

FINCA EL RANCHO
BODAS Y CELEBRACIONES

2025





En una antigua finca agrícola del siglo XVII, que en tiempos se dedicó al esquila de ovejas, cuando la Mesta, se ha edificado un atractivo complejo hostelero denominado El Rancho de la Aldegüela, donde se celebran, entre otras cosas, festejos de boda.

Toda la decoración es de la pura raigambre castellana: madera vista, suelo de barro y en su mesa, el famoso cordero segoviano.

Es posible celebrar la ceremonia civil en el jardín, si el tiempo lo permite. Y tenemos dos hoteles para los invitados. Para celebrar la fiesta de principio a fin.





CEREMONIA CIVIL

Una de las ventajas de casarse en el Rancho es la posibilidad de celebrar la ceremonia en los jardines. Si llueve no pasa nada, tenemos sitios preciosos para hacerlo en el interior.



El montaje de la ceremonia civil incluye jardín o salón privado para la ceremonia, megafonía, sillas (50 uds) y centro de flores en la mesa de ceremonias, atril e isla de agua. Para otros montajes o decoraciones especiales, consultar.

En el caso de querer ceremonia no oficial, el Rancho puede proporcionar un oficiante con mucha experiencia para celebrar el matrimonio (la ceremonia no tendrá validez legal, pero será igual de bonita).

El precio de la ceremonia civil es de 400€. El precio del servicio de oficiante es de 250€.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

 Gazpacho de tomate con manzana y crujiente de ibérico 

Crema templada de patata con foie y boletus 

Minicono de atún y anchoa   

Bombón de queso manchego y anchoa  

Langostino frito con su gabardina  

 Risoto de boletus con aroma de trufa y parmesano 

Rollito crujiente de morcilla con manzana   

Tosta de boquerón con brandada de bacalao y tomate confitado   

Pate casero coronado con frutos rojos  

Crudites de verduras en tempura con romescu 

Brocheta de pollo con salsa teriyaki 

Lingote de pera con foie caramelizado 

Croqueta de pollo de corral en escabeche con gele de manzana   

Salmorejo de naranja con bacalao ahumado 

Tartar de salmón humado con germinados 

Bebidas del cóctel: vino blanco, vino tinto, cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón.

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SO₂  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

LAS MESAS GOURMET

MESA DE CUCURUCHOS

Croquetas variadas (de boletus, de jamón y de rabo de toro) 

Torreznos al estilo de Soria 

Rabas a la andaluza 

MESA DE QUESOS

La mesa de quesos se compone de cinco tipos de quesos diferentes, panes variados, uvas, frutos rojos y nueces 



MESA DE JUDIONES

Cazuelitas de ricos judiones tan típicos de esta tierra 

MESA DE ENCURTIDOS Y ACEITES

Aceitunas variadas, banderillas, cata de aceites, frutos secos y chips vegetales 

PUESTO DE JAMÓN CON CORTADOR

Avisar con mínimo una semana de antelación

Puesto de un jamón de recebo con cortador 

Puesto de un jamón de bellota con cortador 

Recomendado un puesto para cada 100 personas

BARRA DE MOJITOS

¿Os apetece una barra de deliciosos mojitos durante el aperitivo?
(es posible indicar el número de personas, mínimo 50% de los adultos)

EL MENÚ

El menú se compone de entrante, sorbete, plato principal, postre, bebida, café y pan. Tenemos varias opciones de entrantes, plato principal y postre vegetarianos y veganos.

