



VILA DE ALLARIZ
SPA

EVENTOS

EVENTOS



WWW.OCAHOTELS.COM

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

Les presentamos nuestros servicios. 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 precio 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, **Gerson Iglesias**. No obstante, en caso de cualquier duda o sugerencia, no duden en contactar con nosotros.

EVENTOS
HOTEL OCA VILA
DE ALLARIZ & SPA ****



NUESTROS *SALONES*

Restaurante Hotel

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.

Solo para celebraciones en horario de mediodía.

Capacidad máxima 50 comensales (según tipo de montaje).





NUESTRAS PROPUESTAS *DE APERITIVO*

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, cortador de jamón, barra de cocktails.

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



FRÍOS

Dados de tortilla española	1,00€
Quesos variados con frutos secos	1,50€
Nuestra variedad de empanadas	1,50€
Marinera de sardina ahumada	1,50€
Bocado de Tataki de atún con soja dulce	2,00€
Jamón ibérico	2,50€
Tosta de pera confitada con foie	2,50€
Tosta de paleta ibérica con pan tumaca	2,50€
Tosta de rulo de cabra con cebolla caramelizada	2,50€
Chupito de gazpacho con jamón	2,50€
**Jamón Ibérico con cortador	7,00€



CALIENTES

Surtido de croquetas	1,00€
Chipirones fritos a la lima	1,50€
Bomba de queso	2,00€
Wonton de langostinos con salsa agripicante	2,00€
Langostino crujiente con mayonesa de soja	2,00€
Bao bao de carrillera de ternera	2,50€
Caramelo de perdiz	2,50€
Caramelo de faisán	2,50€
Bocado de pulpo a la brasa con mayonesa de pimentón	2,80€
**Pulpo a feira con pulpeiro	8,00€



BEBIDAS

INCLUIDAS EN EL APERITIVO

Aguas y refrescos

Cerveza Estrella Galicia

Vermú

Vino blanco y tinto
(mismo que en el elegido para el menú)



NUESTRA PROPUESTA



PARA COMENZAR

Langostinos cocidos o plancha dos salsas (300 gr)
14,00€

Vieiras a la gallega o gratinadas al San Simón (2 ud)
14,00€

Vieiras asadas, langostinos Kataifi con gazpacho
de calabaza y panceta crujiente
16,00€

Almejas a la marinera de langostinos
19,00€

1/2 Bogavante canadiense (500 gr) en ensalada con tartar
de su coral Pico de gallo, berros y crema de tomate asado
39,00€

Cigalas Nº1 (600 gr)
48,00€

CAJAS DE MARISCOS
(SERVIDOS AL CENTRO DE LA MESA)

Cigalas (300 gr), langostinos (300 gr) y camarones (100 gr)
55,00€

Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y centolla
francesa o buey irlandés (350 gr)
57,00€

Cigalas (300 gr), nécoras (200 gr) y camarones (100 gr)
59,00€

NUESTRA PROPUESTA

PESCADOS

Merluza del pincho al vapor Puré de tubérculos y ajada
16,00€

Rodaballo asado con salteado de verduras y crema de maíz dulce
18,00€

Lubina al horno en su jugo con puré de patata y berenjena asada
22,00€

Rape asado con arroz marinero de berberechos y fondo de langostinos
22,00€

SORBETES

Sorbete de Manzana verde a la Sidra

Sorbete de Limón

Sorbete de Fresa

3,00€

NUESTRA PROPUESTA

CARNES

Solomillo Ibérico con salteado de setas, espárragos trigueros y salsa de chimichurri ligero

15,00€

Jarrete de ternera al Mencía con puré de patata y dados de panceta

18,00€

Timbal de Cordero Desmigado Glaseado con su jugo, dados de patata y pimientos asados

19,00€

Entrecot de Ternera Gallega con Patata asada, pimientos de Padrón y salsa de Cebreiro

22,00€

Solomillo de Ternera Gallega con bouquet de verduritas y con salsa de frutos rojos

24,00€

POSTRES

TARTA 4,00€

Tarta milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

**No duden en consultar otro tipo de opciones

* Si desean otras propuestas entrantes, pescados o carnes diferentes a los del dossier no duden en consultarnos.

NUESTRA BODEGA



NUESTRA *BODEGA*

VINOS BLANCOS 3€

Terra Mundi 100 % Albariño (D.O. Rías Baixas)

Viña Costeira (D.O. Ribeiro)

Lagar de Deuses (D.O. Monterrei)

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

VINOS TINTOS 3€

Viña Paceta. 100% Tempranillo (D.O. La Rioja)

Vía Romana. 100% Mencía (D.O. Ribeira Sacra)

Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)

Don Bernardino (D.O. Ribeira Sacra)

CAVA 2€

Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)

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





MENÚS DE *EJEMPLO*

Aquí os dejamos algunas ideas de aperitivos y menús
para facilitaros la tarea de elegir opciones.

