



TALASO ATLÁNTICO



# COMUNIONES 2026

HAZ DE ESTE DÍA UNA OCASIÓN ESPECIAL PARA TU HIJA/O

Asistente Eventos: Eva

Teléfono: 607 672 166 | 986 38 50 90

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



Le agradecemos que haya pensado en Talaso Atlántico como posibilidad para celebrar la comunión de su hijo/a.

A continuación encontrará nuestras propuestas de aperitivos y menús para este año 2026.

Estas opciones son totalmente personalizables; estaremos encantados de elaborarles una o varias alternativas en base a éstas que le hacemos llegar, u otras que ustedes consideren

Además, podrán encontrar todos los detalles y servicios complementarios que pueden añadir para convertir este día en único para ustedes y para sus invitados.

Si tienen cualquier duda o consulta no dejen de contactar con nosotros; el equipo comercial de Talaso Atlántico estará encantado de atenderle para organizar todos los detalles de su evento.

## COMUNIÓN DE .....

Fecha del evento:

Nombre de la persona que organiza:

Teléfono:

Email:

Nº Adultos:

Nº Niños:

## SERVICIOS SOLICITADOS:

Aperitivo

Almuerzo | Cóctel

Menú | Merienda niños

Mesa dulce

Decoración personalizada

Animación

## ESPACIOS DISPONIBLES

*según fecha elegida*

Salones  
Terrazas  
Espacios para juegos





# APERITIVOS

## 2026

### TAMBO – 22,00€

Empanada de mejillones y chorizo  
Galleta crujiente rellena de foie y mermelada de pimiento  
Ensaladilla de gambas en chips de centeno con chile dulce

Brioche de ternera melosa con emulsión de cilantro  
Calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli

### TORALLA – 24,00€

Empanada de ternera melosa  
Tabla de embutidos ibéricos con panecillos  
Dados de tortilla de patatas con espuma de chorizo

Croquetas de mogote ibérico y tetilla  
Langostinos panko con salsa tártara

### ONZA – 26,00€

Empanada de atún y algas  
Jamón de cebo de campo ibérico con panecillos  
Tacos de salmón ahumado, tomate, cebolla encurtida y kimchi

Gyozas al vapor de cerdo y verduras con mahonesa de siracha  
Bocaditos de cacheira y tetilla en pan de croissant

### CORTEGADA – 31,00€

Empanada gallega de chocos en su tinta  
Tabla de quesos nacionales con panecillos  
Steak tartar de vaca en pan brioche

Vieiras del pacífico a la gallega  
Pulpo “A Feira”

### PRECIO POR PERSONA, IVA Y BEBIDAS INCLUIDAS:

Aguas, refrescos, cervezas, D.O. Ribeiro, D.O. Ca. Rioja, café y/o infusiones

*Nota: estos aperitivos deberán ir siempre acompañados de un menú.*



# MENÚS EVENTOS

## 2026

### ONS – 44,00€

Salteado de langostinos y verduras al wok con huevo a baja Tº

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto sobre cremoso de patata y guiso de boletus y champiñones

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

### AROUSA – 48,00€

Vieiras a la gallega

Entrecot de ternera lechal con patatas baby asada y demi-glacé al tartufo

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

### CÍES – 56,00€

Timbal de pulpo de Ons y puré de patata al pimentón

Solomillo de vaca a la plancha con patata baby asada y demi-glacé al tartufo ó Suprema de merluza del pincho en salsa verde con almejas

Tarta cremosa de chocolate con base de anacardo y helado de caramelo salado

### ESTELA – 74,00€

Camarón y gambón cocido en agua de mar

Rodaballo salvaje con pilpil de su cogote, patata rota, ajo tostado y piparras ó Presa ibérica a la plancha, mojo rojo y verduras braseadas

Milhojas de hojaldre rellenas de crema chiboust con sorbete de frambuesa

### PRECIO POR PERSONA, IVA Y BEBIDAS INCLUIDAS:

Aguas, refrescos, cervezas, D.O. Ribeiro, D.O. Ca. Rioja, café y/o infusiones



## MENÚS CÓCTEL 2026

### MENÚ 1 – 39,00€

Empanada de ternera melosa  
Ensaladilla de gambas en chips de centeno con  
chile dulce  
Gildas de boquerón en vinagre, piparra y huevo  
de codorniz  
Cucuruchos rellenos de queso de cabra y coulis  
de mango  
Dados de tortilla de patatas con espuma de  
chorizo  
\*  
Baozi frito de trufa y setas  
Rollitos de primavera vegetales con salsa  
agridulce  
Bocaditos de cacheira y tetilla en pan de croissant  
Gyozas al vapor de cerdo y verduritas con  
mahonesa de siracha  
\*  
Cañitas rellenas  
Crema y nata

### MENÚ 2 – 47,00€

Stand de empanadas artesanas\*  
Tabla de embutidos ibéricos  
Mejillones gallegos al vapor con pico de gallo y  
brotes de cilantro  
Steak tartar de croca de vaca en pan brioche  
Bombones de foie con crocante de almendra y  
reducción de Oporto  
\*  
Gyozas de langostinos y shitake con emulsión de  
kimchi  
Bocaditos de cacheira y tetilla en pan de croissant  
Croquetas de mogote ibérico y tetilla  
Calamares fritos en sémola de trigo  
Arroz cremoso de pato confitado con espuma de  
pollo asado  
\*  
Chupito de espuma de chocolate con frutos rojos  
y crumble

### MENÚ 3 – 66,00€

Stand de quesos nacionales con panes,  
mermeladas, uvas y frutos secos\*  
Empanada de mejillones y chorizo  
Jamón de cebo de campo ibérico con AOVE y  
panecillos  
Steak tartar de croca de vaca en pan brioche  
Galleta crujiente rellena de foie y mermelada de  
pimiento  
\*  
Brioche de ternera melosa con emulsión de  
cilantro  
Pulpo “á feira” con pan de hogaza  
Langostinos panko con salsa tártara  
Vieiras del pacífico a la gallega  
Arroz cremoso de pato confitado con espuma de  
pollo asado  
\*  
Mini pastelería  
Brochetas de fruta

### PRECIO POR PERSONA, IVA Y BEBIDAS INCLUIDAS:

Aguas, refrescos, cervezas, D.O. Ribeiro, D.O. Ca. Rioja.

