



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

MENÚS
EVENTOS

2023





AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT



Ya sea una reunión de alta dirección, un evento familiar o un acto social, estamos preparados para atender con éxito las demandas más exigentes.

Contamos con amplios salones privados y, magníficos y singulares espacios exteriores. Ponemos a su disposición un equipo con gran experiencia y altamente comprometido con la excelencia, para hacer de cada momento, un recuerdo memorable.

AUGUSTA TRADICIÓN

Snack

Copa de bienvenida

Tosta Mariñeira
con cremoso de Galmesán, frutos secos y AOVE

Aperitivo

Dúo de empanadas tradicionales Potus

Tortilla tradicional española y Tortilla paisana de verduras del Eco Huerto

Croquetas artesanas de choco
en su tinta con ali-oli

Pulpo á feira
con AOVE y pimentón

Mejillones en escabeche suave de cítricos

Menú

Langostinos
en tempura de Quicos y mahonesa de soja

Vieiras de cambados al horno

Merluza del Pintxo al vapor
con risotto verde y ajada en dos texturas

O

Carrilleras de ibérico estofadas
al licor café con setas y cremoso de patata al Galmesán

Postre

Coulant de chocolate
frambuesa con helado de coco y frutos rojos

Bodega

Vino Blanco D.O. Rias Baixas AS LAXAS

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja VALLOBERA

Espumoso Gallego SENSUM AS LAXAS

Agua, refrescos, cervezas, cafés, infusiones y licores

76,50€ por persona (IVA incluido)



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

POTUS EPICURO

Snack

Copa de bienvenida

Tosta Mariñeira
con cremoso de Galmesán, frutos secos y AOVE

Aperitivo

Tortilla tradicional española y Tortilla paisana de verduras del Eco Huerto

Jamón 100% Ibérico
con tostas de pan de masa madre con mermelada de tomate Potus

Bombones de queso
sobre mermelada Potus de tomate

Mejillones marinados
sobre cracker de tapioca y algas

Roll de calabacín del Eco Huerto
con batata asada, tomate deshidratado y queso vegano

Menú

Ensalada de langostinos
con edamames, shiitakes y aliño de frutos rojos

O

Aguacate a la plancha
con ceviche de gambón y mango

Bacalao de Noruega
con ragout de fabas de Lourenzá e Ibérico

O

Solomillo de ternera gallega
con Foie Poêle, Verduras del Eco Huerto y patata puente

Postre

Tarta mousse de chocolate blanco
con helado de turrón

Bodega

Vino Blanco D.O. Rias Baixas AS LAXAS

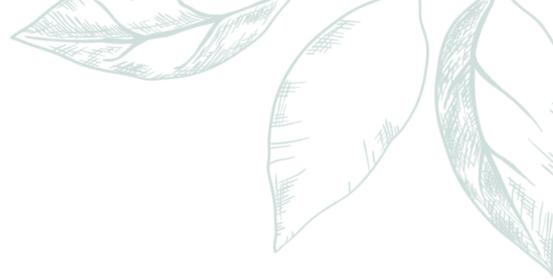
Vino Tinto D.O.Ca. Rioja VALLOBERA

Espumoso Gallego SENSUM AS LAXAS

Agua, refrescos, cervezas, cafés, infusiones y licores

86,50€ por persona (IVA incluido)





POTUS SIBARITA

Snack

Copa de bienvenida

Tosta Mariñeira

con cremoso de Galmesán, frutos secos y AOVE

Aperitivo

Dúo de empanadas tradicionales Potus

Ceviche de gambón y mango

Jamón 100% Ibérico

con tostas de pan de masa madre con mermelada de tomate Potus

Croquetas artesanas

de risotto de Galmesán y tartufatta

Roll de calabacín del Eco Huerto

con batata asada, tomate deshidratado y queso vegano

Mejillones marinados

sobre cracker de tapioca y algas

Menú

Centollo en versión Txangurro Potus

Corvina al vapor

sobre cremoso de patata y salsa Tsuyu

o

Presas ibéricas marinadas a la plancha

con piña salteada y espuma de queso Arzúa-Ulloa

Postre

Tempura de helado de coco

con salsa de fruta de la pasión y tierra picante

Bodega

Vino Blanco D.O. Rias Baixas AS LAXAS

Vino Tinto D.O. Ca. Rioja VALLOBERA

Espumoso Gallego SENSUM AS LAXAS

Agua, refrescos, cervezas, cafés, infusiones y licores de la casa

88,50€ por persona (IVA incluido)



