



MENÚ EMPRESA

2020

MENÚ 1

Queso de cabra sobre ensalada de frutos rojos, anacardos y orejones con vinagreta de avellana y cítricos

.

Jarrete de ternera lechal confitado con gratén de patata y verduritas de temporada

.

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

.

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

31€

por persona
IVA INCLUIDO



Rápido



Tradicional



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO
★★★★

MENÚ EMPRESA

2020

MENÚ 2

Wok de gambas y ave con verduritas de temporada

•

Entrecot de ternera lechal sobre lecho de shitakes y champiñones
portobellos con patata fondant

•

Brownie tibio de chocolate y nueces con helado de vainilla

•

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

32€

por persona
IVA INCLUIDO



Rápido



MENÚ EMPRESA

2020

MENÚ 3 SALUDABLE HTA

Ensalada de la huerta
Con verduritas al dente, pepino y tomate

•

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

•

Verduras dulces, albahaca y sorbete de cítricos

•

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

35€

por persona
IVA INCLUIDO



Ligero



Saludable



Rápido



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO
★ ★ ★ ★

MENÚS EMPRESA

2020

MENÚ 4

Tabla de embutidos ibéricos

Surtido de quesos nacionales con uvas y nueces

Calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli de curry

Volandeiras a la gallega en fondo marino

•

Suprema de merluza del pincho con verduritas al vapor,
patata y aceite de pimentón

O

Contramuslo ecológico de Galo Celta cocinado lentamente

•

Mousse de queso con fruta de la pasión, frutos rojos y crumble de almendra

•

Aguas, refrescos y cervezas

Vino Blanco D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Crianza

Cafés e infusiones

47€

por persona
IVA INCLUIDO



100% Talaso



MENÚS EMPRESA

2020

MENÚ 5

Tataki de atún con ensalada de goma wakame,
mahonesa de soja y salsa ponzú

•

Lomo de corvina salvaje sobre cebolleta tierna, espinacas y crema de hinojo

•

Sorbete de maracuyá al cava

•

Entrecot de ternera lechal sobre lecho de shitakes y champiñones
portobellos con patata fondant

•

Sopa de chocolate blanco con helado de fresa y frutos rojos

•

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

50€

por persona
IVA INCLUIDO



100% Talaso



Top



MENÚS EMPRESA 2020



Rápido



Tradicional



100% Talaso



Top



Impresiona



Plus

MENÚ 1 - 31€ por persona.



Queso de cabra sobre ensalada de frutos rojos, anacardos y orejones con vinagreta de avellana y cítricos

Jarrete de ternera lechal confitado con gratén de patata y verduritas de temporada

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

MENÚ 2 - 32€ por persona.



Wok de gambas y ave con verduritas de temporada

Entrecot de ternera lechal sobre lecho de shitakes y champiñones portobellos con patata fondant

Brownie tibio de chocolate y nueces con helado de vainilla

MENÚ 3 Saludable HTA - 35€ por persona.



Ensalada de la huerta
Con verduritas al dente, pepino y tomate

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

Verduras dulces, albahaca y sorbete de cítricos

MENÚ 4 - 47€ por persona.



Tabla de embutidos ibéricos
Surtido de quesos nacionales con uvas y nueces
Calamares fritos en sémola de trigo con ali-oli de curry
Volandeiras a la gallega en fondo marino

Suprema de merluza del pincho con verduritas al vapor, patata y aceite de pimentón o
Contramuslo ecológico de Galo Celta cocinado lentamente

Mousse de queso con fruta de la pasión, frutos rojos y crumble de almendra

MENÚ 5 - 50€ por persona.



Tataki de atún con ensalada de goma wakame, mahonesa de soja y salsa ponzu

Lomo de corvina salvaje sobre cebolleta tierna, espinacas y crema de hinojo

Sorbete de maracuyá al cava

Entrecot de ternera lechal sobre lecho de shitakes y champiñones portobellos con patata fondant

Sopa de chocolate blanco con helado de fresa y frutos rojos

MENÚ 6 - 58€ por persona.



Carrusel de mariscos fríos
(Centolla, Nécoras, Gambón, Buey de mar y mejillones de la ría al vapor)

Sorbete de limón al cava

Lomitos de Rodaballo salvaje a la plancha con parpadéeles de verduras sobre su espina crujiente O
Solomillo de carne roja al tartufo, patata asada y timbal de judías tiernas

Filloa caramelizada rellena de crema chiboust, sopa de naranja y helado de café

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



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



MENÚS EMPRESA

2020

MENÚ 6

Carrusel de mariscos fríos

(Centolla, Nécoras, Gambón, Buey de mar y mejillones de la ría al vapor)

•

Sorbete de limón al cava

•

Lomitos de Rodaballo salvaje a la plancha con parpadéales de
verduras sobre su espina crujiente