*\*El stand se montará para cócteles de un mínimo de 40 personas. Para menos asistentes se pondrá a centro de mesa*



# MENÚ INFANTIL

## COMUNIONES

### 2026

#### PRIMER PLATO

Mini pizza de jamón y queso  
y dados de tortilla de patata

#### SEGUNDOS PLATOS

Nuggets de pollo con patatas fritas  
ó  
Calamares a la romana con patatas fritas  
ó  
Hamburguesa de ternera con queso cheddar patatas fritas

#### POSTRES

Selección de helados con chocolate tibio  
ó  
Tarta de abuela

#### MERIENDA

Snacks salados variados  
Croissants rellenos salados  
Mini gofres dulces

## 35,00€ POR PERSONA

IVA Y BEBIDAS INCLUIDAS: Aguas, refrescos y zumos.

## ANIMACIÓN Y MESAS DULCES

Para que este día sea todavía más especial para su hija/o, le adjuntamos algunas recomendaciones de empresas animación y mesas dulces de nuestra confianza.

Su contratación no es obligatoria; podrían acudir a éstas u otras empresa si lo desean. Solamente necesitaremos que contacten con nosotros para organizar los espacios disponibles para la fecha elegida y solicitar los permisos legales correspondiente según su actividad.

Las actividades lúdicas se llevarán a cabo en el exterior si la meteorología lo permite. En caso mal tiempo, tendremos siempre un plan B en interior para que los niños disfruten de ese día.

### EMPRESAS ANIMACIÓN:

Enviamos tres opciones, Animar-t, Ludiland y Nunca Jamás.

[https://drive.google.com/file/d/1BaHwYV-Bjxpg0JCSuy\\_2T2-IH6K7tOWL/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1BaHwYV-Bjxpg0JCSuy_2T2-IH6K7tOWL/view?usp=sharing)

### MESAS DULCES

[https://drive.google.com/file/d/18SkIFjiDtLKcamDWrEQQ72gkqN-\\_XM\\_K/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/18SkIFjiDtLKcamDWrEQQ72gkqN-_XM_K/view?usp=sharing)

*NOTA: La contratación de animación, mesa dulce y otros, correrá a cargo de los clientes. El hotel deberá ser informado con tiempo suficiente para coordinar las distintas actividades.*



## COMO COMENZAR: SÓLO EN SOLO 2 PASOS

1º - Hable con su asistente sobre su evento y sus necesidades, no olvide los detalles para hacerlo único. Le facilitaremos su presupuesto final.

2º - Confirmeros la aceptación del presupuesto por email y/o envíenoslo firmado para poner su evento en marcha y que nuestro equipo comience con los preparativos.

## CONDICIONES GENERALES Y PRESUPUESTO

Estos precios incluyen el 10% de IVA correspondiente.

El envío de este presupuesto, que tiene una validez de 10 días naturales desde su envío, no presupone condición de reserva alguna por parte de Talaso Atlántico.

## CONDICIONES DE PAGO Y RESERVA

La confirmación de reserva de fecha y salón se producirá con el pago correspondiente al 25% del total de la factura.

Se abonará en la siguiente cuenta bancaria: **ABANCA ES40 2080 5015 65 3040023109**, indicando en el concepto el nombre del niño/a y la fecha de la celebración de la comunión.

Un mes antes del evento se abonará el 50% del importe total. En este momento tendrán que comunicar el número final de invitados, tanto adultos como niños.

El día del evento se pagará el 25% restante, junto con los posibles extras generados ese mismo día (*cafetería, hotel, centro de talasoterapia, etc*).

**NOTA:** se consideran consumos extra aquellos que no figuren en presupuesto. Éstos serán facturados y abonados junto con el último pago el día del evento, a la finalización del mismo.

## POLITICA DE CANCELACIÓN

Salvo causa de fuerza mayor debidamente justificada, en caso de cancelación, los pagos realizados no serán devueltos y serán considerados como gastos de gestión.

Si la cancelación se efectúa hasta 30 días antes del evento, los gastos de cancelación serán del 25%.

Si la cancelación se produce con menos de 30 días antes del evento, supondrá unos gastos de cancelación del 75%.

Si la cancelación se efectúa hasta 7 días antes del evento, supondrá unos gastos del 100%

## DESARROLLO DEL EVENTO

La dirección del banquete corre a cargo de un maître especializado, asistido por camareros en la proporción de uno por cada 15 invitados.

El salón estará a su disposición hasta las 20:00h (*después de ese momento, cada hora adicional tendrá un suplemento de 65,00€ IVA incluido*)

Consulte nuestras opciones de sobremesa para adultos.

## OFERTA GASTRONÓMICA 2026

Los platos y menús recogidos en este dossier están realizados en base a la propuesta gastronómica de esta temporada 2026 de Eventos, pudiendo ser revisados con respecto a la fluctuación del mercado.