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

POTUS VITA

Snack

Copa de bienvenida

Tosta Mariñeira
con cremoso de Galmesán, frutos secos y AOVE

Aperitivo

Ceviche de gambón y mango

Jamón 100% Ibérico
con tostas de pan de masa madre con mermelada de tomate Potus

Croquetas artesanas
de risotto de Galmesán y tartufatta

Brocheta de pulpo
con chimichurri de kimchi y mermelada de tamarillo

Tataki de atún
con mayo de soja y brotes tiernos

Menú

Salpicón de bogavante
con aliño suave de cítricos, corales y perlas de lima

Rodaballo
sobre espejo de crema de ajo negro y verduras de temporada

O

Espiral de cordero
con piquillos y jamón ibérico de bellota

Postre

Tierra de chocolates y jengibre
con helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco D.O. Rias Baixas AS LAXAS

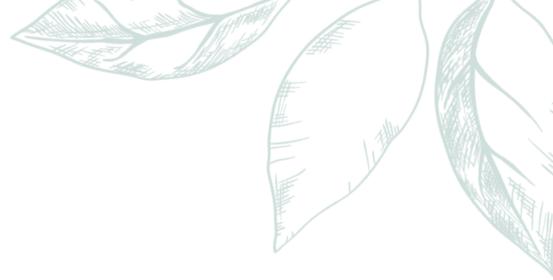
Vino Tinto D.O.Ca. Rioja VALLOBERA

Espumoso Gallego SENSUM AS LAXAS

Agua, refrescos, cervezas, cafés, infusiones y licores

114€ por persona (IVA incluido)





POTUS VEGGIE

Snack

Copa de Kombucha

Tosta Mariñeira
con cremoso de Galmesán, frutos secos y AOVE

Aperitivo

Crema de Calabaza

Pizza de verduras del Eco Huerto
con mozzarella vegana

Croquetas artesanas de Boletus
con Espinacas Ceviche de Aguacate y Mango

Tallarines de Calabacín del Eco Huerto
con queso vegano, tofu y pesto de albahaca

Tosta de champiñones y espinacas

Menú

Corazones de alcachofa confitados
AOVE, nube de queso vegano y sal rosa del Himalaya

O

Aguacate a la plancha
con cebolla caramelizada, almendras
Opción con mango / Opción con langostino

Inari sushi

arroz basmati, huevo del Eco Huerto, espinacas, nueces y tofu frito

O

Hamburguesa vegana artesanal
con cebolla caramelizada, queso vegano, veganesa y brotes del Eco Huerto

Postre

Tarta vegana de limón
sablé Breton de almendra, AOVE, crujiente de praliné
de avellanas al limón y crema de limón

Bodega

Vino Blanco Vegano D.O. Rias Baixas GRAN BAZÁN

Vino Tinto Vegano D.O. Ribeira Sacra VIA ROMANA

Espumoso Gallego Vegano ALTOS DE TOROÑA

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones y licores

78,50€ por persona (IVA incluido)



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

SANÍVOROS "LA BUENA BIDA"

Elaborado diariamente a partir de productos frescos, de cercanía con plantas aromáticas, flores y medicinales del Huerto. Cocciones suaves y alimentos sin procesar, ricos en nutrientes y prana. Menú libre de gluten, azúcar y harinas blancas.

Aperitivo

Cracker de trigo sarraceno
con natto miso, AOVE y microgerminados

Menú

Crema de puerros y alga espirulina
con AOVE de licopeno, frutos secos y microgerminados

Espaguetis de calabacín
con salteado de langostino BIO y verduras del Eco Huerto

Bogavante azul a la plancha
con mantequilla de ghee, sal rosa del Himalaya y pimienta negra

Postre

Cremoso de piña y leche de coco
con sábila de aloe vera 100% natural y fruta de temporada

Bodega

Vino Ecológico
Kombucha Artesana
KU-KITO
MU-TEANI
Ginger Fizz
Agua Kangen

68,50€ por persona (IVA incluido)



MENÚ DEGUSTACIÓN SANÍVORO OPCIÓN I



Elaborado diariamente a partir de productos frescos, de cercanía con plantas aromáticas, flores y medicinales del Huerto. Cocciones suaves y alimentos sin procesar, ricos en nutrientes y prana. Menú libre de gluten, azúcar y harinas blancas.