ENTRANTES

- Gazpacho de tomate con manzana y virutas de ibérico 
- Salmorejo con helado de parmesano y crujiente de ibérico  
- Crema de guisantes y leche de coco al aroma de albahaca 
- Crema de marisco con crujiente de langostinos  
- Crema de patata, boletus y foie con aceite ahumado de arbequina  
- Ensalada de jamón ibérico, melón y foie 
- Ensalada templada de langostinos, pulpo y gambón con mango y vinagreta de frutos secos      
- Ensalada de queso de cabra con salmón, naranja y nueces     
- Ensalada de pularda escabechada con piñones tostados  
- Tartar de salmón ahumado con germinados  *  * 
- Gratén de marisco hojaldrado    
- (pulpo, gambón, langostinos y crema de espárragos trigueros)
- Timbal de verduras con langostinos y salsa de boletus    
- Plato de ibéricos de Salamanca   
- (jamón, salchichón, lomo y queso de oveja churra con ensaladilla rusa)

LOS SORBETES

(elegir una opción)

 Limón con vodka y cava 

 Mandarina 

 Frambuesa 

Otros sabores consultar

PLATO PRINCIPAL

LAS CARNES

(elegir una opción)

Cordero lechal asado en horno de leña 

Cochinillo lechal asado en horno de leña 

Carrillada de ternera en salsa de vino tinto 

Cochinillo deshuesado a baja temperatura lento con salsa de manzana 

Jarrete de cordero cocinado a baja temperatura en su propio jugo 

Solomillo de buey con medallón de foie fresco y reducción de PX 

*Es posible servir cordero y cochinillo (50%) sin coste adicional.
Los asados van acompañados de ensalada de tomate, lechuga y cebolla.*

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SO₂  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGICOS

PLATO PRINCIPAL

LOS PESCADOS

(elegir una opción)

Langostinos con dos salsas 🦞 🌿 🥛 SO₂

Salmón al horno con cremoso de vermú 🐟 🌿 SO₂
tapenade de aceituna negra y semillas de sesamo

Lomo de Bacalao confitado con salsa de puerros, ajo tostado y germinados 🐟 🥛 🌿

Merluza en salsa verde con langostinos y algas wakame 🐟 🦞 🌿 SO₂

Rape en salsa americana con gambas y arroz salvaje 🐟 🦞 🌿 SO₂

San Pedro con salsa de ajetes y setas escabechadas 🐟 🌿 SO₂

Rape enlangostado con mayonesa de mango (frío) 🐟 🌿 SO₂

LOS POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

(elegir una opción)

Milhojas de nata y crema con mermelada de frutos rojos 🌿 🌿 🥛

🍷 Tarta ponche de Segovia con helado de vainilla 🌿 🌿 🥛 🌿

🍷 Tarta charlota (crema y nata) con escamas de almendras y nueces 🌿 🌿 🥛 🌿

🍷 Tarta Tiramisú de te verde con salsa de caramelo 🌿 🌿 🥛

🍷 Parfait de chocolate dorado con helado de plátano 🌿 🌿 🥛

🍷 Brownie de chocolate negro con cobertura de caramelo salado 🌿 🥛

Disponemos de la información en relación a los alérgenos. Si los invitados tienen alergias o intolerancias alimentarias, pueden ponerse en contacto con el departamento comercial para comunicar el menú que pueden tomar.

BEBIDAS

Tinto Seleccionado de la Rioja SO₂

Tinto Seleccionado Ribera del Duero SO₂

Blanco de Rueda (Verdejo) SO₂

Cava Brut Nature SO₂

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral con y sin gas

Si desea servir otro vino en su boda, pídanos presupuesto, tenemos más de 50 referencias de varias denominaciones. Si los novios quieren aportar su propio vino o champagne se enfriará y se servirá sin coste adicional (no se descuenta en el precio del menú).

🍷 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

🌿 APIO 🌿 SÉSAMO 🌿 CACAHUETE 🌿 FRUTOS CON CÁSCARA 🌿 ALTRAMUCES 🌿 SOJA 🌿 GLUTEN 🌿 HUEVO
🐟 PESCADO 🌿 MOLUSCOS 🌿 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🥛 MOSTAZA SO₂ SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGENOS

