

A long dining table is elegantly set for a dinner. The table is covered with a white tablecloth and features several place settings, each with a white plate, a folded brown napkin, and various glassware. In the center of the table, there are lit candles in ornate brass holders, interspersed with smaller floral arrangements. A large, cascading centerpiece of flowers, including red, orange, and pink roses, dominates the background. To the left, a window with a grid pattern is visible, and the background is filled with lush green foliage. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

*la finca de  
San Antonio  
"Todo un sueño"*



# la finca de *San Antonio*

*A tan sólo “25 minutos de la ciudad de Madrid”, al lado del pueblo de **Torrelodones** y rodeado de vida en el corazón del Parque Regional de la Cuenca Alta del Manzanares, se encuentra la finca de San Antonio.*

EL ENTORNO







la finca de  
*San Antonio*

## TU BODA IDEAL

*Hemos creado para ti un un nuevo concepto, donde la naturaleza, las vistas y la luz, harán de tu celebración algo inolvidable.*

**Arquitectura, gastronomía y naturaleza se funden.**

Fusión entre arquitectura moderna y contemporánea, junto con la gastronomía del reputado chef Julio Reoyo, con productos cuidadosamente elaborados con el cuidado y cariño de una gran cocina.

**Todo con una atención personalizada con el objetivo de que tu celebración sea algo inolvidable.**





la finca de  
*San Antonio*

*El sueño de tu día, comienza cuando entras en las maravillosas suites gran lujo del Palacete, y tienes todo Madrid ante tus ojos.*





Espacios cuidados  
con mimo



*“ El lujo para un día tan  
especial, en una de las fincas  
más impresionantes de Madrid”*



*la finca de  
San Antonio*

La finca de San Antonio, es un nuevo concepto en donde lo antiguo, elegante y moderno, se fusionan de una forma mágica.

*la finca de  
San Antonio*



Un día mágico

Podrás disfrutar arreglándote para el gran día en nuestras suites de gran lujo, con vistas a Madrid y acompañada de los que más quieres.







## Al aire libre

Si lo que deseáis es un cielo abierto como techo para vuestra celebración, en la Finca de San Antonio haremos realidad vuestros sueños y os ofreceremos los jardines más románticos y acogedores con una frondosa vegetación, fuentes, paseos y unas espectaculares vistas.





*la finca de  
San Antonio*







*la finca de  
San Antonio*



*la finca de  
San Antonio*

*“Una experiencia que jamás olvidarás”*







*la finca de  
San Antonio*





*la finca de*  
*San Antonio*

*Una finca totalmente renovada con  
más de 20.000 m2 de espacios únicos,  
sólo para tí.*



En la finca de San Antonio podréis celebrar vuestra boda o cualquier evento familiar. Su elegancia y exclusividad, harán de tu día *“un sueño inolvidable”*.



# la finca de *San Antonio*

La finca de San Antonio, tiene un espectacular Pabellón con una capacidad de 310 invitados, con unas vistas increíbles y un entorno espectacular.







*El Invernadero de la finca de San Antonio,  
es una obra de ingeniería del siglo XIX,  
cuyo espacio es idóneo para cualquier tipo  
de evento.*

*la finca de  
San Antonio*

La finca de San Antonio es un complejo de edificaciones con historia. En donde se ha sabido fusionar la belleza del siglo XIX, con las virtudes y ventajas del siglo XXI.



*“La Naturaleza el escenario más idílico y elegante para una boda perfecta”*



Cada rincón cuenta



*la finca de  
San Antonio*



la finca de  
*San Antonio*

*“El Invernadero de la finca de San Antonio es un espacio ideal para pedidas de mano y bodas civiles”*





# Gastronomía

## la finca de San Antonio

*“La cocina de Julio Reoyo está llena de sabor,  
contrastes y sobre todo está basada en la tradición”*



**Julio Reoyo**, es un chef de prestigio nacional, la calidad de su cocina y de su gestión ha sido reconocida por la crítica y por las principales guías gastronómicas, habiendo sido galardonado con las prestigiosas estrellas Michelin en tres ocasiones entre otros galardones.



