



Eventos 🕱 2023



Eventos Oca Vila de Allariz	
Nuestros salones	5
Configura tu menú: aperitivos. Nuestra propuesta de aperitivos. Aperitivos fríos. Aperitivos calientes. Estaciones. Bebidas aperitivos.	. 7 . 8 . 9
Configura tu menú: platos	
Para comenzar	
Sorbetes	.12
Carnes Sin carne ni pescado	
Postres	.13
Menú infantil	14 15
Configura tu menú: la bodega	16
Tintos Blancos	
Cavas y vinos de postre	
Propuestas de menú	18
Menú 1	19
Menú 2 Menú 3	
Servicios adicionales	
Centro termal	23
Condiciones generales	24







Nos presentamos

La dirección del Hotel OCA Vila de Allariz & SPA les agradece el interés puesto por ustedes, en consultar nuestro establecimiento y servicios para la celebración de su Evento.

Los menús propuestos nos permiten mostrarles los tipos de productos y elaboraciones que determinan el estilo de nuestra cocina a modo de ejemplo, a través de la cual esperamos poder diferenciarnos. Ya desde el aperitivo, encontramos nuestra oportunidad de deleitarles.

Todos nuestros menús se elaboran en función del presupuesto planteado por el cliente mediante varias propuestas personalizadas y orientadas a su presupuesto y preferencias. Nuestro deseo es poder ofrecerle el mejor evento al mejor precio posible.

Ponemos a su disposición nuestra máxima flexibilidad y saber hacer, para aceptar cualquier idea o sugerencia que considere oportuna, estudiando cada detalle para que todo sea enteramente a su gusto.

A continuación, pasaremos a darles información genérica sobre el desarrollo del Banquete y sobre la oferta realizada por nuestro Chef. No obstante, en caso de cualquier duda o sugerencia, no duden en contactar con nosotros.

Eventos

Nuestros salones

DÓNDE CELEBRAR

Restaurante Erva

Situado dentro de las instalaciones del propio Hotel. Posee luz natural que entra a través de sus grandes ventanales y una amplia terraza con vistas al jardín y al Río Arnoia.

Perfecto para celebraciones familiares sin pista de baile y barra libre. (Solo disponible a mediodía. Hora fin 19:30)

CAPACIDAD

hasta **50 personas**(según tipo de montaje)

Salón de Banquetes LeoVinci

Edificio independiente dentro del recinto del Hotel. Posee luz natural que entra a través de sus grandes ventanales. Tiene una superficie de 590 m². Hora fin 20:30.

CAPACIDAD

En banquete (hasta) **250 personas**

En cóctel (hasta)
480 personas

*Mínimo 40 personas Si el número total de comensales es inferior a 40, se aplica un coste por alquiler del salón de 400€





Nuestra propuesta de aperitivos

El cóctel de bienvenida se sirve al aire libre, siempre que el tiempo acompañe.

Os ofrecemos una variedad de aperitivos fríos y calientes a los que podéis sumar extras como pulpeiro o cortador de jamón.

Se seleccionará un mínimo de 5 y aconsejamos no más de 10.

- APERITIVOS FRÍOS ——

Nuestros pocados	
de tortilla española]' 50 €
de bloody Mary con melón	1'60 €
de paleta ibérica con pan y tomate	1'60 €
de "pink hummus" y manzana caramelizada	1' 70 €
de crema de aguacate y pico de gallo	1' 70 €
de "Enchido de Boi de Allariz" y tomate	1' 70 €
de sardina ahumada, cebolla crunchy y perlas de mar	1 ′80 €
de mousse de piquillos confitados y frutos secos	1' 80 €
de "Savel de Airas Moniz", manzana y nueces	1' 80 €
de salmón y aguacate	€ 80°1
de tartar de ternera y mostaza	2' ⁵⁰ €
Variado de empanadas galegas (2 variedades a elegir)	2' ⁵⁰ €
Zamburiñas	
Bacalao con pasas	
Carne selecta	
Verduras de temporada	
Variado de quesos con frutos secos	3' 00 €