MENÚ 1

APERITIVO 7,00€

- Dados de tortilla española
- Nuestra variedad de empanadas
- Surtido de croquetas
- Wonton de langostinos con salsa agripicante
- Chipirones fritos a la lima

MENÚ 52,00€

ENTRANTES

Langostinos cocidos o plancha dos salsas (300 gr)

PESCADO

Merluza del pincho al vapor con puré de tubérculos y ajada

SORBETE

Manzana verde a la sidra

CARNE

Solomillo Ibérico con salteado de setas, espárragos trigueros y salsa de chimichurri ligero

POSTRE

Tarta milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA 8,00€

- Viña Costeira (D.O. Ribeiro)
- Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
- Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
- Agua, refrescos, café

TOTAL MENÚ 67,00€

MENÚ 2

APERITIVO 7,00€

- Dados de tortilla española
- Nuestra variedad de empanadas
- Surtido de croquetas
- Wonton de langostinos con salsa agripicante
- Chipirones fritos a la lima

MENÚ 57,00€

ENTRANTES

Vieiras a la gallega o gratinadas al San Simón (2 ud)

PESCADO

Rodaballo asado con salteado de verduras y crema de maíz dulce

SORBETE

Fresa

CARNE

Jarrete de ternera al Mencía con puré de patata y dados de panceta

POSTRE

Tarta milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA 8,00€

- Viña Costeira (D.O. Ribeiro)
- Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
- Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
- Agua, refrescos, café

TOTAL MENÚ 72,00€

MENÚ 3

APERITIVO 7,00€

- Dados de tortilla española
- Nuestra variedad de empanadas
- Surtido de croquetas
- Wonton de langostinos con salsa agripicante
- Chipirones fritos a la lima

MENÚ 80,00€

ENTRANTES

1/2 Bogavante canadiense a la plancha (500 gr), en ensalada con tartar de su coral Pico de gallo, berros y crema de tomate asado

PESCADO

Merluza del pincho al vapor con puré de tubérculos y ajada

SORBETE

Limón

CARNE

Jarrete de ternera al Mencía con puré de patata y dados de panceta

POSTRE

Tarta milhojas caramelizada con crema y nata, acompañada de helado de mandarina

BODEGA 8,00€

- Viña Costeira (D.O. Ribeiro)
- Crego e Monaguillo. Mencía, Tempranillo y Merenzao. (D.O. Monterrei)
- Freixenet Brut Vintage Reserva (D.O Cava)
- Agua, refrescos, café

TOTAL MENÚ 95,00€

MENÚ *INFANTIL*

MENÚ INFANTIL 1 30,00€

ENTRANTES A COMPARTIR

Cajita de frituras: chipirones fritos y croquetas variadas

PLATO PRINCIPAL

(a elegir 1 opción igual para todos)

Maxi Burguer de ternera con patatas fritas y ensalada

Milanesa de Pollo con patatas

POSTRE

(a elegir 1 opción igual para todos)

Copa de Helado

Tarta

MENÚ INFANTIL 2 35,00€

ENTRANTE AL CENTRO

Langostinos cocidos con salsa

PLATO PRINCIPAL

(a elegir 1 opción igual para todos)

Milanesa de Ternera

Solomillo de Ibérico con patatas fritas

Merluza rebozada con patatas

POSTRE

(a elegir 1 opción igual para todos)

Copa de Helado

Tarta

*** Merienda incluida**
(Pizza, mini sándwich variados, fruta y tarrina de helado)

*** Incluida la animación infantil 3 horas**, a partir de 10 niños con menú

* Los menús infantiles incluyen agua y refrescos

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.

SERVICIOS ADICIONALES

NUESTRAS HABITACIONES

Cada una de las 39 habitaciones del OCA Hotel Vila de Allariz está pensada para ofrecer el máximo lujo y confort. Un mundo de detalles a disfrutar.

Los tipos de habitación están sujetos a disponibilidad. Pueden marcar sus preferencias, y éstas les serán dadas en la medida de lo posible.

Existe la posibilidad también de contratar supletorias y cunas, estas están sujetas a disponibilidad.

La entrada en el hotel será a partir de las 15:00 H y la salida antes de las 12:00h.

- Late checkout (bajo disponibilidad)
- Disponemos de habitaciones Estándar, doble con terraza,
- Superior y Suite
- Todas ellas de gran amplitud y vistas al jardín
- Todas las habitaciones con cama King Size, twin o matrimonial
- Room service 24H
- Mini Bar
- Mini-Cadena
- WIFI Free



SERVICIOS ADICIONALES

CENTRO THERMAL

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.



CONDICIONES GENERALES

- Todos los precios de este dossier llevan el IVA Incluido.
- Para mayor comodidad y evitar incómodas esperas les recomendamos concertar cita para visitar nuestras instalaciones y resolver cualquier duda que les surja.
- La reserva de fecha se considerará confirmada al hacer entrega de un depósito de 25% que será descontado en la factura final del evento.
- En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el depósito realizado no será devuelto.
- 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.
- Se abonará el número de comensales contratados, aun cuando esto se deba a causas no controlables o ajenas 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.
- 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, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, de transposición de la Directiva (UE) 2016/1164, del Consejo de 12 de julio de 2016. No se podrán aceptar pagos en metálico en aquellos eventos cuyo importe total de facturación supere los 1.000 €.
- 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.
- 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.
- Para preservar el buen estado el césped del jardín no se permite el montaje de hinchables, tarimas, escenarios u otro tipo de estructuras similares que puedan dañarlo.
- Por seguridad y prevención de incendios, no están 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.
- 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.
- Tal y como rige la Ley 42/2010 del 30 de diciembre, está prohibido fumar en los espacios cerrados del Hotel.
- Los servicios incluidos por cortesía del hotel no serán descontados, del precio final, en caso de que no sean utilizados.
- 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. 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.

CONTACTOS

OCA VILA DE ALLARIZ *HOTEL & SPA*

Paseo do Arnado 1. CP: 32660 Allariz

Teléfono. + 34 988 55 40 40

www.ocahotels.com/allariz

DIRECCIÓN HOTEL Y *COORDINACIÓN DE EVENTOS*

Goretti Iglesias Fernández

direccion.viladeallariz@ocahotels.es

MAITRE

Javier Díaz García

restaurante.viladeallariz@ocahotels.es

JEFA DE *RECEPCIÓN*

Vanessa Da Costa Mondelo

reservas.viladeallariz@ocahotels.es

*Gracias por confiar
en nosotros*



VILA DE ALLARIZ
SPA