Aperitivo

Corazón de alcachofa confitado

AOVE, nube de queso vegano y sal rosa del Himalaya

Tosta de pan de masa madre

aguacate y pimiento del piquillo al moscatel

Roll de calabacín del Eco Huerto

tomate asado, boniato deshidratado y queso vegano

Menú

Inari sushi

arroz basmati, huevo del Eco Huerto, espinacas, nueces y tofu frito

Tallarines de calabacín del Eco Huerto

o

Albóndigas veganas

tofu sedoso, guarnición de arroz arbóreo y verduritas del Eco Huerto

Postre

Tarta de Limón

sablé Breton de almendra, AOVE, crujiente de praliné de avellanas al limón y crema de limón

Petit fours

Bodega

Vino Ecológico

Kombucha Artesana

KU-KITO

MU-TEANI

Ginger Fizz

Agua Kangen

65€ por persona (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓN SANÍVORO OPCIÓN II

Elaborado diariamente a partir de productos frescos, de cercanía con plantas aromáticas, flores y medicinales del Huerto. Cocciones suaves y alimentos sin procesar, ricos en nutrientes y prana. Menú libre de gluten, azúcar y harinas blancas.

Aperitivo

Tostas de pan de masa madre y chía
con champiñones, espinacas y queso vegano

Ensalada César con veggicon
con tomate del Eco Huerto y veganesa

Puerros tiernos del Eco Huerto confitados
con queso de cabra, trufa y reducción de Pedro Ximénez

Menú

Aguacate a la plancha
con cebolla caramelizada, almendras
Opción con mango / Opción con langostino

Noodles de calabaza
Salteados con tiras de pollo eco y verduritas de temporada

Albóndigas veganas
con tofu sedoso, guarnición de arroz arbóreo y verduritas del Eco Huerto

Postre

Perla Golden Age
Danuts

Bodega

Vino Ecológico
Kombucha Artesana
KU-KITO
MU-TEANI
Ginger Fizz
Agua Kangen

65€ por persona (IVA incluido)



COMPLETA TU MENÚ

(IVA incluido en todos los precios) **Precio por persona**

Entrantes

Almejas con nuestra "Mariñeira" ***Consultar precio**

Vieiras al estilo tradicional ó al Albariño **+14€**

Vieiras en tempura sobre cremoso de boletus **+15€**

Cigala y/o camarón ***Consultar precio**

Centollo de la ría ***Consultar precio**

Pescado y Carne

Carrilleras de Ibérico **18€**

Jarrete de ternera gallega **18€**

Presa Ibérica **18€**

Solomillo de ternera gallega **21€**

Bodegas

BÁSICA

Vino Blanco D.O. Rias Baixas AS LAXAS

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja VALLOBERA

Espumoso Gallego SENSUM AS LAXAS

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones y licores

BODEGA BÁSICA PLUS ***Consultar referencias**

BODEGA PREMIUM ***Consultar referencias**

BODEGA VEGANA

Vino Blanco Vegano D.O. Rias Baixas GRAN BAZÁN

Vino Tinto Vegano D.O. Ribeira Sacra VIA ROMANA

Espumoso Gallego Vegano ALTOS DE TOROÑA

Agua mineral, refrescos, cervezas, cafés e infusiones y licores de la casa



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

MENÚ INFANTIL

Con el propósito de fomentar hábitos saludables entre los más pequeños, le sugerimos 2 guarniciones de Verduritas del Eco Huerto.

