



ALTA COCINA GALLEGA · RÍAS BAIXAS

Catálogo de temporada

2026 · 2027

Artesanos de vuestros mejores momentos

Bienvenidos a nuestra mesa

Llevamos más de veinte años cocinando los mejores momentos de mucha gente: bodas, celebraciones familiares y encuentros que se recuerdan durante toda una vida. Lo hacemos como se hacen las cosas bien hechas en Galicia — con producto de aquí, con tiempo y con las manos.

Este catálogo es una invitación. Dentro encontraréis nuestros tres espacios en las Rías Baixas, la selección de platos de la temporada, nuestra bodega y todos los servicios que ponemos a vuestra disposición para que vosotros solo tengáis que disfrutar.

Cada menú se compone a vuestra medida: elegimos juntos los aperitivos, el marisco, el pescado o la carne, el postre. Sin menús cerrados por obligación y sin sorpresas en el precio — el IVA está siempre incluido.

Y si algo os apetece y no lo veis aquí, decídnoslo. Nos gusta escuchar.

Isidro Caballería Poza
DIRECTOR

Javier Vidal
JEFE DE COCINA EJECUTIVO



La brigada de Sens, emplatando en línea. El oficio se nota en los detalles.

5,0



Más de 320 opiniones en Bodas.net
99–100 % de las parejas nos recomienda

Más de 20 años de oficio

Tres espacios · precio cerrado · IVA incluido

ÍNDICE

01 · Los espacios

02 · La gastronomía de temporada

03 · La bodega

04 · Servicios en exclusiva

05 · Proveedores recomendados

06 · El equipo



01 · LOS ESPACIOS

Tres espacios, una misma mano

El mar abierto de la Atlántida, la piedra centenaria del pazo, la intimidad verde de la quinta. Tres escenarios distintos con el mismo equipo, la misma cocina y el mismo trato. Elegid el vuestro: de lo demás nos ocupamos nosotros.



MAR · ATLÁNTICO

Finca La Atlántida

Una copa en la mano, el césped bajo los pies y el Atlántico llenando el horizonte.

La Atlántida es nuestro espacio más singular: una finca en O Grove con vistas directas al mar de las Rías Baixas. El aperitivo se sirve en los jardines, con el océano de fondo; la celebración continúa en un comedor acristalado y panorámico donde la luz lo hace todo.

Es el escenario de las bodas grandes y luminosas, de las parejas que quieren que el mar hable por ellas — también cuando vienen invitados de fuera y hay que dejar el listón alto.

LO QUE LA HACE ÚNICA

Aperitivo en los jardines, frente al mar

Comedor acristalado con vistas panorámicas

Atlántida Privé — espacio privado para seguir la fiesta

Degustación de menú incluida para dos personas



La mesa imperial del comedor y la finca encendida al caer la noche.



PAZO · HISTORIA

Pazo da Golpelleira

Piedra centenaria, jardines con memoria y un salón con alma gallega.

En Vilagarcía de Arousa, el pazo guarda siglos de historia entre camelias y piedra. La ceremonia civil se celebra al aire libre, rodeada de vegetación exuberante; dentro, un salón con carácter y personalidad propia recoge la celebración.

Es el espacio de las parejas que buscan el encanto del patrimonio gallego: bodas con un fuerte componente emocional y estético, donde cada rincón pide una fotografía.

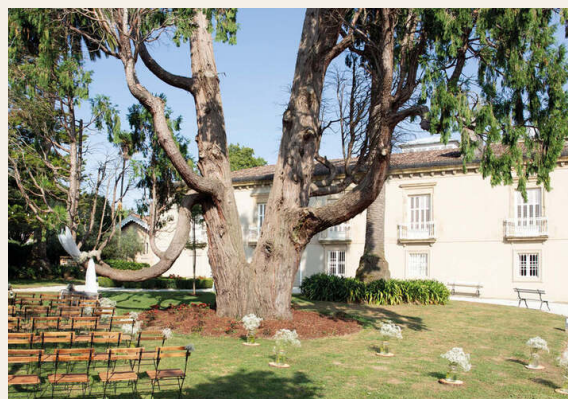
LO QUE LO HACE ÚNICO

Ceremonia civil entre jardines centenarios

Habitaciones para los novios: tocador y bodega

Servicio interno de decoración floral

Menús premium con dos primeros de marisco



La ceremonia en los jardines y el salón panorámico del pazo.



