Dijon -
- Corvina y langostino en pico de gallo con nachos -
- 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 de cítricos con migas de pan de maíz -
- Cucharilla de salpicón de mariscos -
- Nigiri de salmón con ponzu y wasabi -

## CALIENTES

- Croquetas artesanas de jamón Ibérico -
  - Bocaditos de tetilla y bacón -
- Rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce -
  - Ataditos de marisco -
- Cucharilla de queso Camembert crujiente sobre chutney de uva -
  - Brochetas de “raxo” a la barbacoa con chimichurri -
  - Brocheta de pulpo y gambas con aceite de pimentón -
- Brocheta de pluma ibérica y zamburiñas con paté de boletus y trufa -
  - Pakoras de garbanzo y verduritas con ali-oli al curry -
    - Mini hamburguesitas con queso cheddar -
    - Samosa crujiente de mejillones y algas -
  - Gyozas de cerdo y verduritas fritas con mahonesa de siracha -
    - Langostinos mariposa con salsa tártara -
    - Brochetas crujientes de pavo maceradas en teriyaki -
  - 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*

## 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 en el 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 Bellota D.O

**11€/ persona\***

Jamón Ibérico de Cebo

**8€/persona\***

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



## ESTACIÓN DE PULPO

*Este rico molusco, suele gustar a todos. Nuestra estación de pulpo, aderezado con pimentón dulce o picante, sal y aceite de oliva virgen está llena de sabor e inspiración, os aseguramos que no dejará indiferente a nadie.*

**13€/persona\***

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





*Ahumado*  
de Pasa



*Taramundi*  
con frutos



*Manchego*



## 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.*

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

**8€/persona\***

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



Grellos y  
tetilla



ORGANIZACIÓN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE LA ZONA DE BAYONA

Tirón  
melosa



ORGANIZACIÓN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE LA ZONA DE BAYONA

Exposición de  
Especialidades  
tradicionales



## 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!*

*(Langostinos y algas, grelos y tetilla, ternera melosa y chocos en su tinta)*

**7€/persona\***

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

*Estación  
de Sushi*



## ESTACIÓN DE SUSHI

*Quieres sorprender a tus invitados, ¡estás de enhorabuena porque tenemos una propuesta para ti!. Si quieres dar un enfoque sofisticado y exótico a tu evento, te proponemos la estación de sushi.*

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

**9€/persona\***

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



te ayudamos  
a confeccionarlo



# MENÚ TRADICIÓN

## APERITIVO ATLÁNTICO

Carrusel de mariscos frío

*(Centolla, Nécoras, Gambones, Buey de mar y Mejillones de la ría al vapor )*

—

Vieiras a la Gallega

—

*Sorbete al gusto*

—

Entrecot de ternera lechal

sobre champiñones de Portobello confitados  
con ñoquis de patata y salsa de tartufo

—

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

**109 €** (IVA INC.)



# MENÚ TALASO ATLÁNTICO

## APERITIVO ATLÁNTICO

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

---

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

---

### *Sorbete al gusto*

Carrilleras de vaca guisadas tradicionalmente  
con boletus, zanahorias y patata rejilla

---

Mousse de queso sobre lingote de brioche,  
frutos rojos y helado de mango

120 € (IVA INC.)



¿es el tuyo?

# MENÚ MARINO

## APERITIVO ATLÁNTICO

Tronco de bogavante azul napado con salsa holandesa  
sobre salpicón de sus pinzas

---

Rodaballo salvaje sobre salteado de hortalizas verdes  
con salsa de hinojo y codium

---

### *Sorbete al gusto*

---

Jarrete de ternera lechal confitado a baja temperatura  
con gratén de patata y atadillo con panceta ibérica, bimi y zanahoria baby

---

Mousse de chocolate y oreo con helado de yogur búlgaro y salsa de maracuyá

137 € (IVA INC.)

# MENÚ FARO

## APERITIVO ATLÁNTICO

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

---

Suprema de merluza del pincho al vapor en velouté de patata trufada  
sobre salteado de langostinos, espinacas y shitakes

---

### *Sorbete al gusto*

---

Solomillo de carne roja braseado  
sobre timbal de verduras wok y patatas fondant

---

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

137 € (IVA INC.)