la finca de  
*San Antonio*  
CÓCTEL FRÍO

- \*BOMBÓN DE FOIE GRAS Y COMPOTA DE MANZANA CON CARAMELO DE P.X.
- \*TIRAMISU DE IDIAZÁBAL Y SOBRASADA CON GELATINA DE MIEL.
- \*TOMATE CHERRY RELLENO DE CREMOSO DE PARMESANO Y ALBAHACA.
- \*CANELÓN DE CALABACÍN, QUESO FRESCO Y TOMATES SECOS.
- \*MACARRONS DE MORCILLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA.
- \*CEVICHE DE CORVINA CON CHILE, Y JUGO DE MEJILLÓN.
- \*NIGUIRI REDONDO DE VIEIRA CON GEL DE TRUFA
- \*BOMBÓN DE GUACAMOLE CON HUEVA DE MARUCA Y CAVIAR DE ARENQUE.
- \*PIRULETA DE SALMÓN MARINADO CON MOUSE DE ANCHOA
- \*PALILLO DE GALLO DE CORRAL CON MOUSE DE FOIE.
- \*CUCURUCHO DE PATÉ DE PERDIZ CON CEREZAS.
- \*GAZPACHO DE TOMATE CON ACEITE VERDE Y ALMENDRAS CON CAVIAR DE ALBAHACA.
- \*ASPIC DE VERDURAS CON SARDINA AHUMADA.
- \*TARTAR DE ATÚN CON MAHONESA DE WASABI.
- \*RAVIOLI DE SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMESANO Y CAVIAR DE SESAMO.
- \*VICHYSOISE FRÍA DE CALABACÍN CON ALGAS Y CAVIAR DE TRUCHA
- \*STEAK TARTAR CON CRUJIENTE DE PATATA Y SALSA FOYOT.
- \*TACO DE GRUYER CON CREMA DE OREJONES, TOMATE ASADO Y ANCHOAS.
- \*PASTEL DE CHANGURRO CON VERDURITAS Y MAHONESA DE MOSTAZA ANTIGUA.



*CANELÓN DE QUESO CHEDDAR, RELLENO DE FRUTAS SECAS CON ESPUMA DE FRUTOS SECOS*



*CANELÓN DE CALABACÍN, QUESO FRESCO Y TOMATES SECOS.*



*TOMATE CHERRY RELLENO DE CREMOSO DE PARMESANO Y ALBAHACA.*



*BOMBÓN DE FOIE GRAS Y COMPOTA DE MANZANA CON CARAMELO P.X.*



*CEVICHE DE CORVINA CON CHILE, Y JUGO DE MEJILLÓN.*



*MACARRONS DE MORCILLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA.*





*PIRULETA DE CONEJO Y FOIE CON HOLANDESA*



*LANGOSTINOS ESPECLADOS CON ROMESCO*



*TARTELETA GRATINADA CON ALI-OLI*



*DIMSUM DE PRESA IBERICA Y GAMBAS*



*CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO*



*PATATAS REVOLCONAS CON PULPO*

*la finca de  
San Antonio*

## CÓCTEL CALIENTE

- \*CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO
- \*PIRULETA DE CONEJO Y FOIE GRAS GRATINADA CON HOLANDESA.
- \*DIMSUM DE PRESA IBERICA Y GAMBAS.
- \*MINISAVARÍN DE ACEITUNA NEGRA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO BRIE.
- \*TARTELETA DE PATATAS REVOLCONAS CON PULPO .
- \*PASTEL DE SETAS FRESCAS. CON DEMIGLASS DE TERNERA.
- \*LANGOSTINOS ESPECIADOS CON ROMESCO.
- \*MINIHAMBURGUESITA DE IBÉRICO CON BARBACOA.
- \*CHUPITO DE CALDO MONTAÑÉS.
- \*BROCHETTAS DE SOLOMILLO CON VERDURITAS.
- \*BRANDADA DE BACALAO GRATINADA.
- \*TARTELETA DE SETAS GRATINADA CON ALI OLI.
- \*BUÑUELO DE MORCILLA DE BURGOS, CON PIQUILLO Y COMPOTA DE MANZANA.
- \*CREMA DE ERIZO DE MAR.
- \*DELICIAS DE QUESO DE CABRA CON AVELLANAS Y PASAS.
- \*RAVIOLIS DE BACON RELLENOS DE PATATAS AL GRATÉN SOBRE CRUJIENTE DE PAN.
- \*ALBÓNDIGA CREMOSA DE SEPIA AL AZAFRÁN.
- \*TACO DE MERLUZA A LA ROMANA CON MAHONESA DE LIMÓN.
- \*PALILLO CRUJIENTE DE PATATA Y CHISTORRA CON MAHONESA DE HUEVO FRITO.
- \*MIL HOJA DE PATATA, JAMÓN DULCE Y PARMESANO CON CHERRY ASADO.
- \*EMPANADILLA DE QUESO
- \*CRUJIENTE DE RABO DE TORO CON JUGO Y PATA CREMOSA.