ÍNTIMA · NATURAL

Quinta do Ramo

Un camino arbolado, hortensias a ambos lados y la sensación de llegar a casa.

La quinta es nuestro espacio más íntimo y flexible. Un entorno natural recogido, con jardines de hortensias y vegetación gallega, al que se llega por un camino arbolado que ya anuncia lo que viene: una celebración cercana, tranquila y a vuestra medida.

Su salón admite la decoración más personal de los tres espacios. Es el lugar de las bodas íntimas y medianas, de las familias que quieren tenerlo todo cerca y de las celebraciones sin prisa.

LO QUE LA HACE ÚNICA

El espacio más íntimo y flexible de Sens

Jardines de hortensias y camino arbolado

Salón con decoración totalmente personalizable

Ideal para celebraciones familiares y bodas recogidas



El salón de la quinta, vestido de flores para la celebración.



02 · LA GASTRONOMÍA

Así se vive un menú Sens

Cocina gallega hecha con producto de proximidad y manos expertas. Todos nuestros menús se componen a vuestra medida siguiendo los mismos momentos — y todos se adaptan a vegetarianos, veganos, celíacos y alérgicos, sin coste y sin complicaciones.

01 El aperitivo en los jardines

Stand y bocados fríos y calientes al aire libre: el pulpeiro, el cortador de jamón, el sushi, las croquetas de la casa. La fiesta empieza aquí.

02 El menú en mesa

Marisco de las rías de primero, un sorbete para limpiar el paladar, pescado o carne de segundo y un postre de los que se recuerdan. Café y licores para rematar.

03 La barra libre

Con destilados Reservas 7 Años, hasta las 04:00 h en las cenas. Que no pare el baile.

04 El tentempié de noche

Medias lunas de ibéricos, chocolate con churros o un stand temático para reponer fuerzas antes del último baile.

Aperitivos fríos

STANDS

Jamón 100 % Ibérico de Bellota 5J, con cortador profesional

Jamón Ibérico Cebo de Campo COVAP, con cortador

Quesos artesanos gallegos, nacionales y franceses

Sushi, makis y niguiris con teriyaki y wasabi

Pizarra de embutidos ibéricos

DEL MAR

Tataki de atún con mahonesa de jengibre, soja y algas

Tartar de atún rojo de almadraba con kimchi y amapola

Carpaccio de vieira con caviar de erizos

Cucharita de salpicón de marisco

Cucharita de salmón marinado con mango y fresa

Cucharita de gambas marinadas y guacamole

Mejillón con guacamole y gin-tonic de melón y cítricos

Mini cucuruchos de mousse de anchoa con mermelada de tomate

Pani-puri de mousse de piquillos con sardina ahumada

Brochetas de queso y anchoa del Cantábrico

Cucharita de taco de atún, soja, sésamo y gelatina de Martini

Bocaditos de brioche con chili-crab

DE LA TIERRA

Carpaccio de solomillo con parmesano Reggiano

Bocaditos de brioche con foie y alioli de pera

Bombón de foie con mango al Pedro Ximénez

Quiche de lacón con grelos

Bocaditos de empanada de maíz y de trigo

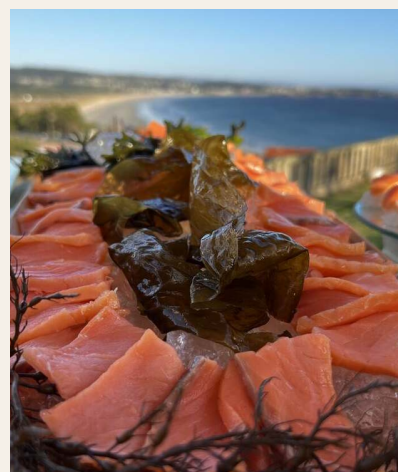
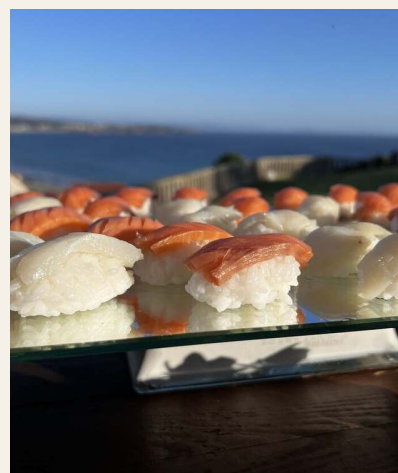
Brocheta de mozzarella y cherry a la albahaca