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS PLATOS

Ibéricos de Salamanca con croquetas 🌿 🍷

Pasta con salsa boloñesa 🌿 🍷

SEGUNDOS PLATOS

Filete de pollo empanado con patatas fritas 🌿 🍷

Hamburguesa de ternera con patatas fritas 🌿

POSTRES

Tarta de la abuela (galletas y chocolate) 🌿 🍷

🍷 Helado infantil 🍷

BEBIDAS

Refresco o zumo y agua ^{SO2} 🍷

PLATO COMBINADO PARA LOS NIÑOS

Filete de pollo empanado, croquetas y patatas fritas 🌿 🍷 🍷 * 🍷

Postre a elegir

Refresco o zumo y agua ^{SO2} 🍷

Monitor/a para el cuidado de los niños durante el aperitivo y la cena
Máximo 5 niños por monitora, edad mínima 4 años.

BARRA LIBRE Y RECENA

La barra libre incluye más de 50 referencias, tanto nacionales como internacionales. La duración mínima es de 2 horas. Se recomienda que la barra libre de comienzo al finalizar el servicio de café.

RECENA O RESOPÓN

Se servirá durante el baile cuando los novios lo indiquen

Mini hamburguesas 🌿 🍷 🍷 o miniperritos calientes

Sándwiches vegetales 🌿 🐟 🍷

Empanada de atún 🌿 🐟 🍷

Sopas de ajo 🌿 🍷

Pizza 🌿 🐟 🍷

🍷 Mini donuts 🌿 🍷 🍷

🍷 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

🌿 APIO 🍷 SÉSAMO 🍷 CACAHUETE 🍷 FRUTOS CON CÁSCARA 🍷 ALTRAMUCES 🍷 SOJA 🌿 GLUTEN 🍷 HUEVO
🐟 PESCADO 🍷 MOLUSCOS 🍷 CRUSTÁCEOS 🍷 LECHE 🍷 MOSTAZA SO₂ SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGENOS

CONTRATACIÓN

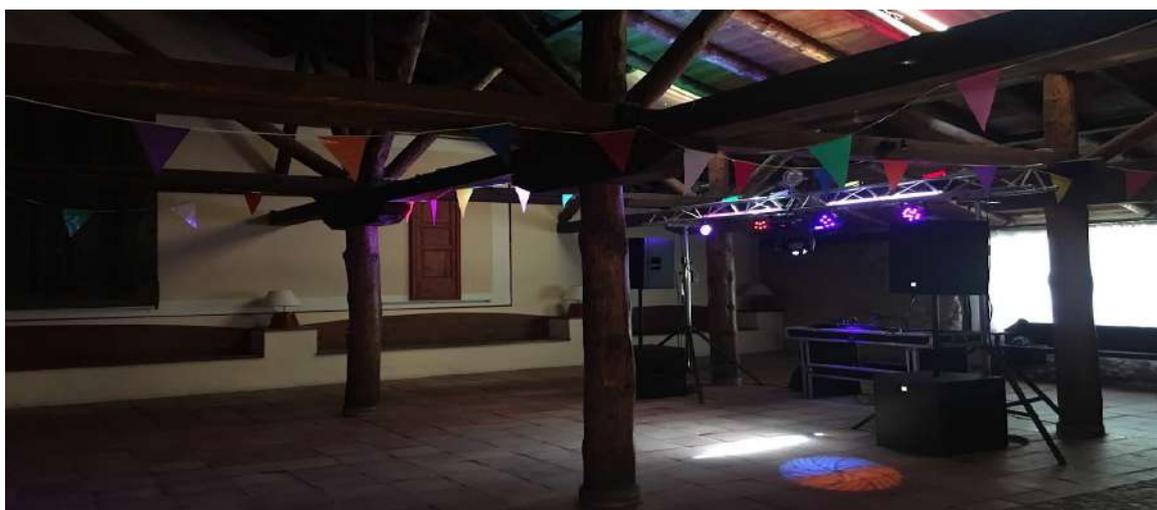
INCLUIDO EN LOS MENÚS

- œ Degustación del menú para 6 personas con el aperitivo, dos opciones de entrantes, tres platos principales y cuatro postres (mínimo 80 invitados adultos, para menos asistentes la prueba de menú es para 2 personas).
- œ Decoración básica de las mesas (flor o vela), protocolo (listas y plano o sitting) y menú personalizado.
- œ Habitación de novios para el día de la boda en El Hotel del Rancho 4*, con cava, desayuno y acceso a la zona de aguas.
- œ Invitación a la cena y fiesta de San Valentín (en febrero).
- œ Todos los precios del catálogo incluyen el 10% de IVA

