



Balcobo

Restaurante

Presentación

El Atlántico será vuestro invitado de honor en **Balcobo** Restaurante, un espacio que combina vanguardismo y naturaleza, que os abre sus puertas para que disfrutéis de un banquete nupcial inolvidable y de unas vistas maravillosas al mar.

Avalados por una experiencia de más de 40 años en la organización de eventos, disponemos de un equipo de profesionales altamente cualificado que estará a vuestra disposición durante todo el evento.

Desde la planificación de su evento hasta el servicio en mesa, nos aseguramos de que todo fluya con precisión y dedicación,

haciendo que cada instante en **Balcobo** Restaurante sea único.



Espacios y capacidades

Enclavado frente a la playa de Valcovo, disfrutaréis durante vuestra celebración de unas vistas al mar privilegiadas. Contamos con diferentes espacios que os permitirán personalizar cada rincón con vuestra esencia. Disponemos de dos salones modernos y funcionales y una Pérgola exterior para aperitivos y ceremonias civiles, acceso directo a la playa para vuestro reportaje fotográfico y parking.

El **salón Playa** es nuestro comedor principal con capacidad para 290 comensales y con unas maravillosas vistas a la playa.



El **salón Arena**, comunicado con nuestra zona exterior para aperitivos, es nuestro comedor más íntimo. Nos permite atender hasta 90 comensales. Ofrece un ambiente acogedor y exclusivo y es ideal para esas bodas más íntimas.



Nuestra **Pérgola** es un espacio multifuncional que nos permite realizar aperitivos cubiertos y al mismo tiempo exteriores. En ella también realizamos nuestras ceremonias civiles y en ocasiones se puede utilizar como comedor exterior.



CEREMONIAS CIVILES

Celebra con nosotros tú ceremonia civil en nuestra **Pérgola Exterior**, protegida de posibles inclemencias meteorológicas, decorada a tu gusto.

Con el apoyo de nuestra floristería elegirás cómo la quieres, adaptándose a tus gustos y preferencias.

El marco ideal para ese momento único en vuestra vida.



Mentis Bodas 2025



Aperitivos Fríos

- Tartaletas variadas y combinación de canapés
- Chupitos fríos de melón, piña y fresa
- Vasitos de crema de queso, yogurt de mango y fresa
- Pastel de marisco
- Tomates Cherry rellenos
- Brochetas de Melón con Jamón
- Empanada casera de zamburiñas
- Tablas de embutidos ibéricos
- Cucharilla de queso azul, uva y nuez caramelizada
- Mini fajita de cebolla morada y atún
- Cucharilla de salmón marinado agridulce

Aperitivos Calientes

- Tosta de jamón con tomate natural
- Tosta de queso gratinado
- Gambas orly con salsa de marisco
- Palitos crujientes de langostino
- Tequeños de jamón y queso con salsa tártara
- Brochetas de pulpo braseado y langostinos
- Saquitos crujientes de queso de cabra
- Croquetas de marisco con patata chip
- Caramelo de Salmón
- Crujiente de patata y langostino



Estaciones temáticas

Pulpeira

Complemento Pulpo a feira: 5€/persona

Montaje Pulpeira a la vista: 400€

Cortador de jamón

Jamón Ibérico de Cebo: 500€ (pieza/100 personas)