CHUPITOS FRÍOS

Gazpacho · Vichyssoise

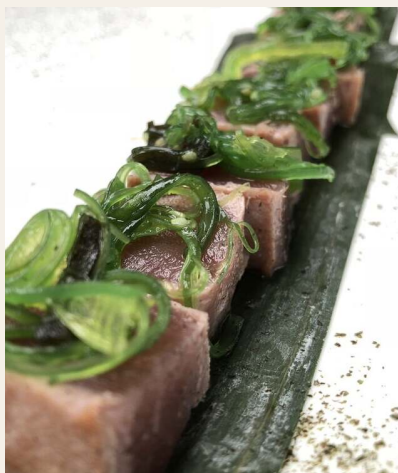
Melón con polvo de jamón

Cubitos de melón con espuma de jamón



Stand de sushi, carpaccio de vieira con caviar de erizos y salmón marinado con mango y fresa.

Aperitivos calientes



Pulpo al grill con cachelos, tataki de ibérico lacado y pan bao agridulce de ternera.

• Los imprescindibles: rara es la boda en la que faltan.

STANDS

Pulpo á feira, con pulpeiro •

Parrillada de bivalvos: navajas, mejillones, almejas y zamburiñas

Arroz con verduritas y arroz negro con habitas y chipirones

DEL MAR

Brocheta de pulpo con cachelos al aceite de pimentón

Pulpo al grill con piña asada y boniato

Maki California crujiente con tartar cremoso de atún

Langostinos crocantes con mayonesa de piquillos

Langostinos brik con mahonesa de aguacate y lima

Yakitori de langostinos tigre con mahonesa de estragón •

Mejillones Villeroi con terciopelo de tomate

Zamburiñas gratinadas con panko o con maíz

Taco de bacalao confitado con puré Du Barry

DE LA TIERRA

Piruleta de cachopo al estilo asturiano •

Yakitori de pollo de corral con mahonesa de curry

Yakitori de secreto ibérico con pimientos de Padrón

Tataki de ibérico lacado

Tataki de ternera con sal vikinga

Mini plato de carrilleras ibéricas con peras

Pan bao agridulce de ternera con cebollita roja y almendra

Surtido de croquetas caseras •

DE LA HUERTA

Tempura de verduritas de temporada

Crujiente de brie con semillas y tomate caramelizado

Chupitos calientes de parmentier

Cubitos de patata con alioli y brava

Primeros platos

MARISCOS ELABORADOS

Bogavante azul a la plancha con salsa tártara y mahonesa

Ensalada de bogavante azul con aliño de verano

Salpicón de bogavante azul

Salpicón de mariscos

Vieiras braseadas con boletus, parmentier y aceite de trufa

Ensalada de troncos de cigalas con vieiras laminadas y vinagreta de su coral

Langostinos y vieiras al grill con verduritas y crema de mariscos

Almejas de Carril a la marinera

Vieiras de Cambados a la gallega •

Nécoras de la ría al laurel

MARISCOS DE LA RÍA

Cigalas vivas al vapor

Percebes da Illa de Ons

Centolla de la ría

Camarones de la ría

Nécoras de la ría

Buey de la ría

Langostinos a la plancha y cocidos

ENTRANTES Y ENSALADAS

Crema de espárragos blancos con nata fresca y almendras

Tabulé de verduritas de temporada con cilantro fresco

Parrillada de verduritas al grill

Pulpo al grill con patatas râtelé

Risotto de boletus al parmesano

Ensalada César al estilo californiano



Ensalada de troncos de cigalas con vieiras a la plancha y vinagreta de su coral.

«A la buena materia prima se le quita uno de en medio.»

LA REGLA DE LA CASA

Sorbetes y pescados



Suprema de lubina sobre verduritas braceadas y rape a la cazuela con almejas.