ENSALADA DE BOGAVANTE,  
VERDURITAS Y ALGAS  
CON VINAGRETA DE HUEVAS.



SAVARÍN DE VIEIRA, RELLENO DE  
CHANGURRO, SOBRE GUACAMOLE  
Y MAHONESA DE LIMÓN



TERRINA DE FOIE GRAS CON MOUSE  
DE PARMESANO Y CARAMELO



SALMÓN MARINADO Y RELLENO  
DE TÁRTARA CON ENSALADA DE  
VERDURITAS



COCA DE LANGOSTINOS Y  
VERDURAS ASADAS CON CREMA  
DE MARISCOS



ENSALADA DE ROASTBEEF DE PATO  
Y FRUTOS ROJOS CON VINAGRETA  
DE MOSTAZA

la finca de  
*San Antonio*

## ENTRADAS FRÍAS

- \*TOSTA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CAMELIZADOS Y RELLENOS DE BACALAO.
- \*CARPACCIO DE PULPO Y MOUSE DE SALMOREJO CON VINAGRETA DE VERDURITAS.
- \*SALMON MARINADO RELLENO DE TÁRTARA CON ENSALADA VERDE.
- \*ENSALADA DE BOGAVANTE, VERDURITAS, Y ALGAS CON VINAGRETA DE HUEVAS. (+ 10 €)
- \*TIMBAL DE CHANGURRO Y ERIZO DE MAR CON CALABACÍN Y ACEITE DE PEREJIL.
- \*SAVARÍN DE VIEIRA Y CENTOLLO CON GUACAMOLE Y MAHONESA DE LIMA.
- \*ROYAL DE SETAS Y ESCABECHE DE PERDIZ CON ENSALADA DE BROTES.
- \*PASTEL DE CABALACIN Y ESPÁRRAGOS VERDES CON CIGALAS Y EMULSIÓN DE AOVE.(+10 €)
- \*ENSALADA DE ROASTBEEF DE PATO Y FRUTOS ROJOS CON VINAGRETA DE MOSTAZA
- \*TERRINA DE FOIE GRAS CON SETAS, TRUFA, OREJONES Y MOUSE DE PARMESANO Y CARAMELO (+3 €)
- \*PASTEL DE CHANGURROY VERDURITAS, CON MAHONESA DE SU CORAL Y BROTES (+ 3 €)

*"Más que exquisito"*

*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura"*



la finca de  
*San Antonio*

## SOPAS Y CREAMAS

- \*GAZPACHO DE CARABINEROS CON TARTAR DE VERDURITAS Y TOMATE CONCASSE (+ 5 €)
- \*SOPA BULLABESA DE PESCADOS Y MARISCOS CON GAMBITAS, RAPE, CHIPIRONES Y FRUTOS SECOS
- \*CREMA DE SETAS Y HONGOS, CON RAVIOLI
- \*CREMA DE CASTAÑAS CON MOUSSE DE TRUFA Y JUGO DE CARNE
- \*CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON MOUSSE DE HUEVAS Y ACEITE DE HIERBAS
- \*CONSOMÉ DE RABO DE BUEY CON PATATAS PANADERA Y SUS ALBONDIGUITAS.
- \*GAZPACHO DE TOMATE Y ALBAHACA, CON SANDÍA Y ATÚN ROJO.
- \*CREMA DEL TIEMPO DE BRÉCOL CON SALPICÓN DE LANGOSTINOS Y CAVIAR.
- \*CREMA DE MEJILLONES AL AZAFRÁN.
- \*SOPA MARISCOS CON ERIZO DE MAR, LANGOSTINOS, RAPE, CHIPIRONES Y FIDEOS FRITOS Y ACEITE DE PEREGIL (+3 €).
- \*CREMA DE BUEY DE MAR CON TARTAR DE VERDURITAS Y MOUSE DE CHANGURRO. (+3 €)

*"Más que exquisito"*

*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura"*



GAZPACHO DE CARABINEROS  
CON TARTAR DE VERDURITAS Y  
TOMATE CONCASSE



CREMA DE CASTAÑAS CON MOUSSE  
DE TRUFA Y JUGO DE CARNE



CREMA DE SETAS Y HONGOS, CON  
RAVIOLI DE VERDURITAS Y TRUFA,  
JUGO DE TERNERA Y JAMÓN



SOPA BULLABESA DE PESCADOS Y  
MARISCOS CON GAMBITAS, RAPE,  
CHIPIRONES Y FRUTOS SECOS



CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES  
CON MOUSSE DE HUEVAS Y  
ACEITE DE HIERBAS



CONSOMÉ DE RABO DE BUEY CON  
PATATAS PANADERA Y SUS  
ALBÓNDIGAS



# la finca de San Antonio

## PESCADOS

\* LOMO DE MERLUZA DE PINCHO AL HORNO  
CON CREMA DE PUERRO Y PIMIENTO DE PIQUILLO  
CAMELIZADO.