ANIMACIÓN MUSICAL

DJ TORRESOUND

El equipo de DJ está formado por profesionales con experiencia, que se adaptan a cualquier necesidad y proporcionan un servicio personalizado.



TELÉFONOS DE INTERÉS

Fotógrafa Teresa perdiguero (www.mikaperdiguero.com)	622 209 333
FotoluX Fotografía y video (www.fotolux.es)	636 310 820
Visiondpelicula.com (Pere Fiter).....	605 376 929
DJ Torresound, Javier Arcones (www.torresound.com)	629 923 363
Peluquería Ela (Torrecaballeros)	921 40 14 17 // 921 404 243
Peluquería Eva Suarez (Segovia)	921 443 478
Peluquería Ana Camarero (Torrecaballeros)	921 040 021
FLORES A MEDIDA Rebeca Givaja (www.floresta.es).....	629 979 592
Floristería Osiria (Javier)	921 431 436 // 921 430 299
Floristería Liliun (Alfredo)	921 428 199
Ayuntamiento de Torrecaballeros	921 401 005

CONDICIONES GENERALES

1º Para reservar en firme una fecha y un salón de banquete, el Rancho firmará un contrato con los novios y éstos dejarán una señal de 500€. El importe de la reserva quedará como depósito, descontándose de la factura final. En caso de anulación de la boda con seis meses de antelación a la fecha del evento se devolverá el importe abonado. La cancelación fuera de plazo implica el no reembolso de la señal.

2º Las bodas son exclusivas, una celebración por día en el salón elegido.

3º El salón estará disponible a partir de las 10am del día del evento.

4º El número de invitados se confirmará, junto con el protocolo y demás singularidades del evento **quince días antes**. El Rancho de la Aldegüela asume exclusivamente un 5% de anulaciones sobre el total de comensales confirmado.

5º La hora de finalización de la comida para pasar a la fiesta no debe superar las 18:00h y la de la cena las 00:00h. En caso de superar estas horas por motivos ajenos al restaurante, se abonará un suplemento de 1€ por comensal por cada hora o fracción de hora.

6º **Los precios del Hotel del Rancho y la Posada del Rancho para los invitados tendrán un 20% de descuento sobre la tarifa oficial, salvo ofertas especiales.** La hora de entrada se garantizará a partir de las 16:00h. La hora de salida es a las 12:00h. **Ponemos a disposición de los novios y de los invitados tarifas de entrada anticipada y de salida más tarde.**

7º En el municipio de Torrecaballeros está prohibido lanzar cohetes, fuegos artificiales o cualquier elemento de pirotecnia. El Rancho de la Aldegüela declina toda responsabilidad civil o penal derivada del incumplimiento de la normativa legal.

8º Estos precios y condiciones tendrán validez para contratos firmados durante toda la temporada 2025. Para el año 2026 los precios se incrementarán el IPC, no superando en ningún caso el 5%. Los precios de algunos de los platos incluidos en estos menús están sujetos a fluctuaciones. En el caso de que dichas fluctuaciones afectaran considerablemente al precio del plato, este cambio podrá ser reflejado en el mismo.

9º **Todos los precios del catálogo incluyen 10% de IVA.**



AMPLIO APARCAMIENTO A UNA HORA DE MADRID

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA
PLAZA DEL MARQUÉS DE LOZOYA N° 3
40160 TORRECABALLEROS (SEGOVIA)
TELÉFONO DE RESERVAS: 921 401 161 (también Whatsapp)
www.fincaelrancho.com
bodas@fincaelrancho.com