

TALASO ATLÁNTICO

...y fueron **FELICES** para
siempre.

Dossier Bodas 2020





Bienvenidos al TALASO ATLÁNTICO

Queridos amigos,

Antes de nada queremos daros las gracias por haberos acordado de nosotros para la celebración de uno de los días más importantes de vuestra vida.

Rodeados por la montaña agreste y un impresionante océano Atlántico sin fin, nuestra casa es un lugar maravilloso en el pequeño pueblo de Oia para vuestra celebración tanto del banquete como de la ceremonia. Situados en un entorno natural incomparable, a 5 kilómetros de Baiona la Real y a tan solo 25 kilómetros de Vigo.

Talaso Atlántico, dispone además de 70 habitaciones con vistas al mar y a la montaña, de uno de los mejores centros de talasoterapia de España y de una deliciosa oferta gastronómica para el disfrute de vuestros invitados.

Queremos que este día tan especial sea tal cual lo habéis imaginado tantas veces...por lo que nuestra responsable de eventos, Vanesa, os ayudará desde el principio en toda la organización de la boda dando asesoramiento en cualquier servicio que podáis necesitar como fotografía, música, flores, complementos... para que te relajéis y disfrutéis como nunca.

Todo el equipo humano que formamos Talaso Atlántico, estamos a vuestra disposición para atenderos y cuidar hasta el último detalle de vuestra boda.

Deseándoos toda la felicidad en esta nueva etapa,

El equipo de Talaso Atlántico





Servicios incluidos...

Nuestros *Salones Atlántico o Fisterra*, con la amplitud de éstos, sus panorámicos ventanales que llenan de luz cada rincón y sus terrazas inolvidables para una ceremonia de ensueño o un aperitivo perfecto.

Para la celebración de *la ceremonia*, disfrutaremos de unas espectaculares vistas al mar, rodeados por la agreste montaña para rodear de magia el momento del sí quiero. El precio del montaje, incluyendo sillas, carpa, alfombra, decoración floral, altavoz y micro es de 690€.

Los *menús personalizados*, porque sabemos que el mundo está lleno de buenas ideas, lo que aquí encontraréis es solo una guía. Estaremos encantados de modificar lo que creáis conveniente hasta llegar al menú deseado.

Tras la contratación y hasta con dos meses de antelación, podremos *degustar el menú* elegido (mariscos no incluidos), en nuestro restaurante Faro. Ese día, tendréis una cita con nuestra responsable de eventos y nuestro Chef (Javier Fins) para transmitir impresiones y ajustar los últimos cambios. El menú para 6 personas es gratuito (mínimo 90 invitados).

Nuestro equipo de diseño, será el encargado de daros varias opciones de *minutas personalizadas* con los colores de decoración de la sala, así como el diseño de protocolo, asignación de mesas, plano del salón y decoración floral.

A vuestra disposición estará nuestro *equipo de decoración* especializado en bodas para realizar un presupuesto a medida. Porque sabemos que cada boda única y queremos cumplir vuestros sueños.





Para los más pequeños, podréis hacer uso gratuito de nuestro *parque infantil* con cuidadora dentro del horario habitual. Existe la posibilidad de uso exclusivo en horario nocturno, siempre bajo la supervisión de nuestras cuidadoras. (100€ IVA incluido de 20:30 a 02:30 am).

Para ese día tan especial, por cortesía del hotel, los novios (mínimo 90 invitados) podrán alojarse en una de nuestras mejores *habitaciones con vistas al mar* y disfrutar de un fantástico desayuno bufet en nuestro restaurante o románticamente en la habitación. Además, al día siguiente, os relajareis en nuestro circuito marino. (Piscina de agua de mar a 34 grados con chorros desde la planta de los pies hasta las cervicales, sauna seca y hamman). Dispondréis de atenciones VIP en la habitación y podréis disfrutar de salida tardía hasta las 14 horas.

Las bodas celebradas en viernes, domingos (visperas de festivo no incluidos) o fuera de los meses de temporada alta en eventos (mayo, junio, julio, agosto y septiembre), disfrutarán además de un *5% de descuento en el banquete*.

Los invitados de la boda que deseen alojarse en el hotel, disfrutarán de un *descuento especial* del 10% sobre nuestra mejor tarifa disponible (solo la noche del enlace).