\* DORADA CON TORTILLA DE VERDURAS Y VINAGRETA  
DE TINTA DE CALAMAR

\* LUBINA AL HORNO CON PACK CHOI RELLENO DE  
PIMIENTOS ASADOS Y CAMELIZADOS CON JUGO DE  
TERNERA

\* LOMO DE CORVINA ASADA CON ÑOQUIS AL AZAFRÁN Y  
PEREJIL CRUJIENTE

\* LOMO DE LENGUADO AL VAPOR, RELLENO DE VERDURAS,  
SALSA DE VINO BLANCO, CAVIAR ROJO Y TIRABEQUES (+12 €)

\* VIEIRA A LA PLANCHA CON TARTAR DE CALABACÍN Y  
CREMA DE COLIFLOR. (+ 4 €)

\* TACO DE BACALAO CON SOBRASADA OREJONES, MIGAS  
Y ACEITE DE PEREJIL (+2 €)



TACO DE BACALAO CON SOBRASADA  
OREJONES, MIGAS Y ACEITE DE  
PEREJIL



DORADA CON TORTILLA DE  
VERDURAS Y VINAGRETA DE TINTA  
DE CALAMAR



LUBINA AL HORNO, CON  
PACK CHOI RELLENO DE PIMIENTOS  
ASADOS Y CAMELIZADOS.



MERLUZA AL HORNO CON CREMA  
DE HERIZO DE MAR Y ALGAS

*"Más que exquisito"*

*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede  
expresar armonía, felicidad, belleza, poesía,  
complejidad, magia, humor, provocación, cultura"*



LOMO DE LENGUADO AL VAPOR,  
RELLENO DE VERDURAS, SALSA DE  
VINO BLANCO, CAVIAR ROJO Y  
TIRABEQUES



LOMO DE CORVINA ASADA CON  
ÑOQUIS ALAZAFRÁN Y PEREJIL  
CRUJIENTE





*COCHINILLO CONFITADO, DORADO Y DESHUESADO, CON COMPOTA DE MANZANA Y SU JUGO*



*MAGRET DE PATO CON SALSAS DE FOIE GRAS Y CHUTNET DE PERA*



*JARRETE DE CORDERO CONFITADO, APIO NABO Y ENSALADA DE COLIFLOR*



*MELOSO DE TERNERA CON PATATA CREMOSA Y SALSAS DE SETAS*



*SOLOMILLO A LA PLANCHA SOBRE HOJALDRE DE VERDURAS Y MOSTAZA CON JUGO DE TERNERA*



*RAFO DE TORO ESTOFADO Y DESHUESADO CON FOIE Y ZANAHORIA CARAMELIZADA*

*la finca de  
San Antonio*

## NUESTRAS CARNES Y AVES

- \* *MAGRET DE PATO CON SALSAS DE FOIE GRAS Y CHUTNET DE PERA*
- \* *MELOSO DE TERNERA CON PATATA CREMOSA Y SALSAS DE SETAS.*
- \* *NUECES DE IBÉRICO CON TORTA DE PATATA Y TRUFA*
- \* *JARRETE DE IBÉRICO ASADO A LAS ESPECIAS CON OREJONES, VERDURAS Y COUS COUS*
- \* *COCHINILLO CONFITADO, DORADO Y DESHUESADO, CON COMPOTA DE MANZANA Y SU JUGO. (+5€)*
- \* *JARRETE DE CORDERO CONFITADO, APIO NABO Y ENSALADA DE COLIFLOR (+3 €)*
- \* *RABO DE TORO ESTOFADO Y DESHUESADO CON FOIE Y ZANAHORIA CARAMELIZADA. (+3€)*
- \* *SOLOMILLO A LA PLANCHA SOBRE HOJALDRE DE VERDURAS Y MOSTAZA CON JUGO DE TERNERA (+5 €)*

*"Más que exquisito"*

*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura"*



# la finca de San Antonio

## PRE-POSTRES

- \* SORBETE NARANJA SANGUINA Y CAMPARI Y CEREZAS (+2 €)
- \* SORBETE DE MANDARINA Y DRAMBUI (+2 €)
- \* SORBETE DE MOJITO A LA MENTA (+2 €)
- \* SORBETE DE GIN TONIC Y PIEL DE LIMÓN (+2 €)