Menú

Mini hamburguesas

con queso, huevitos de codorniz y vegetales del Eco Huerto

Muslitos de pollo al horno

con arroz blanco y brócoli

Lomo de cerdo a la plancha

con nido de pasta carbonara y vegetales del Eco Huerto

Pescado del día a la plancha

con puré de patata y tomate del Eco Huerto

Milanesa de ternera

con patata paja y calabacín a la plancha

Postre y Bebidas

Brownie artesano de chocolate con helado de vainilla

Agua mineral, refrescos y espumoso sin alcohol

36€ por persona (IVA incluido)



MÁS OPCIONES INFANTILES

(IVA incluido en todos los precios) **Precio por persona**

Meriendas

Patatas fritas, sandwiches variados y pizza **7,50€**

Tortilla de patatas **7€**

Chocolate con churros **7€**

Brochetas de fruta y fuente de chocolate **7€**

Candy Table

Incluye Decoración básica con el nombre del niño

CANDY ESTÁNDAR

Gominolas surtidas, pasteles artesanos

135€

CANDY PLUS

Gominolas surtidas, pasteles artesanos, fruta fresca

155€

CANDY BIO & HEALTHY

Dulces sin azúcar, brochetas de fruta fresca con cobertura, repostería saludable

180€

Tarta de Comunión

Si lo desea, también podemos cotizar otras opciones de tartas y repostería

Tarta oreo **4,5€**

Tarta milhojas con crema pastelera y frutas **4,5€**

Carrot cake **4,5€**

Tarta de chocolate y toffee **4,5€**



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

ANIMACIÓN INFANTIL

Servicio de 3 horas
Acceso a la piscina exterior
(el acceso al Spa Infantil Interior NO está incluido)

Servicio de 1 Monitor 120€ (IVA Incl)

PACKS TEMÁTICOS

Aventura

Edad recomendada + 6 años

Juegos en el Spa/Caribbean
+
Búsqueda del tesoro
o Atrapa la bandera

Misión Imposible

Apto para todas las edades

Juegos en el Spa/Caribbean
+
Taller tattoos
+
Misión imposible
Juegos de agilidad para adquirir las destrezas de un superhéroe/superheroína.

Arte

Apto para todas las edades

Juegos en el Spa/Caribbean
+
Estampación
de mandalas en tela
+
Pintacaras

Servicio de 1 Monitor 200€ (IVA Incl)

Servicios Extra

Fiesta de espuma **100€**

Catillo Hinchable **180€**

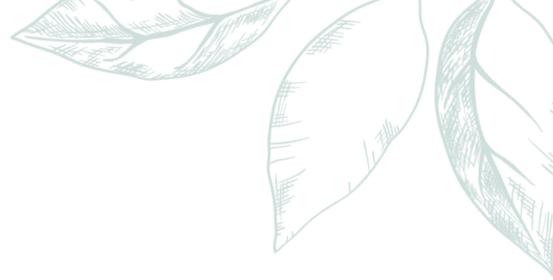
DÍA ECO **+5€** por persona

Amor por la Agroecología con un paseo por el Huerto de San Ginés para conocer a las mascotas y nuestros cultivos. Una forma práctica de entender que todos los seres vivos requieren de cuidados, respeto y atención.

Información importante

Ratio de monitor/a 1 por cada 10 niños/as.

Es necesario informar sobre las preferencias del/a protagonista, las edades del grupo, así como si hay algún niño/a que presente necesidades especiales y/o alergias para tomar las medidas o adaptaciones necesarias



BUENO SABER

El plato principal se confirmará con al menos **7 días de antelación**.
Solicítenos presupuesto sin compromiso para cualquier servicio que desee incluir.



Nuestra razón de ser

La cultura de lo vivo, la interactividad, la agroecología sostenible y el uso de las energías renovables ayudan a forjar el sello de identidad de Restaurante Potus haciendo que nuestra huella sobre el planeta se sienta como una caricia que conforta, mimar, cuida y respeta la casa común que todos habitamos.



Huerto de San Ginés

Un huerto que inspira menús rebosantes de frescura y sabor, más de 8.000m² destinados a la agroecología de la que obtenemos productos sostenibles de primera calidad, aporta una perspectiva innovadora e integral donde la gastronomía y el cuidado de la salud a través de la alimentación adquieren especial protagonismo



Apoyamos a los productores locales con la elección de materias primas de km 0

Primamos aquellos productos que cuenten con el sello de compromiso medioambiental.





*"Un viaje en el tiempo a través de los platos de siempre,
elaborados como nunca"*

Héctor Fernández, Chef Restaurante Potus



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT

Padriñán, 25, Sanxenxo, Pontevedra
restaurantepotus@augustasanxenxo.com

(+34) 986 72 78 78
www.augustasanxenxo.com



AUGUSTA
ECO WELLNESS RESORT



*¿Quieres vivir un
evento memorable?*