SORBETES — PARA LIMPIAR EL PALADAR

Mandarina al Cointreau · Cosmopolitan · Limón al cava

Lima al vodka negro · · Mojito · Cactus al tequila ·

PESCADOS

Suprema de lubina sobre verduritas braceadas y crema de guisantes ·

Lomos de lubina sobre espinacas, pasas y piñones

Suprema de lubina con espinacas, piñones, orejones y Pedro Ximénez

Rape a la cazuela con almejas y salsa verde

Rape con patatas torneadas, brócoli y salsa de albariño y azafrán

Rodaballo a la plancha con patatas al vapor y salsa meunière

Bacalao al pilpil con patatas risoladas y verduritas

Merluza de Celeiro con puré de patata a la ajada

- Los más pedidos de la temporada.

«El sorbete limpia el paladar para que el segundo plato sepa a lo que tiene que saber.»

LA REGLA DE LA CASA

Producto de proximidad

Trabajamos con el pescado y el marisco de las Rías Baixas y con las huertas de cerca. Cocina gallega de kilómetro cero, sin más artificio que el producto.

Carnes

SOLOMILLO Y ENTRECOT

Solomillo de ternera al grill con tomate glaseado, patatas gajo y salsa de setas

Solomillo sobre manzana asada, foie a la plancha y canela •

Solomillo Café de Paris con pastel de patata y mix de setas

Entrecot a la plancha con verduras, shiitakes y salsa Périgueux

Entrecot Café de Paris con mix de setas y pastel de patata

GUISOS Y ASADOS

Carrilleras de ternera con patatas risoladas, champiñones y brécol

Carrilleras de ternera con patata cremosa, peras al mencia y shiitakes confitados

•

Cochinillo prensado con patatas torneadas y tomate glaseado

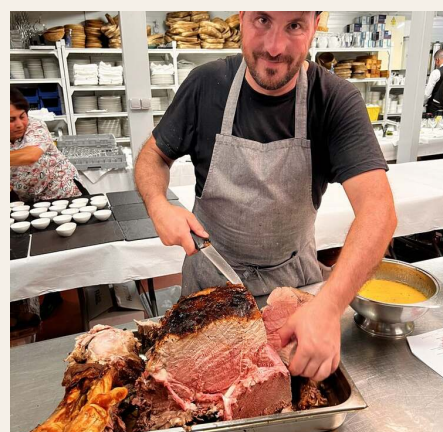
Cordero prensado con patatas gajo y tomate provenzal

Paletilla de cordero asado con patatas tomilleras y verduras

Ternera asada con guarnición de champiñones y verduras

Pierna de ternera asada y trinchada en sala — show cooking

- Los más pedidos de la temporada.



Carrilleras con peras al mencia y el trinchado de la pierna de ternera, en sala y a la vista.

Postres



LA TARTA NUPCIAL

Selección de tartas de la pastelería Capri de Pontevedra, para el corte

DE CUCHARA Y DE COPA

Sopa fría de chocolate blanco con frutos del bosque y helado de fresón •

Sopa fría de fruta de la pasión con helado de moras

Sopa de fresas y frutos rojos con helado de yogur búlgaro

Copa de fresas en su jugo con helado de nata fresca

Copa de espuma de tarta de queso

Copa de piña caramelizada y flambeada al ron con helado de coco

Copa de macedonia con helado de fruta de la pasión



DE OBRADOR

Milhojas de chantilly con frutos del bosque y helado de fresón

Milhojas vertical de moka con helado de café Illy

Brioche caramelizado con crema pastelera de orujo y helado de canela

Bizcocho fluido de chocolate amargo con helado de vainilla de Madagascar

Tartaleta de fresas con nata y helado de fresón

Tartaleta de mango con sorbete de mango

Tartaleta de naranja amarga con sorbete de naranja

Tartaleta Sacher de chocolate con helado de avellanas

Cúpula de mousse de maracuyá • de frambuesa • de dulce de leche

• El favorito de la temporada.



Milhojas vertical de moka, copa de piña flambeada al ron y tartaleta Sacher con helado.