*VARIEDAD DE SORBETES*



*PASTEL CREMOSO DE VAINILLA  
FRESCA Y CHOCOLATE CON HELADO  
DE TOFFE*

## POSTRES Y TARTAS

- \* SAVARÍN DE FRUTOS ROJOS, CREMA INGLESA Y HELADO DE YOGUR.
- \* TARTITA TEMPLADA DE MELOCOTÓN ASADO, GEL DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA
- \* ESPUMA DE ARROZ CON LECHE, GELLE DE CÍTRICOS Y HELADO DE CARDAMOMO
- \* COULANT DE ARROZ CON LECHE, CREMA DE CANELA Y HELADO DE LIMÓN
- \* CREMOSO DE YOGUR CON FRESAS Y HELADO DE MANGO
- \* PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA FRESCA CON HELADO DE TOFFE
- \* COULANT DE CHOCOLATE, JUGO DE CAFÉ Y HELADO DE COCO (+3€)
- \* PANTXINETA TEMPLADA CON HELADO DE CAMELO Y JUGO DE CAFÉ
- \* BOMBÓN DE FRUTA DE LA PASIÓN CON CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE FRAMBUESAS
- \* TARTITA CREMOSA DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS CON HELADO DE VIOLETAS. (+2 €)



*SAVARÍN DE FRUTOS ROJOS, CREMA  
INGLESA Y HELADO DE YOGUR.*



*BOMBÓN DE FRUTA DE LA PASIÓN  
CON CHOCOLATE BLANCO Y  
HELADO DE FRAMBUESAS*



*CREMOSO DE YOGUR CON  
FRAMBUESAS Y HELADO DE  
MANGO*



*TARTA CREMOSA DE VAINILLA  
CON HELADO DE VIOLETAS Y  
FRUTOS ROJOS*

*"Más que exquisito"*

*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura"*



la finca de  
*San Antonio*

## INCLUIDO EN EL CÓCTEL DE GALA

\*FINCA EN EXCLUSIVIDAD

\*PUESTO DE CAÑAS, CHIPS Y ENCURTIDOS.

\*CÓCTEL DE GALA 28 REFERENCIAS DURACIÓN 3 HORAS

\*CUATRO HORAS DE BARRA LIBRE

\*RECENA

\*DISCOTECA CON ILUMINACIÓN

\*CAMARERO POR CADA DIEZ COMENSALES.

\*SERVICIO DE PARKING.

\*DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS.

\*MENÚS ESPECIALES PARA ALÉRGICOS, DIABÉTICOS,  
VEGETARIANOS...

P.V.P.: 155 € + 10% I.V.A.

*"Más que exquisito"*

*"La mejor receta que tenemos es la pasión"*



ASPIC DE VERDURITAS CON  
SARDINA AHUMADA



MINISANDWICH DE QUESO AZUL  
CON PAN DE ESPECLÁS



SORBETE DE ENCURTIDOS



MAGDALENA DE ACEITUNA NEGRA  
CON QUESO BRIE Y CEBOLLA



LANGOSTINOS ESPECIADOS CON  
ROMESCO



la finca de  
*San Antonio*

## INCLUIDO EN EL MENÚ I

\*FINCA EN EXCLUSIVIDAD

\*PUESTO DE CAÑAS, CHIPS Y ENCURTIDOS.

\*CÓCTEL DE BIENVENIDA 12 REFERENCIAS

\*ELECCIÓN DE UN ENTRANTE O CREMA

\*ELECCIÓN DE UN PESCADO O CARNE

\*TARTITA O POSTRE.

\*CAFÉ E INFUSIONES. MÁS DULCES DE SOBREMESA.

\*MENÚS ESPECIALES PARA ALÉRGICOS, DIABÉTICOS, VEGETARIANOS...

\*CUATRO HORAS DE BARRA LIBRE

\*RECENA

\*DISCOTECA CON ILUMINACIÓN

\*MINUTAS Y PROTOCOLO

\*DECORACIÓN FLORAL

\*CAMARERO POR CADA DIEZ COMENSALES.

\*SERVICIO DE PARKING.

\*DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS.

P.V.P.: 160 € + 10% I.V.A.

