

Escápate, desconecta, disfruta...



Nuestro Rumbo

“Escápate, desconecta, disfruta...” es nuestro eslogan y navegamos a toda máquina para llevarlo a buen puerto.

Nuestra Tripulación

Nos caracterizamos por un trato PERSONAL, PROFESIONAL y CÁLIDO.
Es fruto de la labor de tripulantes CAPACIDAD@S, que aman su trabajo y reman en EQUIPO y con PASIÓN, superándose cada día para alcanzar la EXCELENCIA.

Nuestro Buque

El edificio está diseñado como un barco con 50 camarotes con sus terrazas. Concebido como un buque crucero, los salones y espacios de bienestar y de ocio son su corazón y están equipados para el máximo disfrute de sus pasaj@s.
Su cubierta es un espectacular jardín frente al mar. No en vano se llama OCEAN CLUB...

Nuestro Ordenador de a Bordo

Apostamos por un Crucero sostenible, RESPETUOSO con el medioambiente, con nuestro entorno y con nuestra cultura.

Navegamos con viento a favor, propicio para crear una experiencia SLOW alejada del estrés y ritmo frenético que caracterizan el modo de vida actual.

Abrazamos y respetamos la DIVERSIDAD. Para nosotr@s, las personas son PERSONAS y las respetamos SIN ETIQUETARLAS.

Nuestro Puerto

Estamos estratégicamente situad@s en una de las mejores zonas costeras del País Vasco, amarrados frente a la playa, en el bonito pueblo de Orio ligado a una fuerte tradición en torno al remo y la pesca.

*Estamos deseando daros la bienvenida a bordo
Tripulación Villa Antilla*

*A Bordo del Hotel & Thalasso Villa Antilla
Carta de Navegación*

Unas Vistas para soñar...

Terrazas para disfrutar del Mar Cantábrico, y soñar que se detiene el tiempo contemplando la puesta de sol.....



Unas habitaciones para descansar.....

Habitaciones con luz a raudales y terraza frente al mar, a la ría y a la montaña..
Bañeras de hidromasaje y camas King size para evadirse y descansar.



Centro de Bienestar Thalassoterapia



Un universo de evasión con seis piscinas de agua de mar, ocho salas de tratamiento, sauna, baño de vapor y Suite Thalasso Privada.

Incluye un Centro Fitness moderno y funcional, equipado con aparatología de la prestigiosa marca PRECOR.



Espacios Gastronómicos

Un Restaurante, un Bar y un Salón de eventos para más de 200 personas, todo ello rodeado por un espectacular jardín Chill-Out, una Terraza y un Patio, para acoger los eventos más exigentes en un entorno de gran belleza natural.



Eventos Perfectos

Espacios pensados para reuniones, conferencias, presentaciones y otros eventos.
Salones versátiles que destacan por su amplitud e iluminación natural.
Acceso directo a un Patio Interior Privado, ideal para Comidas tipo Cóctel.



Nuestros Recursos y Equipamiento

48 Habitaciones con terraza
Dos Suites Duplex
Restaurante con terraza
Salón de eventos y celebraciones
2 Salas de reuniones
Cafetería y terraza chill-out a pie de playa
Gimnasio
Garaje privado
Estaciones de carga eléctrica
Bicicletas de cortesía



Centro de Bienestar y Talasoterapia:

Recorrido Marino a través de 6 piscinas de agua de mar
Sauna y baño de vapor
5 salas de tratamiento individuales y 2 dobles
Sala de masaje tailandés
Suite thalasso privada con sauna y bañera doble de hidromasaje

Actividades y Team Building



Colaboramos con empresas especializadas para ofrecer una amplia gama de servicios:

Servicios culturales: entradas a museos, acuario, etc.
Actividades deportivas y de ocio: hípica, remo, parapente, surf, paseos en barco y pesca deportiva
Actividades gastronómicas: Visitas y catas (bodegas de txakoli y sidrerías)
Team Building temáticos para empresas
Fiestas, espectáculos y celebraciones con Dj

Oferta Gastronómica

Menús cuidadosamente elaborados a partir de productos de temporada y pensados para satisfacer distintas necesidades en función del tipo de evento y del tiempo disponible para la comida. Todos nuestros menús incluyen bodega y café, excepto los Menús de Celebraciones. Nos adaptamos a sus peticiones e intereses para elaborar otros Menús.



Menú Básico

Carpaccio de gambas y confituras de cítricos

Croquetas de jamón

Principal a elegir entre:

Merluza en salsa verde

Carrillera glaseada, risotto de patata, parmentier y maíz asado

Postre: Crema de tiramisú

39€

Menú Superior

Tabla de ibéricos

Carpaccio de gambas sobre tartar de tomate, dátiles y ajo blanco

Puerros a baja temperatura con su vinagreta y salsa romesco

Principales:

Merluza romana confitada a 45° en aceite aromatizado con hierbas y pil pil

Sorbete de fruta de la pasión y vodka

Entrecot con costra de pimienta y tinta, taco de patata confitada y salsa de pimienta tostada