La barra libre durante 2 horas tiene un precio de 16€ por persona

Suplemento* por hora extra: 6€ por persona

Posibilidad de *Bebidas Premium* en la barra libre, 12€ por persona

Para bodas de más de 90 invitados, *la barra libre* será gratuita durante 2 horas.

*Su contratación deberá ser anterior al día de la boda





Nuestros Menús...

A continuación, os hacemos llegar nuestras propuestas de menú. El Aperitivo Atlántico, diseñado por nuestro Chef, Javier Fins, se servirá en una de nuestras fantásticas terrazas con vistas al mar...



Aperitivo Atlántico

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 agrídulce

Gyozas cerdo y verduras fritas con mahonesa de siracha

Langostinos mariposa con salsa tártara



Ideas para completar el Aperitivo:

Cortador de Jamón Ibérico de Bellota con pan con tomate 11€/pax*

Cortador de Jamón Ibérico Recebo con pan con tomate 8€/pax*

Estación de pulpo con pan de hogaza 13€/pax*

Estación de Quesos con panes rústicos y mermeladas 8€/pax*

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

Estación de empanadas 7€/pax*

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

Estación de sushi 9€/pax*

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

*Precio por persona, mínimo 50 pax.





Confeccione su aperitivo...

APERITIVOS 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)
- ✦ Nigiri de salmón con punzu y wasabi
- ✦ 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 rojo con emulsión de soja sobre goma wakame
- ✦ Vasitos de cangrejo y gambas en salsa cóctel
- ✦ Salmorejo con virutas de jamón crujiente y huevo rayado
- ✦ 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





APERITIVOS 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 pate de boletus y trufa
- ✦ Pakoras de garbanzo y verduritas con ali-oli al curry
- ✦ Mini-hamburguesas de ternera con queso cheddar
- ✦ Samosa crujiente de mejilones y algas
- ✦ Gyozas 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





Menú Tradición

Aperitivo Atlántico

Carrusel de mariscos frío

(Centolla, Nécoras, Gambones, Buey de mar y Mejillones 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

PRECIO: 109€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Vino espumoso

Cafés e Infusiones



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

PRECIO: 120€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Vino espumoso

Cafés e infusiones



Menú Marina

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 graten de patata y atadillo con panceta ibérica, bimi y zanahoria baby

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

PRECIO: 137€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Vino espumoso

Cafés e infusiones



Menú Fara

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

PRECIO: 137€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Vino espumoso

Cafés e infusiones



Menú Atlántica

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

PRECIO: 156€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Vino espumoso

Cafés e infusiones



Menú coctel HSA

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

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-hamburguesas de ternera con queso cheddar

Brochetas de "raxo" a la barbacoa con chimichurri

Brocheta de pulpo y gambas con aceite de pimentón

Bocaditos de tetilla y bacón

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

Mesa Dulce

(Mini pastelería artesana)

PRECIO: 86€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Vino espumoso

Cafés e Infusiones



Menú Infantil

Aperitivo Atlántico

Mini pizza, croquetas y tortilla de patata

ó

Rollitos de jamón y queso

ó

Lasaña de carne gratinada

Milanesa de ternera o pollo con patatas fritas

ó

Hamburguesa de solomillo con chips de patata

ó

Bastoncitos crujientes de merluza del pincho

Postre de adultos

ó

Selección de helados con chocolate tibio

ó

Brownie de chocolate con helado de vainilla

ó

Tarta de la abuela

PRECIO: 32€ (IVA INCLUIDO)

Bodega:

Aguas, Refrescos y Zumos



Personaliza tu menú...

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 mi Cuit sobre mermelada de higos y mézclum de brotes tiernos en crujiente de pan.

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



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

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



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 graten 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

POSTRES:

- ✦ Milhojas de hojaldre rellenas de crema chiboust y frutos rojos con helado de canela
- ✦ Mousse de chocolate y oreo con helado de yogurt 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
- ✦ Mousse de queso sobre lingote de brioche, frutos rojos y helado de mango
- ✦ Tarta San Marcos con helado gianduja y crujiente de pistacho