Quesos, confituras y panecillos: 200€



Grupo 1 Precio: 120 €

APERITIVO

* * * *

MENU

Cigalas a la plancha

Almejas a la marinera

Vieiras al estilo de la casa

* * * *

Rodaballo a la plancha con patata guarnición y ensalada

* * * *

Sorbete de limón al cava

* * * *

Ternera gallega asada con menestra de verduras y patata asada

Cordero al horno

POSTRE

Tarta nupcial

Tulipa de helado artesano

BODEGA

D.O. Albariño, D.O. Rioja Crianza

Refrescos, Aguas minerales

Cava, Café y Licores

BARRA LIBRE

Selección de whiskys, ginebras, rones y vodkas





Grupo 2 Precio: 115 €

APERITIVO

* * * *

MENU

Centolla

Cigalas a la plancha

Vieiras al estilo de la casa

* * * *

Lenguado a la plancha con patata guarnición, y ensalada

* * * *

Sorbete de limón al cava

* * * *

Ternera gallega asada con menestra de verduras y patata asada

Cordero al horno

POSTRE

Tarta nupcial

Tulipa de helado artesano

BODEGA

D.O. Albariño, D.O. Rioja Crianza

Refrescos, Aguas minerales

Cava, Café y Licores

BARRA LIBRE

Selección de whiskys, ginebras, rones y vodkas

Grupo 3 Precio: 115 €

APERITIVO

MENU

Cigalas a la plancha

Almejas a la marinera

Rodaballo a la plancha con patata guarnición y ensalada

Sorbete de limón al cava

Entrecot de ternera gallega con salsa de champiñones

POSTRE

Tarta nupcial

Tulipa de helado artesano

BODEGA

D.O. Albariño, D.O. Rioja Crianza

Refrescos, Aguas minerales

Cava, Café y Licores

BARRA LIBRE

Selección de whiskys, ginebras, rones y vodkas





Grupo 4 Precio: 130 €

APERITIVO

MENU

Bogavante en salsa rosa

Cigalas a la plancha

Rodaballo en salsa de langostinos y almejas

Sorbete de limón al cava

Entrecot de ternera gallega con salsa de champiñones

POSTRE

Tarta nupcial

Tulipa de helado artesano

BODEGA

D.O. Albariño, D.O. Rioja Crianza

Refrescos, Aguas minerales

Cava, Café y Licores

BARRA LIBRE

Selección de whiskys, ginebras, rones y vodkas



Grupo 5 Precio: 140 €

APERITIVO

* * * *

MENU

*Combinado de marisco
(centolla y langostinos)*

Bogavante en salsa rosa

Cigalas a la plancha

* * * *