Nuestros bocados

de falafei de Coristanco con emuisión de ajo negro _	7′80 €
de pulpo a la brasa con emulsión de pimentón	2 ′00 €
de croquetas de esto y de aquello	2' 00 €
de mini empanadilla de ternera mechada	2′00€
de berenjena y cherry teriyaki	2 ′²20 €
de chipirones fritos y lima	2 ′³0 €
de Wonton de langostinos con salsa agripicante	2' ³⁰ €
de Won Ton de shiitake y castañas	2 ′³30 €
de vieiras del Pacífico gratinadas	2' ⁵⁰ €
Media ración de pulpo	7'00€

Estación de pulpo (bajo petición y disponibilidad) _____ consultar Estación de quesos _____ 6′00€ Estación de jamón ibérico con cortador _____ consultar (bajo petición y disponibilidad)





- BEBIDAS APERITIVOS

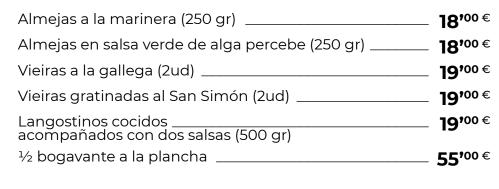
Aguas y refrescos Cerveza Incluído con los Vermouth aperitivos Vino blanco y tinto



- PARA COMENZAR ———









SIN MARISCO

€
€
€
€
€
€
€

- PESCADOS ______

Merluza al horno en salsa verde con guisantes_____ 20,00 € Rape "A Grella" con picada de verduritas al tomillo, ____ **20**¹⁰⁰ € patata confitada y ajada Lubina Asada con arroz cremoso de setas ______ **72¹00** €





-SORBETES _____

Sorbete de mandarina	4'00€
Sorbete de manzana verde a la sidra	4'00€
Sorbete de limón	4'00€
Sorbete de mojito	4'00€
Sorbete de fresa	4'00€





_CARNES ____





Medallones de solomillo ibéricosalteado con verduritas y patata asada	— 18′ 00€
Jarrete de Ternera, patata asada y pimientos asados con Salsa de Queso do Cebreiro	— 20 ′00 €
Solomillo de ternera en salsa de trufa, patata rota con cebolla confitada, panceta y jamón	_ 24' ⁰0€

_SIN CARNE NI PESCADO _____

Seitán trufado estofado al Mencíacon crema de patata y cogollo braseado	—— 16' ⁰⁰ €
Albóndigas de soja estofadas en salsa de tomates asados (<i>Heura</i>)	—— 18' ⁰⁰ €
Canelones de boletus, castaña y tomate	18' ⁰⁰ €
Berenjena asada, garbanzo y miso	—— 18' ⁰⁰ €





- POSTRES _____





TARTAS:

Milhojas caramelizada con crema, _____ **6'00** € nata y sorbete de mandarina

INDIVIDUALES:

Brownie de chocolate, crema de vainilla y _____helado de fresa 6′00€ Coulant de chocolate, toffe salado y helado de vainilla __ 6'00 € Mousse de té y chocolate ______ 6'00 €



*A partir de 10 niños con menú se incluye animación infantil 3 horas

Menú infantil

Aperitivos

Igual que comensales adultos

50²⁰⁰ €/ persona

Principal

Solomillo de cerdo ibérico y patatas

0

Albóndigas vegetales con salsa de tomate y puré de patata

Ο

Merluza rebozada con cachelos

Postre

Tarta (igual que comensales adultos)

Tarrina de Helado

Sandwiches variados (embutido, hummus y crema de cacao)

Buffet de frutas variadas

Bebidas

Agua Refrescos oca | VILA DE ALLARIZ





Menús especiales

Para vuestros invitados alérgicos a marisco u otros, intolerantes a gluten o lactosa, veganos, vegetarianos, les adaptamos el menú a sus necesidades.