¿te atreves?

# MENÚ ESTRELLA

## APERITIVO ATLÁNTICO

Camarones y cigalas cocidas en agua de mar

—

Lomitos de rape al Albariño con almejas babosa

—

*Sorbete al gusto*

—

Entrecot de ternera lechal  
sobre champiñones de Portobello confitados  
con ñoquis de patata y salsa de tartufo

—

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

156 € (IVA INC.)



## MENÚ CÓCTEL HTA

Stand de empanadas

*(Langostinos y algas, grelos y tetilla, ternera melosa y chocos en su tinta)*

Stand de quesos con panes rústicos y mermeladas

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

Mini-pita de roast beef con ensalada César

Cucuruchos rellenos con mousse de queso de cabra caramelizada con mango

Vasitos de cangrejo y gambas en salsa cóctel

Mini-hamburguesas de ternera con queso cheddar

Brochetas crujientes de pavo maceradas con teriyaki

Brocheta de pulpo y gambas con aceite de pimentón

Arroz cremoso de calamar y fondo marino con ali-oli negro

Arroz meloso de setas y champiñones con virutas de ibérico y manchego

Buffet dulce

*(Tartas artesanas, pasteles y postres variados)*

86 € (IVA INC.)



# Nuestra bodega

*Incluida en todos los menús.*



## **ADULTOS**

Agua, Refrescos y Cervezas

D.O Rías Baixas Torroxal

D.O Ca Rioja crianza Marqués de Vitoria

o

Ribera Duero Crianza Ébano 6

Vino Espumoso Eidosela

Cafés e Infusiones

## **INFANTIL**

Aguas, Refrescos y Zumos

# Suplementos bodega

## VINO BLANCO

### *D.O. Rías Baixas*

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

Laxas – **3,50€/persona**

Quinta Couselo – **5,95€/persona**

### *D.O. Ribeiro*

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

Carlos Villanueva – **3€/persona**

Casal de Paula – **5,75€/persona**

## **VINO TINTO**

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

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

**Saiña – 3,40€/persona**

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

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

**Crego e Monaguillo – 4,75€/persona**

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

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

**Señorío de Villarrica – 5,50€/persona**

**Azpilicueta – 5,45€/persona**

### ***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*

**Carramimbre – 6€/persona**



Personaliza tu menú



# 1

## ENSALADAS

Tronco de bogavante azul napado  
*con salsa holandesa sobre salpicón de sus pinzas*

Ensalada de gambones y vieiras  
*sobre verduritas y algas al wok con emulsión de ajo tostado*

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 viva

Percebes gallegos

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

Vieiras a la gallega

Almeja babosa a la marinera

# 3

## PESCADOS

Suprema de merluza del pincho al vapor  
*en velouté de patata trufada sobre salteado de langostinos,  
espinacas y shitakes*

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

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

Lomitos de rape al Albariño  
*con almejas babosa*

Rodaballo salvaje  
*sobre salteado de hortalizas verdes con  
salsa de hinojo y codium*

# 4

## **SORBETES**

Sorbete de limón al Cava

Sorbete de mandarina con virutas de lima

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  
*sobre champiñones de portobello confitados  
con ñoquis y salsa de tartufo*

Muslo ecológico de “Galo Celta”  
*en su propio jugo con patatas avellana*

Jarrete de ternera lechal confitado a baja temperatura  
*con gratén de patata y atadillo con panceta ibérica,  
bimi y zanahoria baby*

Solomillo de carne roja braseado  
*sobre timbal de verduras wok y patatas fondant*

Carrilleras de vaca guisadas tradicionalmente  
*con boletus, zanahorias y patata rejilla*

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

# 6

## POSTRES

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

Mousse de chocolate y oreo  
*con helado de yogur búlgaro y salsa de maracuyá*

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

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

Cremoso de queso en nido de pasta kataifi  
*con frutos rojos y helado de mango*

Tarta San Marcos  
*con helado gianduja y crujiente de pistacho*





en una copa

# Barra libre

*Uno de los mayores atractivos de toda fiesta, y mucho más de culaquier boda que se precie es la Barra Libre. Pero...*

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

*Tras disfrutar de un divertido coctel, almuerzo o cena elaborada, tus asistentes 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 acompañadas de vuestro combinado predilecto.*

## **ESTANDAR**

*8€/h/persona*

## **PREMIUM**

*10€/h/persona*

¿un capricho?