Rape en salsa verde con espárrago triguero

* * * *

Sorbete de limón al cava

* * * *

Solomillo de ternera gallega a la pimienta

POSTRE

Tarta nupcial

Tulipa de helado artesano

BODEGA

D.O. Albariño, D.O. Rioja Crianza

Refrescos, Aguas minerales

Cava, Café y Licores

BARRA LIBRE

Selección de whiskys, ginebras, rones y vodkas





Grupo 6 Precio: 105 €

APERITIVO

* * * *

MENU

Cigalas a la plancha

Vieiras estilo de la casa

* * * *

Rodaballo a la plancha con patata guarnición y ensalada

* * * *

Sorbete de limón al cava

* * * *

Ternera gallega asada con menestra de verduras y patata asada

Cordero al horno

POSTRE

Tarta nupcial

Tulipa de helado artesano

BODEGA

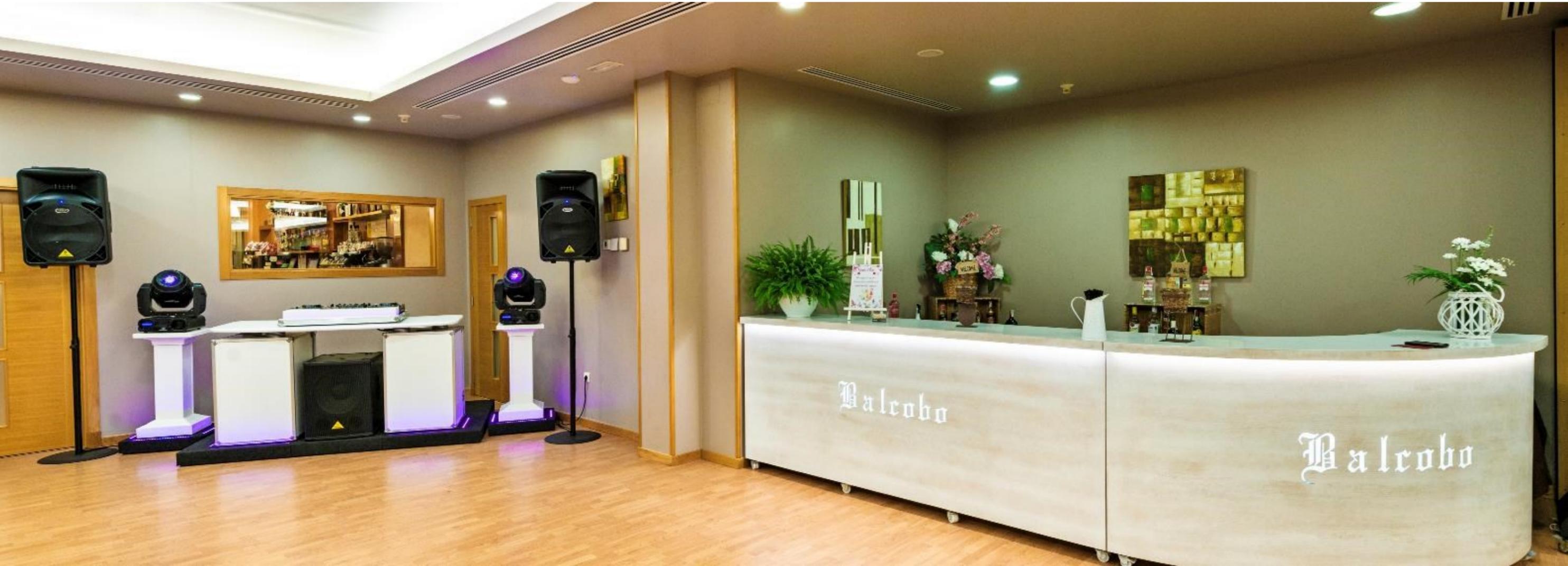
D.O. Albariño, D.O. Rioja Crianza

Refrescos, Aguas minerales

Cava, Café y Licores

BARRA LIBRE

Selección de whiskys, ginebras, rones y vodkas



Barra Libre

Whisky: 100 Pipers

Ballantines

J&B

Ron:

Bacardi Limón

Bacardi Superior

Brugal

Barceló

Cacique

Ginebra: Seagram 's

Beefeater

Puerto Indias

Vodka: Eristoff black

Absolut

Licores: Carolans

Crema de Orujo

Frangélico

Manzana

Melocotón

Opciones

Buffet Salado: 4€/persona

-Tabla de quesos

-Pulguitas de ibéricos

-Minibollería

-Brochetas de fruta de temporada

Mesa dulce: 350€



SERVICIOS INCLUIDOS:

Arreglos florales de centro de mesa

Seating plan

Minutas personalizadas

Barra libre

Horarios:

-Mediodía desde 13.30 a 23.00 h.

-Noche desde 18.30 a 03.00 h.

SERVICIOS EXTRAS:

Hora extra barra libre desde las 23h: 700€

Hora extra barra libre desde las 03h: 800€

Animación infantil con hinchable tipo castillo: 300€ (4 horas)

Menú infantil: 40€

Ceremonia civil:

Montaje, alquiler del espacio y decoración floral: 900€

Sólo montaje y alquiler del espacio: 400€

Alojamiento en nuestras villas y cabañas (ver **Balcoba** Villas & Cabañas)

Condiciones Generales

Precios válidos hasta el 30/11/25.

I.V.A. no incluido.

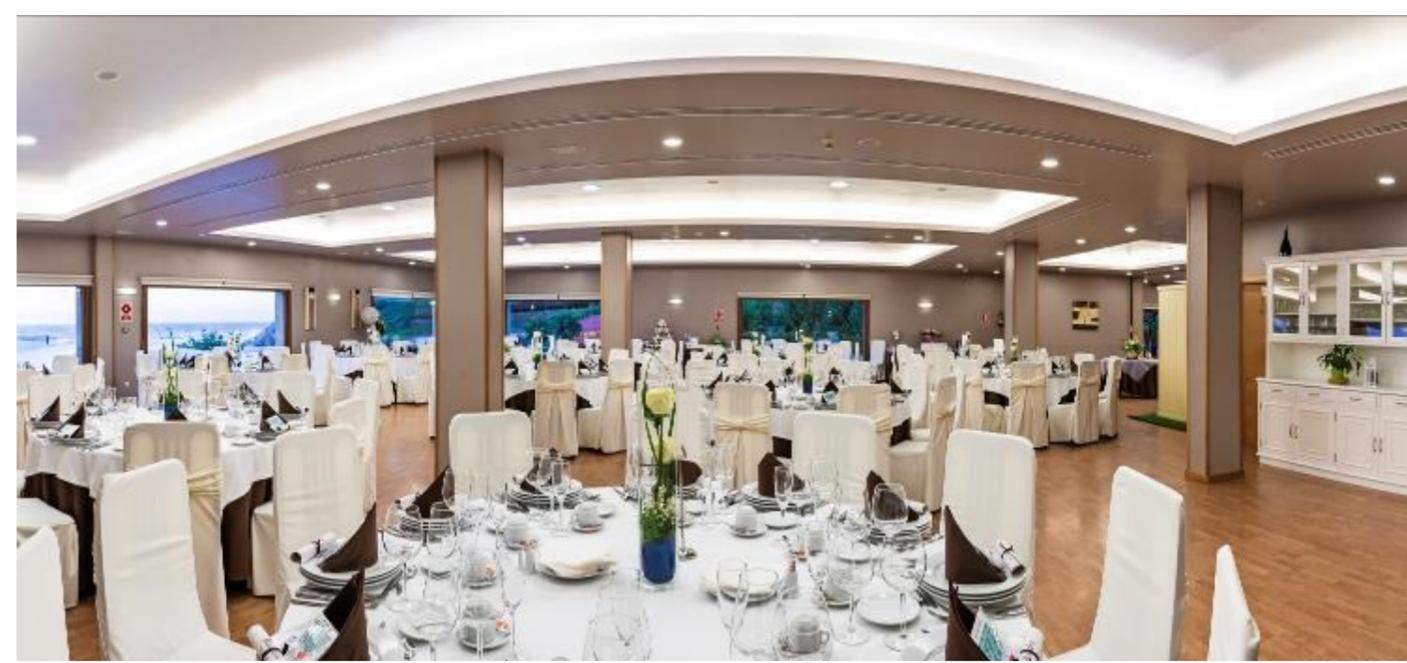
Para su reserva deberá hacer una entrega a cuenta de 900€ , cantidad que no se devolverá en caso de cancelación del evento.