Para ello necesitamos que nos envíen la lista de invitados, con menús especiales, con al menos 15 días de antelación.



)33 17

/ww.ocahotels.com

- BLANCOS —

Crego e Monaguillo **6'00** € Treixadura y Godello (D.O. Monterrei)

Ramón do Casar Godello (D.O. Ribeiro) **7'00** €

Martín Codax 100 % Albariño (D.O. Rías Baixas)

-TINTOS -

Crego e Monaguillo

Mencía, Tempranillo y Merenzao
(D.O. Monterrei)

6'00 €

Vía Romana Barrica **7'00** € 100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)

Ramón Bilbao Crianza **7°50** € 100% Tempranillo (D.O. La Rioja)

- CAVAS Y ______ VINOS DE POSTRE

Mía Rosado (D.O. Moscato) **4**¹⁰⁰ €

Freixenet blanc de blancs brut 4'00 € nature

(D.O Cava)

Lua Jazz Brut (Vino espumoso de O Ribeiro) **7'00** €



^{*} Si desean otra propuesta de vinos o cavas no duden en consultarnos





Aperitivos

Paleta ibérica con pan tumaca Empanada de Carne y Zamburiñas Quesos Variados con frutos secos Croquetas Caseras Dados de tortilla española 89^{′60}

€/ persona

*Precio IVA incluido.

Principal

entrante

Langostinos cocidos acompañados con dos salsas (500gr)

pescado

Merluza al horno en salsa verde con chícharos

sorbete

Sorbete Limón

carne

Medallones de solomillo ibérico salteado con verduritas y patata asada

Postre

Milhojas caramelizada con crema, nata y sorbete de mandarina

Bodega

Crego e Monaguillo Treixadura y Godello. D.O. Monterrei Vía Romana

100% Mencía. D.O. Ribeira Sacra

Agua, refrescos, cerveza



Aperitivos

Bocado de "pink hummus" y manzana caramelizada:

Empanada de grelos y calabizo

Bocado de salmón y aguacate

Bocado de pulpo a la brasa con emulsión de pimentón

Bocado de mini empanadilla de ternera mechada

90′00

€/ persona

*Precio IVA incluido.

Principal

entrante

Almejas en Salsa Verde de alga percebe

pescado

Rape "A Grella" con picada de verduritas al tomillo, patata confitada y ajada

sorbete

Sorbete Mandarina

carne

Jarrete de Ternera, patata asada y pimientos agridulces con Salsa de Queso do Cebreiro

Postre

Milhojas caramelizada con crema, nata y sorbete de mandarina

Bodega

Ramón do Casar Godello. D.O. Ribeiro

Crego e Monaguillo Mencía, Tempranillo y Merenzao. D.O. Monterrei Aqua, refrescos, cerveza



Aperitivos

Bocado de mousse de piquillos confitados y frutos secos

Bocado de sardina ahumada , cebolla crunchy y perlas de mar

Bocado de bloody Mary con melón

Variado de empanadas de Carne selecta y Verduras de temporada

Bocado de Won Ton de shiitake y castañas

94°50 €/ persona

*Precio IVA incluido.

– Principal

entrante

Almejas a la marinera

Vieira a la Gallega

sorbete

Sorbete mojito

carne

Solomillo de ternera en salsa de trufa, patata rota con cebolla confitada, panceta y jamón

Postre

Milhojas caramelizada con crema, nata y sorbete de mandarina

Almendrados de Allariz

Bodega

Crego e Monaguillo Treixadura y Godello. D.O. Monterrei

Ramón Bilbao Crianza 100% Tempranillo. D.O. La Rioja

Aqua, refrescos, cerveza



oca | VILA DE ALLARIZ



Centro termal

SERVICIOS ADICIONALES

El Centro Termal del Hotel OCA Vila de Allariz dispone de todo lo necesario para deleitar los sentidos y relajarse.