# Buffet dulce y salado

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

## **SALADO**

Mini hamburguesitas con queso cheddar

*12€/persona sobre el 80% de los invitados adultos*

## **SALADO Y DULCE**

### **SALADO +**

Mini pastelería surtida

Brocheta de frutas con chocolate

*17€/persona sobre el 80% de los invitados adultos*

*- Precio mínimo para 50 personas -*





¿Algo más fresco que un limón?

si la vida te da limones...

¡haz limonada!

## **ESTACIÓN DE BEBIDAS EN CEREMONIA**

*No habrá mejor manera de refrescar a vuestros invitados, que ofreciéndoles 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 -*





## **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  
*(1.5h) – 5€/persona*

Servicio de coctelería en barra libre  
*(3hs) – 6€/persona*

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



## **TARTA DE BODA AL CORTE**

### **OPCIÓN 1**

Tarta de 2 pisos , ambas comestibles

**140€**

### **OPCIÓN 2**

Tarta de 2 pisos , pero solo la última comestible (15-20 cms)

**70€**

Suplemento de transporte

**40€**

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





3

---

—  
detalles





**PERSONALIZA HASTA EL ÚLTIMO DETALLE**  
*Suplementos*

Cristalería, Vajilla, Mantelería  
Decoración, Iluminación, Mobiliario.

*Dinos tu estilo y presupuesto y te presentamos  
todos los suplementos para hacerlo realidad*



A modern bedroom with a large bed, dark curtains, and a view of the ocean through a balcony door. The room features a large bed with white linens and dark blue pillows. A blue blanket is draped over the foot of the bed. The wall behind the bed has a textured, dark pattern. A balcony with a wooden railing and a view of the ocean is visible through the glass door. The text "Relajaos, disfrutad de vuestro día" is overlaid on the image.

# Relajaos, disfrutad de vuestro día

*nosotros nos encargamos de todo*

***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 14h00.*

10% de descuento para los invitados alojados el día de la boda  
*salida tardía a las 14h00.*

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)*

*\*no incluye marisco*

Ponemos a tu 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 her hair styled in a braid is sitting in a salon chair, receiving a hair treatment from a stylist. The salon is modern and clean, with shelves of hair products, a sink, and a desk with a laptop. The scene is lit with soft, warm light.

4

---

relax y belleza

---

Donde otros vean luces, sé capaz de ver las estrellas,

*Ponte en manos de nuestras profesionales con más de 17 años de experiencia*

Peluquería

- novia, novio, invitados... -

Maquillaje

- novia, novio, invitados... -

Manicura, pedicura

Damas de honor y testigos





**NOVIA**  
202€

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

—

**MIMA TU CUERPO**

Exfoliación Corporal – 29€

Detox facial y Corporal – 42€

Hidratación Sublime – 68€

**MIMA TU ROSTRO**

Facial Hidratante – 64€

Facial Vitamina C – 145€

Facial Neuro Sensitivo – 131€

**PARA LA OCASIÓN**

Manicura Semipermanente – 25€

Tratamiento de Manos y Esmaltado Semipermanente – 58€

Pedicura Semipermanente – 30€

Tratamiento de Pies y Esmaltado Semipermanente – 62€

*\*Precios con IVA incluido.*

*- Tarifas disponibles para tratamientos realizados de lunes a jueves (festivos no incluidos) -*

## PEDID UNA CITA

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

COMPROBADLO VOSOTROS MISMOS

- VANESA VIDAL BLACH -

Mv. 682 498 573

Telf.: (+34) 986 385 090

eventos@talasoatlantico.com

**#somosmuydebodas**



HOTEL  
TALASO ATLÁNTICO



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

Telf.: (+34) 986 38 50 90

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

*#sientetalasoatlantico* Somos muy de bodas!