Deberá confirmar comensales 15 días antes de la fecha de celebración, número de invitados que se facturará el día de la boda.

Condiciones de pago:

50% al confirmar comensales.

Resto el día de la celebración.



Valcovo

Villas & Cabañas

Inaugurado en agosto del 2024, “Valcovo Villas & Cabañas” se compone de una villa, “Villa Valcovo”, dos cabañas suite (*Praia da Vaca* y *Praia de Ucha*) y dos cabañas familiares (*A Viña* y *A Cabreira*).

Situado en la playa de Valcovo, con acceso directo a la misma y al paseo marítimo que recorre la costa atlántica del municipio de Arteixo, nos encontramos a 10 minutos de A Coruña, lo cual permite a sus huéspedes disfrutar de la playa y desconectar y del entorno urbano de la ciudad sin el bullicio de alojarse dentro de la urbe. Además, tenemos el comienzo de A Costa da Morte con el pueblo marinero de Caión a otros 10 minutos, por lo que disfrutamos de un enclave privilegiado.

Todas nuestras cabañas y villas disponen de terraza con mobiliario, wifi, cocina equipada con electrodomésticos y vajilla, sofá-cama, Smart tv y aerotermia para la climatización.

Cabañas con un diseño moderno con cubiertas planas, madera exterior y amplios ventanales orientados al mar para disfrutar de sus vistas y sus impresionantes puestas de sol, despertarse escuchando el mar y sentir la brisa marina mientras disfrutas de tu terraza privada, equipadas con todas las comodidades modernas y acabados de alta calidad.

Las dos cabañas suite cuentan con una superficie construida de 38 m², superficie de parcela de 90 m², vistas al mar y dormitorio de planta abierta, cómoda sala de estar, cocina, baño privado con ducha efecto lluvia y terraza privada al aire libre. Permiten el alojamiento de hasta 4 huéspedes.

Las dos cabañas familiares permiten su alquiler conjunto ya que tienen la posibilidad de comunicarse entre sí para una mayor capacidad.

La cabaña *A Viña* es una cabaña adaptada y accesible con baño, dormitorio y salón-cocina con sofá-cama permitiendo hasta 4 huéspedes y superficie construida de 51 m² y parcela de 260 m²

La cabaña *A Cabreira* consta de dos dormitorios, baño, salón-cocina con sofá-cama y un máximo de 6 huéspedes, superficie construida de 52 m² y parcela de 200m²

Con el alquiler conjunto de estas dos cabañas familiares podemos alojar una familia de hasta 10 miembros.

Y nuestra “Villa Valcovo” es nuestra joya, ubicada en la parte alta del complejo, villa con posibilidad de entrada independiente, parcela de 795 m², piscina privada climatizada, diseño minimalista y vistas de “infarto” al mar.

En el interior de nuestras cabañas y villas no se permite fumar (cabañas libres de humo) y no se admiten mascotas.



Balcobo

Eventos

Carretera Arteixo - Cayón - km 2 - Playa de Valcovo - Arteixo - A Coruña
Tel: 981 60 10 40 - info@balcobo.com - balcobo.com

Balcobo

Villas & Cabañas

www.balcobovillas.com