Postre: Mango, mango, mango

52€



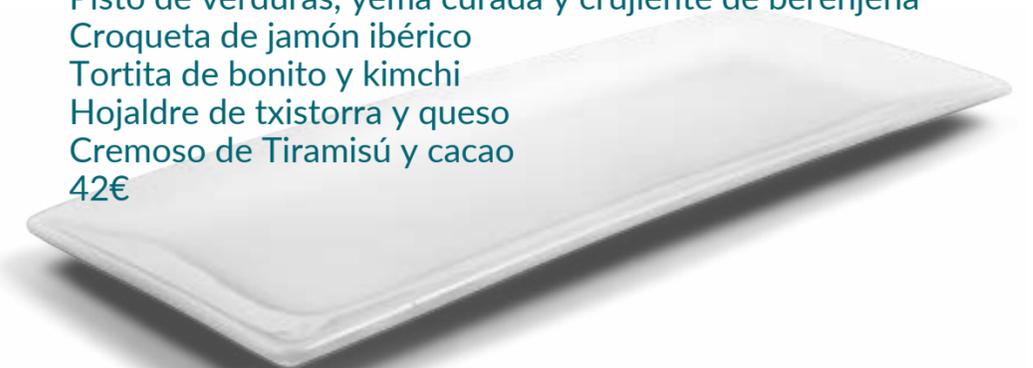
Basic

Caldo de verdura y ave
Alcachofas a baja temperatura, jamón crujiente y salsa de carrillera
Croqueta de jamón ibérico
Crujiente de langostino con sweet chilly
Buñuelo de carrillera
Taco de merluza
Tarta de queso
37€



Superior

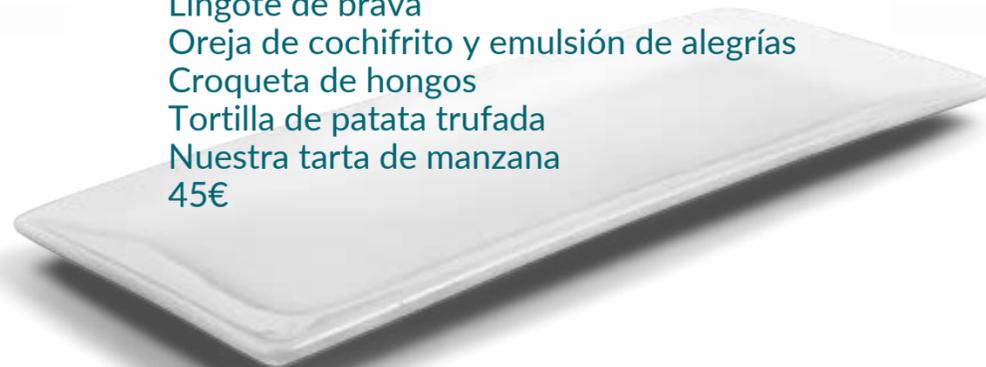
Chupito de crema de calabacín
Pintxo de salmón ahumado y mayonesa de wakame
Matrimonio en tosta crujiente (boquerón, antxoas y pimiento verde confitado)
Croqueta de hongos
Pisto de verduras, yema curada y crujiente de berenjena
Croqueta de jamón ibérico
Tortita de bonito y kimchi
Hojaldre de txistorra y queso
Cremoso de Tiramisú y cacao
42€



Cóctel Menus

Premium

Chupito de salmorejo
Maki de salmón y cebolla crujiente
Pimiento cristal y antxoas de Santoña
Brioche preñado
Lingote de brava
Oreja de cochifrito y emulsión de alegrías
Croqueta de hongos
Tortilla de patata trufada
Nuestra tarta de manzana
45€



Basic

Jamón ibérico con sus tostas y tomate rallado
Croquetas de jamón de la casa
Tartar de salmón marinado aguacate y alga wakame
Principal a elegir entre:
Paletilla de cordero lechal al horno
Lomo de merluza de pincho con almeja fina en salsa verde
Postre a elegir entre:
Tarta de queso gorgonzola con helado y crujiente de gorgonzola
Torrijas de baileys y café
Mousse de chocolate y menta, naranja y bizcochito borracho
59€ (Bebidas no incluidas)

Premium

Jamón ibérico con sus tostas y tomate rallado
Croquetas de jamón de la casa
Tartar de salmón marinado aguacate y alga wakame
Principales:
Lomo de merluza de pincho con almeja fina en salsa verde
Sorbete de limón al cava al aroma de hierbabuena
Solomillo de ternera parmentier trufada, salsa de pimienta dulce y foie
Postre a elegir entre:
Tarta de queso gorgonzola con helado y crujiente de gorgonzola
Torrijas de baileys y café
Mousse de chocolate y menta, naranja y bizcochito borracho
79€ (Bebidas no incluidas)



Mentis de Gala

Superior

Jamón ibérico con sus tostas y tomate rallado
Croquetas de jamón de la casa
Tartar de salmón marinado aguacate y alga wakame
Principales:
Lomo de merluza de pincho con almeja fina en salsa verde
Sorbete de limón al cava al aroma de hierbabuena
Taco de chuleta de vaca con crema de Idiazábal y hongos confitados
Postre a elegir entre:
Tarta de queso gorgonzola con helado y crujiente de gorgonzola
Torrijas de baileys y café
Mousse de chocolate y menta, naranja y bizcochito borracho
66€ (Bebidas no incluidas)

Vegano

Berenjenas fritas a la miel con salmorejo de tamarindo
Ensalada de verduritas de temporada con quinoa frita y puré de clorofila
Espárrago blanco a la plancha con crema de café, ajo negro y miso
Principales:
Canelón de escalibada y bechamel de aji amarillo
Albóndigas de soja texturizada con alcachofas fritas, curry rojo y leche de coco
Postre:
Tarta de pistacho y caramelo salado
52€ (Bebidas no incluidas)



VILLA ANTILLA
HOTEL & THALASSO

Hondartza Bidea 1
20810 Orio
Tel: 943 89 21 02

reservas@villaantilla.com
restaurante@villaantilla.com
dirección@villaantilla.com

www.villaantilla.com

@hotelvillaantilla