Y cuando cae la noche

BUFFET DE MEDIA TARDE O DE NOCHE

Medias lunas de ibéricos con brochetas de fruta •

Stand Tex-Mex: nachos, tacos, mini hamburguesas, perritos, mini pizzas

Buffet de tartas al estilo Gran Hotel

Buffet de brochetas de frutas y de tartas

Chocolate con churros

Sopas de ajo

Pierna de ternera trinchada en sala, con pan de pita y salsas

Cochinillo asado con buffet de ensaladas — show cooking

Mini hamburguesas de solomillo con queso cheddar

MENÚ INFANTIL

Macarrones Garofalo a la boloñesa con galmesano

Smash burger con pan brioche y queso cheddar

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Cada invitado, su plato

Adaptamos todos los menús para vegetarianos, ovolactovegetarianos, veganos, celíacos y alérgicos. Lo dejamos por escrito en el contrato, porque en vuestra mesa no sobra nadie.



El buffet de tartas nupciales, servido al aire libre.



Fruta cortada al momento durante el aperitivo.

Lo que se sirve en la copa

BLANCOS

Albariño Carballal Cepas Vellas — D.O. Rías Baixas, el vino de la casa

Alma Atlántica — D.O. Rías Baixas, para la copa de bienvenida

TINTOS

Cillar de Silos Crianza — D.O. Ribera del Duero

Pago de Anguix Crianza — D.O. Ribera del Duero

Finca Vallobera Crianza — D.O. Rioja

Ramón Bilbao Edición Limitada — D.O. Rioja

Sierra Cantabria Garnacha Crianza — D.O. Rioja

Vel'uveira — D.O. Ribeira Sacra

Y ADEMÁS

Aguas, zumos, refrescos y cerveza Estrella Galicia, siempre incluidos

Barra libre con destilados Reservas 7 Años — hasta las 04:00 h en cenas

Cafés, infusiones y licores de sobremesa

- El tinto que más veces brinda.



El vino, servido como merece: con calma y de cerca.



04 · SERVICIOS EN EXCLUSIVA

Para que vosotros solo tengáis que disfrutar

Del primer acorde al último baile: música, ceremonia, protocolo, fotomatón y todos los detalles que hacen que un día salga redondo. Nos ocupamos nosotros.

Todo incluido, todo en casa

Amenización musical

Nuestros DJ residentes ponen la banda sonora del aperitivo, la cena y el baile. Hasta las 23:00 h si es de comida y hasta las 04:00 h si es de cena.

Montaje de ceremonia civil

Mesa de ceremonia, alfombra roja, sillas, música ambiente personalizada, amplificación y micrófonos para quienes intervienen. Desde las 13:00 h en comidas y las 18:30 h en cenas.

Protocolo y seating

Cartel con la distribución de mesas e impresión de minutos, incluidos. Para que cada invitado encuentre su sitio sin preguntar dos veces.

Fotomatón

Tres horas de servicio con atrezzo divertido, azafata y álbum de fotos personalizable. En exclusiva por DUE Eventos: un recuerdo para siempre.

Degustación de menú

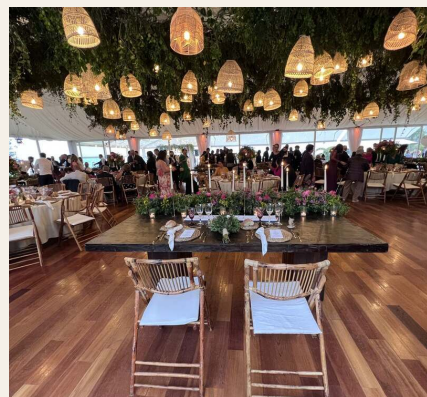
Antes de decidir, probáis. Degustación incluida para dos personas, para elegir el menú con conocimiento de causa.

Menús de trabajo

Para fotógrafos, músicos y demás profesionales que os acompañan durante el día: también comen bien.



Gin-tonic infusionado con hielo seco, preparado a la vista.



La sala, lista al detalle antes de abrir las puertas.

Los caprichos de la casa



Vieiras de Cambados, presentadas como manda la tradición.



Langostinos y vieiras al grill con crema de mariscos.

Stand de jamones 5J, 100 % bellota

Cortador profesional y selección de ibéricos Sánchez Romero Carvajal: jamón, chorizo, caña de lomo y salchichón, todos 100 % raza ibérica y 100 % bellota.

