

MENÚS EMPRESA 2022



Rápido



Tradicional



100% Talaso



Top



Impresiona



Saludable

MENÚ 1 - 33€ por persona

Huevo a baja temperatura con espuma de queso ahumado, setas y picatostes

-

Jarrete de ternera lechal a baja temperatura lacado con jugo de tartufo, calabaza y boletus

-

Brownie tibio de chocolate y nueces con helado de vainilla

MENÚ 2 - 36€ por persona

Carpaccio de salmón, olivas negras, ali-oli y cebolla dulce con manzana verde

-

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

Mousse de queso con frutos rojos y crema de maracuyá

MENÚ 3 - Saludable HTA - 37€ por persona

Ensalada de la huerta con verduritas al dente, quinoa y pepino

-

Suprema de merluza del pincho en caldo dashi, espinacas y shitakes

-

Sopa de Yogurt al jengibre con frutas y sorbete de mandarina

MENÚ 4 - 41€ por persona

Foie mi-cuit caramelizado sobre compota de manzana tibia y helado de queso de cabra

-

Lomito de sargo salteado de hortalizas, crema de patata y vinagreta de cebolla tierna

-

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

MENÚ 5 - 49€ por persona

Ensalada de gambones al vapor con hortalizas encurtidas y crema de mango

-

Vieiras a la gallega

-

Jarrete de ternera lechal a baja temperatura lacado con jugo de tartufo, calabaza y boletus

-

Cremoso de chocolate sobre pan crujiente, escamas de sal y AOVE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Blanco D.O. Rías Baixas
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza
Cafés e infusiones

Todos los precios incluyen IVA

MENÚS SELF SERVICE EMPRESAS 2022

MENÚ 1

Buffet de ensaladas y crudites

Mézclum de lechugas, pasta al dente y arroz basmati hervido
Tomate, espárragos, remolacha, cebolla, zanahoria, pepino, maíz,
huevo cocido, dados de jamón cocido, dados de queso y atún

Potaje o crema

Alubias con moluscos y alga kombu

o

Crema de calabaza con picatostes

Coca y pasta

Mini coca de tomate, mozzarella y albahaca
Espaguetis al dente con setas y champiñones en salsa napolitana

Carne y pescado

Picantón de "Galo Celta" a la parrilla glaseado con salsa BBQ
Pescado del día (según mercado) sobre salteado de verduras del
mar y de la tierra

Postre

Panna cotta con galleta rota y frutos rojos

Selección de yogures

Fruta natural

32€

por persona
IVA INCLUIDO

MENÚ 2

Buffet de ensaladas y crudites

Mézclum de lechugas, pasta al dente y arroz basmati hervido
Tomate, espárragos, remolacha, cebolla, zanahoria, pepino, maíz,
huevo cocido, dados de jamón cocido, dados de queso y atún

Potaje o crema

Guiso de garbanzos y migas de bacalao con espinacas

o

Salmorejo con virutas de huevo y jamón

Coca y arroz

Mini coca de tres quesos con champiñones y rúcula
Arroz de verduras al curry con ali-oli

Carne y pescados

Solomillo de cerdo a la pimienta
Pescado del día (según mercado) sobre salteado de verduras del
mar y de la tierra

Postre

Crema de chocolate con crumble de almendra

Selección de yogures

Fruta natural

32€

por persona
IVA INCLUIDO

Bodega

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Blanco D.O. Rías Baixas
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza
Cafés e infusiones



Rápido



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



COFFEE PAUSA

Surtido de pastas de té
Bizcochos artesanos
(zanahoria y naranja, almendra, chocolate y café)

Precio. 4€ (iva incluido) precio por persona

COFFEE DESCANSO

Surtido de pastas de té
Bizcochos artesanos
(zanahoria y naranja, almendra, chocolate y café)
Mini napolitana y mini croissant

Precio. 8€ (iva incluido) precio por persona

COFFEE SALUDABLE

Galletas de avena
Mezcla de Frutos secos
Tostadas de pan artesano, tomate rayado y AOVE
Brochetas de fruta

Precio. 12€ (iva incluido) precio por persona



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



COFFEE TENTENPIE

Surtido de pastas de té

Bizcochos artesanos

(zanahoria y naranja, almendra, chocolate y café)

Mini napolitana y mini croissant

Empanada tradicional gallega

Surtido de montaditos

(jamón ibérico, salmón marinado, tetilla con
anchoas y Bonito del norte con piquillos)

Precio. 14€ (iva incluido) precio por persona