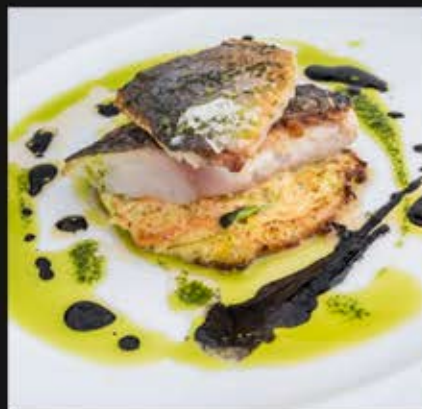
“Más que exquisito”



*SAVARÍN DE MOUSE DE FOIE CON MANZANA CARAMELIZADA, BROTES Y CARAMELO*



*CREMA DE CASTAÑAS CON JUGO DE TERNERA Y MOUSE DE TRUFA*



*LOMO DE DORADA SOBRE TOSTA DE PATATAS Y VERDURA CON SALSA DE TINTA Y ACEITE DE ALMENDRAS*



*MELOSO DE TERNERA CON PATATA CREMOSA, JUGO Y SETAS*



*VARIEDAD DE SORBETES*



*TARTA CREMOSA DE VAINILLA CON HELADO DE VIOLETAS Y FRUTOS ROJOS*



la finca de  
*San Antonio*

## INCLUIDO EN EL MENÚ II

\*FINCA EN EXCLUSIVIDAD

\*PUESTO DE CAÑAS, CHIPS Y ENCURTIDOS.

\*CÓCTEL DE BIENVENIDA 12 REFERENCIAS

\*ELECCIÓN DE UN ENTRANTE

\*ELECCIÓN DE CREMA O PESCADO

\*ELECCIÓN DE UN PRICIPAL

\*TARTITA o POSTRE.

\*CAFÉ E INFUSIONES. MÁS DULCES DE SOBREMESA.

\*MENÚS ESPECIALES PARA ALÉRGICOS, DIABÉTICOS, VEGETARIANOS...

\*CUATRO HORAS DE BARRA LIBRE

\*RECENA

\*DISCOTECA CON ILUMINACIÓN

\*PUESTO DE MOJITOS

\*MINUTAS Y PROTOCOLO

\*DECORACIÓN FLORAL

\*CAMARERO POR CADA DIEZ COMENSALES.

\*SERVICIO DE PARKING.

\*DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS.

P.V.P.: 175 € + 10%IV.A.

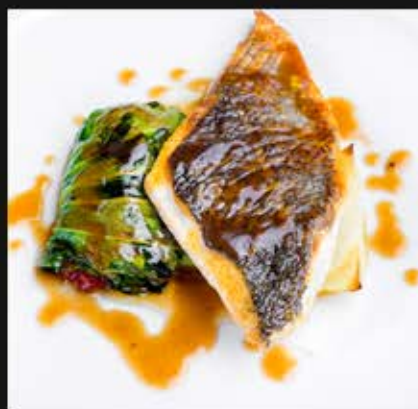
*“Más que exquisito”*



CANELÓN DE QUESO CHEDDAR,  
RELLENO DE FRUTAS SECAS CON  
ESPUMA DE FRUTOS SECOS



SAVARÍN DE VIEIRA, RELLENO DE  
CHANGURRO, SOBRE GUACAMOLE  
Y MAHONESA DE LIMÓN



LUBINA AL HORNO, CON  
PACK CHOI RELLENO DE PIMIENTOS  
ASADOS Y CARAMELIZADOS.



JARRETE DE CORDERO, CONFITADO  
DESHUESADO Y MUY DORADO,  
CON APIO NABO Y ENSALADA



VARIEDAD DE SORBETES



TARTITA FINA Y CRUJIENTE DE  
MANZANA, CON HELADO DE  
VAINILLA FRESCA



la finca de  
*San Antonio*

## INCLUIDO EN EL MENÚ III

\*FINCA EN EXCLUSIVIDAD

- \*PUESTO DE CAÑAS, CHIPS Y ENCURTIDOS.
- \*CÓCTEL DE BIENVENIDA DE 14 REFERENCIAS
- \*ELECCIÓN DE UN ENTRANTE
- \*ELECCIÓN DE CREMA O PESCADO
- \*ELECCIÓN DE UNA CARNE PRICIPAL(SIN SUPLEMENTO)
- \*TARTITA O POSTRE.
- \*CAFÉ E INFUSIONES. MÁS DULCES DE SOBREMESA.
- \*MENÚS ESPECIALES PARA ALÉRGICOS, DIABÉTICOS, VEGETARIANOS...

- \*CUATRO HORAS DE BARRA LIBRE
- \*RECENA
- \*DISCOTECA CON ILUMINACIÓN
- \*SUITE GRAN LUJO INCLUIDO DESAYUNO(\*)

- \*MINUTAS Y PROTOCOLO
- \*DECORACIÓN FLORAL
- \*CAMARERO POR CADA DIEZ COMENSALES.