Les sugerimos que se sumerjan en las relajantes aguas de nuestro spa, un lugar donde cuerpo y alma se entrelazan, disfrutando en perfecta armonía del confort y relax que este encantador lugar les ofrece.

Cuenta con una piscina activa con cuello de cisne, cascada, camas de agua, río, sillones de burbujas, puestos de hidromasaje a diferentes alturas para disfrutar de los efectos que ofrece el agua en múltiples formas.

Todo ello completado con sauna seca, baño turco, cabina de hielo y ducha tropical que les transportarán al mundo de las sensaciones, consiguiendo un espacio destinado a la relajación y al bienestar.



- 1. Todos los precios de este dossier llevan el IVA Incluido.
- 2. Para mayor comodidad y evitar incómodas esperas, les recomendamos concertar cita para visitar nuestras instalaciones y resolver cualquier duda que les surja.
- 3. La reserva de fecha se considerará confirmada al hacer entrega de un depósito de 25% que será descontado en la factura final del evento.
- 4. En caso de utilizar nuestro restaurante Erva, la hora fin del evento no debe superar las 19:30.
- 5. De igual forma, para colocar decoración o otros detalles, deben hacerse en el mismo día del evento.
- 6. En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el depósito realizado no será devuelto.
- 7. Los pagos se fraccionarán de la siguiente manera: un 50% un mes antes de la celebración del banquete; y el restante el día del evento o unos días antes del mismo.
- 8. Se abonará el número de comensales contratados, aun cuando esto se deba a causas no controlables o aienas a su voluntad, si la cantidad resultara inferior a la comunicada. Se abonará el número de comensales asistentes, si fuese superior a la cantidad notificada.
- 9. Todos los anticipos o pagos realizados han de hacerse por transferencia bancaria o tarjeta de crédito en aplicación de la Ley 11/2021 del 9 de Julio. No se podrán aceptar pagos en metálico en aquellos eventos cuyo importe total de facturación supere los 1000 €.
- 10. En el caso de producirse una subida de IVA durante el año de la celebración, este será asumido por el cliente, ya que los precios que se contemplan en este dossier tienen un IVA incluido del 10% en restauración y el 21% en el resto de servicios.

- 11. Los clientes se responsabilizarán de cualquier desperfecto, rotura, robos u otros daños que, por causas ajenas a la empresa, pudieran producirse dentro del recinto a causa de sus invitados o ustedes mismos.
- 12. De la misma manera, la empresa no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos, valores o material que se dejen depositados en los salones y/o habitaciones.
- 13. El aperitivo se sirve en el exterior. En el caso de que las condiciones climatológicas sean adversas, se reserva el derecho de decidir la ubicación final del aperitivo.
- 14. Para preservar el buen estado del césped del jardín no se permite el montaje de hinchables, tarimas, escenarios u otro tipo de estructuras similares que puedan dañarlo.
- 15. Por seguridad y prevención de incendios, no está permitido el uso de pirotecnias ni suelta de farolillos en el recinto del hotel ni en las inmediaciones, salvo que presenten permiso expreso por parte del Ayuntamiento de Allariz.
- 16. Por seguridad no se permite el uso de elementos de fuego dentro del salón de banquetes (bengalas, antorchas, etc). Las queimadas requieren unas condiciones especiales de elaboración y deben ser elaboradas por un profesional. Así como la colocación de velas.
- 17. Tal y como rige la Ley 42/2010 del 30 de diciembre, está prohibido fumar en los espacios cerrados del Hotel.
- 18. Los servicios incluidos por cortesía del hotel no serán descontados del precio final, en caso de que no sean utilizados.







988 55 40 40 eventos.viladeallariz@ocahotels.es

Paseo do Arnado 1. 32660. Allariz

ocahotels.com