O

Solomillo de carne roja al tartufo, patata asada y timbal de judías tiernas

•

Filloa caramelizada rellena de crema chiboust,
sopa de naranja y helado de café

•

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

58€

por persona
IVA INCLUIDO



Impresiona



Plus



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO
★ ★ ★ ★

COFFEE BREAK

2020

COFFEE PAUSA

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

•

Cafés e infusiones
Aguas

Suplemento zumo natural: 2€
Suplemento refrescos: 2€

4€

por persona
IVA INCLUIDO



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



COFFEE BREAK

2020

COFFEE DESCANSO

Surtido de pastas de té

Bizcochitos caseros

(zanahoria y naranja, almendra, chocolate y café)

Mini napolitana y mini croissant

•

Cafés e infusiones

Aguas, zumo de naranja, zumo de melocotón
y zumo de piña

Suplemento zumo natural: 2€

Suplemento refrescos: 2€

8€

por persona
IVA INCLUIDO



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



COFFEE BREAK

2020

COFFEE SALUDABLE

Galletas de avena

Mezcla de Frutos secos

Tostadas de pan artesano, tomate rayado y AOVE

Brochetas de fruta

.

Cafés e infusiones

Aguas, zumo de naranja, zumo de melocotón
y zumo de piña

Suplemento zumo natural: 2€

Suplemento refrescos: 2€

12€

por persona
IVA INCLUIDO



COFFEE BREAK 2020

COFFEE PAUSA

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

Cafés e infusiones
Aguas

4€
por persona
IVA INCLUIDO

COFFEE DESCANSO

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

Cafés e infusiones
Aguas, zumo de naranja, zumo de
melocotón
y zumo de piña

8€
por persona
IVA INCLUIDO

COFFEE SALUDABLE

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

Cafés e infusiones
Aguas, zumo de naranja, zumo de
melocotón
y zumo de piña

12€
por persona
IVA INCLUIDO

COFFEE TENTEMPÍÉ

Pastas de té
Bizcochitos caseros
Croissants
Napolitantas

Empanada tradicional gallega
Surtido de montaditos
(jamón ibérico, salmón marinado, tetilla con
anchoas y ventresca de bonito con piquillos)

Cafés e infusiones
Aguas, zumo de naranja, zumo de melocotón
y zumo de piña

14€
por persona
IVA INCLUIDO

Suplemento zumo natural: 2€. Suplemento refrescos: 2€



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



COFFEE BREAK

2020

COFFEE TENTEMPÍÉ

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)

•

Cafés e infusiones

Aguas, zumo de naranja, zumo de melocotón

y zumo de piña

Suplemento zumo natural: 2€

Suplemento refrescos: 2€

14€

por persona
IVA INCLUIDO



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



MENÚS SELF SERVICE

2020

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

Crema y Potajes

Fabas de Lourenzà estofadas con mejillones y alga kombu
Crema de calabaza o salmorejo con picatostes

Cocas, pastas y arroces

Plumas con shitakes en salsa napolitana
Mini coca de tres quesos con champiñones y rúcula
Arroz de hongos y verduras de temporada

Carne y Pescados

Jarrete de ternera lechal con chips crujientes de patatas
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



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

31€

por persona
IVA INCLUIDO



Rápido



HOTEL
TALASO ATLÁNTICO



MENÚS SELF SERVICE

2020

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

Crema y Potajes

Guiso de garbanzos y migas de bacalao con espinacas
Crema de champiñones o vichyssoise fría con picatostes

Cocas, pastas y arroces

Espaguetis al dente con verduras al curry
Mini coca de tomate, mozzarella y albahaca
Arroz de calamares guisados

Carne y Pescados

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

Postre

Empanada de hojaldre, crema y manzana
Selección de yogures
Fruta natural



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

32€

por persona
IVA INCLUIDO



Rápido



MENÚS SELF SERVICE 2020

MENÚ 1 - 31€ por persona.

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

Crema y Potajes

Fabas de Lourenzá estofadas con mejillones y alga kombu
Crema de calabaza o salmorejo con picatostes

Cocas, pastas y arroces

Plumas con shitakes en salsa napolitana
Mini coca de tres quesos con champiñones y rúcula
Arroz de hongos y verduras de temporada

Carne y Pescados

Jarrete de ternera lechal con chips crujientes de patatas
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

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

MENÚ 2 - 32€ por persona.

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

Crema y Potajes

Guiso de garbanzos y migas de bacalao con espinacas
Crema de champiñones o vichyssoise fría con picatostes

Cocas, pastas y arroces

Espaguetis al dente con verduras al curry
Mini coca de tomate, mozzarella y albahaca
Arroz de calamares guisados

Carne y Pescados

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

Postre

Empanada de hojaldre, crema y manzana
Selección de yogures
Fruta natural

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