\*SERVICIO DE PARKING.

\*DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS.

P.V.P.: 185 € + 10%I.V.A.

*“Más que exquisito”*



*PIRULETA DE CONEJO, Y FOIE,  
CON HOLANDESA GRATINADA*



*PASTEL DE BOGAVANTE Y  
VERDURITAS, CON MAHONESA DE  
SU CORAL Y BROTES*



*GAZPACHO DE CARABINEROS CON  
TARTAR DE VERDURITAS Y  
TOMATE CONCASSE*



*COCHINILLO CONFITADO, MUY  
DORADO Y DESHUESADO, CON  
ENSALADA Y COMPOTA MANZANA*



*VARIEDAD DE SORBETES*



*COULANT DE CHOCOLATE, VELO DE  
CREMA Y HELADO DE COCO*

(\*) Para bodas superiores a 200 comensales adultos





*la finca de  
San Antonio*

**EXTRAS IMPRESCINDIBLES  
Y  
TARIFAS POR TEMPORADAS**



# la finca de *San Antonio*



## MONTAJE BODA CIVIL

**Limónada AL CAVA de cortesía**  
**Mobiliario**  
**Decoración floral**  
**Técnico de sonido**  
**Equipo de música**  
**Suite nupcial**

**P.V.P. 1.250 € + I.V.A**



## BARRA EXTRA

*Hora extra barra libre*  
**P.V.P. 8,50 €/pax adulta + IVA**

### **ENTRADAS A ELEGIR:**

*Entremeses fríos y calientes*  
*Minipizza*

### **MENÚ INFANTIL**

### **SEGUNDOS A ELEGIR.**

*Hamburguesa de ternera con patatas fritas*  
*Calamares a la andaluza*

### **POSTRE:**

*Brownie de Chocolate con helado de vainilla*

**P.V.P. 65 € + I.V.A**





# la finca de *San Antonio*



## SUITES

*Impresionantes suites gran lujo para dos personas incluido el desayuno.*

*Posibilidad cama supletoria*

**P.V.P. 220 € + I.V.A**

**P.V.P. 90 € + I.V.A (Cama supletoria 1 persona)**

## NUESTRO DJ

*Amenización desde el inicio del cóctel  
Control de todos los momentos del evento  
Derechos de SGAE + AGEDI-AIE BAILES BANQUETES  
Y OTROS EVENTOS incluidos*

**P.V.P. 1.050 € + IVA**



## JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D.O. GUIJUELO

**\* Jamón ibérico 50% bellota 425 € + IVA**

**\* Dos jamones ibéricos 100% 550 € + IVA**

**Servicio de cortador:**

**450 € por cortador de 1 ud jamón**

**550 € por cortar 2 ud de jamón**

**El servicio de cortador incluye servicio de camareros repartiendo el jamón en la zona del cóctel.**





# la finca de *San Antonio*

## PUESTO DE IBÉRICOS Y FOIE

*Lomo Ibérico de Bellota con regañas*  
*Salchichón Ibérico de Bellota con cherrys*  
*Canelones de Cabeza de Jabalí y queso fresco*  
*Cecina de León con almendras saladas*

**P.V.P.: 12,50 € + I.V.A.**



## PUESTO DE SUSHI

*Makis, niguirirs y rolld*  
**4 UD.**

**P.V.P.: 8,50 € / PERSONA + I.V.A.**

*Makis, niguirirs y rolld*  
**6 UD.**

**P.V.P.: 10,50 € / PERSONA + I.V.A.**

## ARROCES Y FIDEUA

**3 ud a elegir**

*Arroz Negro con Chipirones, Setas y Ali Oli*  
*Fideua de Langostinos y Verduritas*  
*Arroz a Banda con Mariscos y Pescados*  
*Paella de Caracoles, Conejo y Pollo de Corral*  
*Meloso de Carabineros con Almendras*

**P.V.P.: 12,50 € + I.V.A.**





la finca de  
*San Antonio*



**PULPEIRA/O Y ALBARIÑO**

*Pulpo Cocido, Cortado y Servido con Patata Confitada  
Albariño Terras Gaudas*

**P.V.P.: 10,50 € / PERSONA + I.V.A.**



**SOPAS FRÍAS Y CEVICHE**

*Sabmorejo con Verduras y Pulpo  
Vichysoisse con Algas y Caviar de Trucha  
Ajo Blanco con Tartar de Atún Salvaje  
Ceviche de Corvina con Jugo de Mejillón  
Ceviche de Lubina, Mango y Yogur Griego*