Selección de ginebras premium

Las ginebras más representativas del mercado con tónicas Schweppes y guarniciones. Con opción de infusionado y presentación con hielo seco, en vivo.

Cócteles

Barra de mojitos y caipiriñas durante el aperitivo, o cinco cócteles a elegir durante las tres primeras horas de la barra libre.

Tapices Sens

Surtido de bombones, gelatinas artesanas y macarrones de almendra, presentados de una forma original y vanguardista. Nuestra firma dulce.

Tarta nupcial para el corte

A elegir entre la amplia variedad de la prestigiosa pastelería Capri de Pontevedra.

Stand de gominolas y mesa dulce

Las gominolas más golosas y una mesa de mini pastelitos y mini postres para alargar la sobremesa.

Gente de confianza

Después de tantos años de bodas, sabemos con quién trabajamos a gusto. Estos son los profesionales que os recomendamos — os tratarán tan bien como nosotros.

María Meirás

OFICIANTE DE CEREMONIAS

674 755 405 · @mmeirasmaestraderceremonias
mmeirasmaestraderceremonias@gmail.com

Guillermo Fotografía

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO

986 501 381 · 620 504 094 · www.guillermofotografia.es
info@guillermofotografia.es

Si hay boda

WEDDING PLANNER Y DECORACIÓN

674 755 405 · www.sihayboda.com · @sihayboda
info@sihayboda.com

Musicglam

MÚSICA EN VIVO · CEREMONIAS Y APERITIVOS

629 718 242 · @musicglam_musica · musicglam@gmail.com

Amimo Design — Miren Pazos

DECORACIÓN FLORAL · SERVICIO INTERNO DEL PAZO

607 077 674 · @amimo_design · amimo@amimo.es

Autocares Acha

TRANSPORTE DE INVITADOS

986 543 441 · 670 032 847 · www.autocaresacha.com
contacto@autocaresacha.com

Floristería Terrae

DECORACIÓN FLORAL · VILAGARCÍA DE AROUSA

986 186 327 · 625 559 363 · @terraefloristas

DUE Eventos

DJ Y FOTOMATÓN · EN EXCLUSIVA EN LOS TRES ESPACIOS

La animación musical y el fotomatón de Sens llevan su firma.

Floristería Florearte

DECORACIÓN FLORAL · PORTONOVO

www.florearte.es

Pastelería Capri

TARTAS NUPCIALES · PONTEVEDRA

La tarta del corte, de la confitería con más solera de la ciudad.

Si preferís traer a vuestros profesionales

Ningún problema — solo os pedimos algo de papeleo. Para fotógrafos y vídeo externos: DNI y justificante de alta (TC2 o recibo de autónomos) de todo el equipo por adelantado, y vestimenta acorde al evento. Las floristerías externas deben respetar los horarios de montaje de Sens. Consultadnos y lo coordinamos.



06 · EL EQUIPO

Los que lo hacen posible

*«La gente cuando llega piensa que lo mejor son las vistas.
Pero lo mejor es cómo te tratan.»*

Detrás de cada boda hay una brigada de cocina, un equipo de sala y muchas horas de oficio. Personas que llevan años haciendo esto y que el día de vuestra celebración estarán pendientes de todo — para que vosotros no tengáis que estarlo.

Isidro Caballería Poza
DIRECTOR DE SENS RESTAURACIÓN

Javier Vidal
JEFE DE COCINA EJECUTIVO



Sens Restauración

ARTESANOS DE VUESTROS MEJORES MOMENTOS

Cuéntanos vuestra historia. Os preparamos un presupuesto a vuestra medida — precio cerrado, sin sorpresas y con el IVA incluido. Y si os apetece, venid a conocernos.

Finca La Atlántida
O Grove · @fincalaatlantida

Pazo da Golpelleira
Vilagarcía de Arousa · @pazodagolpelleira

Quinta do Ramo
@quinta_do_ramo

WWW.SENSRESTAURACION.COM · @SENSRESTAURACION

Catálogo de temporada 2026–2027 · Los ingredientes están sujetos a la disponibilidad del mercado; cualquier variación se acuerda siempre con vosotros.