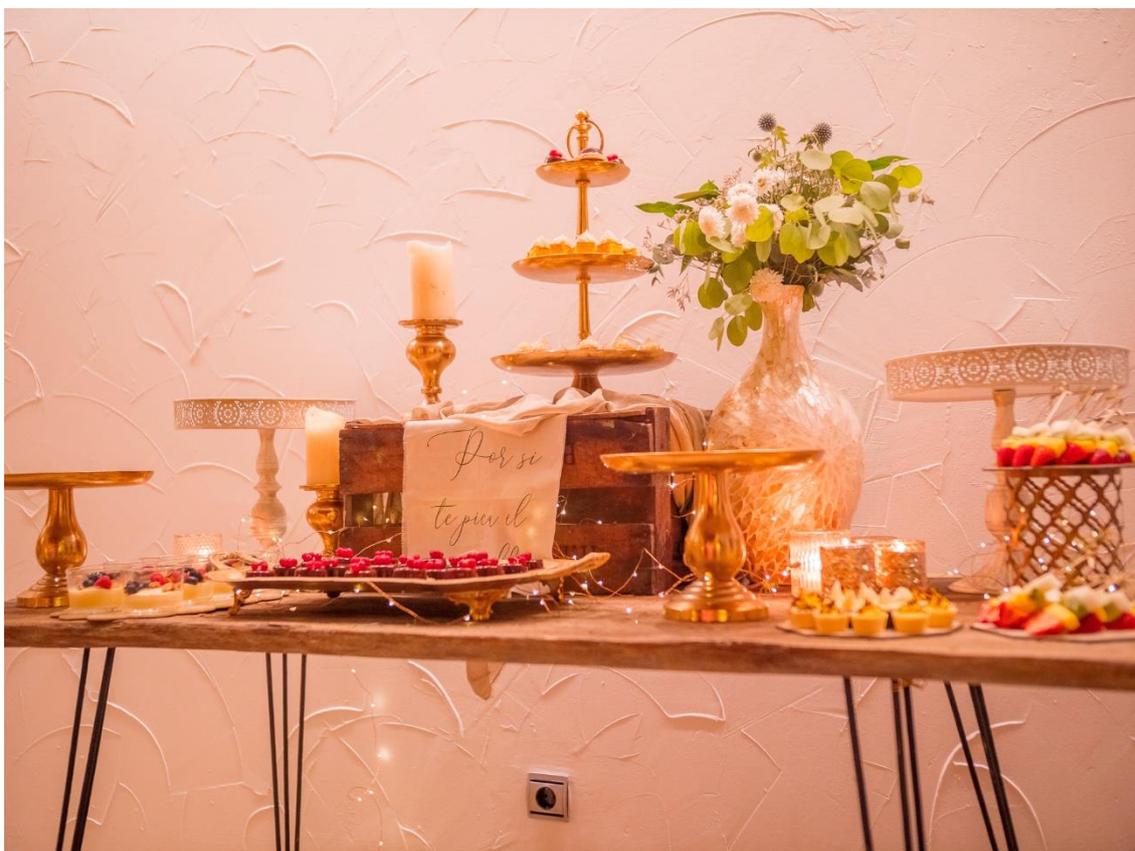
Y DESPUÉS DE LOS POSTRES...

- ✦ Buffet Salado 12€/persona

(Dados *tortilla* española, empanada hojaldrada de jamón y queso, Mini bocadillos variados y Mini hamburguesas de ternera con queso cheddar)

- ✦ Buffet de Dulce y Salado 17€/persona

- ✦ Dados *tortilla* española, empanada hojaldrada de jamón y queso, Mini bocadillos variados y Mini hamburguesas de ternera con queso cheddar)





PROGRAMAS DE BELLEZA PARA NOVIAS...

Basic Beauty Room

- ✦ Prueba de peluquería
- ✦ Prueba de maquillaje

El día de la boda...

- ✦ Prueba de peluquería
- ✦ Maquillaje

155€ (IVA Incluido)

Basic Talaso

- ✦ Peeling corporal
- ✦ Facial personalizado
- ✦ Cuidado de manos y pies

108€ (IVA Incluido)

SWEET

- ✦ Higiene facial
- ✦ Peeling corporal
- ✦ Tratamiento facial personalizado
- ✦ Cuidado de manos y pies

175€ (IVA incluido)

LUXURY

- ✦ Higiene facial
- ✦ Peeling e Hidratación corporal
- ✦ Tratamiento facial personalizado
- ✦ Tratamiento de manos y pies
- ✦ Masaje bienestar completo con aceite 100% vegetal como cuidado exclusivo para tu piel

224€ (IVA incluido)





TALASO ATLÁNTICO

TALASOTERAPIA • HOTEL • RESTAURANTE

BODAS • EVENTOS



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

Tel: +34 986 38 50 90 Fax: +34 986 35 80 51

eventos@talasoatlantico.com