**P.V.P.: 9,50 € / PERSONA + I.V.A.**

**NUESTRA PARRILLA**

*Brochetas de Cordero Moruno y Calabacín  
De Solomillo, Verduritas y Chumichurri  
De Ibérico con Tomate y Agridulce*

**P.V.P.: 13,50 € + I.V.A.**





# la finca de *San Antonio*

## PUESTO DE QUESOS

*Manchego con nueces y membrillo*  
*Curado de Oveja con trufa*  
*De oveja, vaca y cabra en AOVE*  
*De picón con Brandy*

*P.V.P 9,50 € + IVA/comensal*



## MANTELERÍAS ESPECIALES

*La finca de san Antonio ofrece a sus clientes un amplio catálogo de manteles para poder personalizar el Pabellón.*

*También ofrece dentro del precio una mantelería a juego con todo el Mobiliario de Nuestra finca Incluyendo servilletas*

*P.VP.: 35,00 € Mesa + I.V.A.*



## CERRAMIENTO

*En caso de lluvia o inclemencia metereológica, la finca de San Antonio ofrece la posibilidad en bodas de más de 180 invitados de cerrar la terraza principal sin coste alguno en temporada alta y media.*

*Hasta la finalización de la ampliación del edificio del invernadero a finales febrero 2025*



## BODEGA

Se podrán elegir entre las siguientes opciones de blanco, tinto, cava y champagne:

la finca de  
*San Antonio*



### VINOS BLANCOS

RES PILARES VERDEJO SOBRE LÍAS  
MAINEL VERDEJO  
ENTRE SILENCIOS  
TRES PILARES SEMI DULCE

### VINOS TINTOS

EDITOR CRIANZA  
CONVENTO OREJA TINTO FINO  
LA VIÑA DE AYER GARNACHA  
TRES PILARES TEMPRANILLO(+2 €/pax)  
BAIGORRI CRIANZA \* +3 €/persona  
MEMORIA RESERVA TINTO F. (+5 €/pax)

### ESPUMOSOS

TERRER DE LA CREU BRUT NATURE  
MARINA ESPUMANTE MOSCATEL  
AGUSTÍ TORELLÓ BRUT RESERVA (+2 €/pax)

### BAR

Agua mineral Zumos y refrescos variados Cerveza con y sin Jerez y Martini, Ginebra Beefeater, Ron Brugal y Cacique, Vodka Stolichnaya. Whisky J&B, Ballantines, Red Label...  
TODAS LAS MARCAS EN GENERAL EXCEPTO PREMIUM





*la finca de  
San Antonio*

¿Bailamos?





Capacidad máxima 310 en el interior. En exterior sin límite.

## TARIFAS 2024-2025

### **Temporada alta:**

\*Incluye meses de mayo, junio, julio, último fin de semana de agosto, septiembre y octubre

#### **Alquiler:**

Grupos hasta 120 invitados adultos:	4.000 €
Grupos de 120 a 150 invitados adultos:	2.000 €
Grupos de 150 a 180 invitados adultos:	1.000 €
Grupos de mas de 180 invitados adultos sin alquiler.	

LOS VIERNES: en esta temporada tienen los menús un descuento del 10%

LOS DOMINGOS: en esta temporada tienen los menús un descuento del 20%

### **Temporada media:**

\*Incluye meses de marzo, abril, agosto, noviembre y diciembre.

#### **Alquiler:**

Grupos hasta 120 invitados adultos:	4.000 €
Grupos de 120 a 150 invitados adultos:	2.000 €
Grupos de 150 a 180 invitados adultos:	1.000 €
Grupos de mas de 180 invitados adultos sin alquiler.	

LOS SABADOS: en esta temporada tienen los menús un descuento del 10%

LOS VIERNES: en esta temporada tienen los menús un descuento del 15%

LOS DOMINGOS: en esta temporada tienen los menús undescuento del 20 %

### **Temporada baja:**

\*Incluye meses de enero, febrero.

#### **Alquiler:**

Grupos hasta 100 invitados adultos:	2.000 €
Grupos de 100 a 150 invitados adultos:	1.000 €
Grupos de mas de 150 invitados adultos sin alquiler.	

LOS SABADOS: en esta temporada tienen los menús un descuento del 15%.

LOS VIERNES: en esta temporada tienen los menús un descuento del 20%.

LOS DOMINGOS: en esta temporada tienen los menús un descuento del 25 %.



*la finca de  
San Antonio*

