



*Bodas en  
Vistas Reales*

Vistas  Reales

## *¿Qué ofrece Vistas Reales?*

*Nuestra finca, un lugar privilegiado por las increíbles vistas que nos brindan el embalse de Manzanares el Real y la sierra madrileña.*


*Nuestra cocina, clásica española basada en la mejor materia prima, en los productos de proximidad y ecológicos (algunos de nuestro propio huerto) y en nuestras maravillosas carnes cocinadas en parrilla con leña de encina.*





## *¿En qué consiste?*

*Nuestra boda tipo tiene una duración de 7-8 horas, en función de si se realiza ceremonia o no, y consta varias partes*



### *La bienvenida (1 hora)*

*Momento donde llegan los invitados, se saludan y toman algo tranquilamente mientras esperan a los novios.*

### *La ceremonia (en caso de celebrarse, 1 hora)*

*Sin lugar a duda, el momento más emotivo y único en todas y cada una de las bodas que celebramos.*

### *La comida/cena (2 horas)*

*Donde todos los asistentes disfrutan de nuestra maravillosa comida de proximidad, ecológica e incluso de nuestro propio huerto en temporada.*

### *Barra Libre (4 horas)*

*Con recena/merienda, donde los niños realizarán actividades acompañados de nuestros monitores, mientras los adultos disfrutan de una boda única.*

## ¿Cómo se desarrolla?

### 1.- Bienvenida

Mesa de bebidas variadas (agua, refrescos, cerveza, vino...) y aperitivos clásicos: patatas fritas, encurtidos (variado de aceitunas, pepinillos, etc.) y frutos secos.

Opciones:

- Jamón ibérico con cortador:

Jamón ibérico bellota con cortador 900€

Jamón ibérico cebo con cortador 600€

- Posibilidad de cóctel de bienvenida con alguna de nuestras especialidades: + 5€ por especialidad (\*) y persona

(\*) A este precio habría que sumar el suplemento de las que lo tengan.

### 2.- Ceremonia (en caso de celebración)

La ceremonia incluye el uso de nuestra zona de ceremonias, mesa principal y montaje de sillas si fuese necesario.

El atrezzo personalizado de la zona de la ceremonia correrá a cargo de los novios.

El precio de la ceremonia será de 600€ para un mínimo de 80 asistentes. Si el número de invitados es superior, tendrá un costo adicional de 5€ por persona.



## ¿Cómo se desarrolla?

### 3.- Comida/Cena

*Adultos: ocho especialidades (ver final del documento) diferentes a elegir, más tres postres diferentes a elegir, bebida, café e infusiones ecológicas.*

*Opciones:*

*A partir de ocho especialidades: +5€ por cada especialidad y persona (sin incluir suplementos)*

*Niños (hasta 12 años) menú infantil a elegir entre:*

- *Plato combinado: huevo frito, croquetas de jamón, pollo empanado y patatas fritas.*
- *Hamburguesa infantil: carne, queso, pan brioche, huevo frito y patatas fritas.*
- *Postre: helado, natillas, arroz con leche o fruta ecológica.*

### 1.- Comida/Cena

*Para servir la comida/cena tenemos 2 opciones:*

- *Formato Clásico: sentados con mesas de mínimo 4 y máximo 12 comensales, con platos al centro para compartir entre cuatro personas. Los novios se encargarán de la distribución de los invitados.*
- *Formato Cóctel: con mesas y sillas para el 50% de los asistentes (según protocolo Covid-19), pero sin organización predeterminada de mesas. En caso de necesidad, se podrá montar alguna mesa sentada para personas mayores o con alguna discapacidad.*

*En este formato modificamos la presentación de algunos platos para que todos los comensales puedan degustarlos.*

## ¿Cómo se desarrolla?

### 4.- Barra libre y recena

Barra libre de primeras marcas a concretar con los novios.

Opciones sobre la barra libre:

- Barra libre desde el comienzo de la comida/cena (+3€)
- Barra libre desde el comienzo del evento (+6€)
- Ampliación de barra libre +9€ / hora y persona contabilizando el 50 % de los asistentes (mínimo 40 personas)

Opciones sobre la merienda/recena:

- Salada: medias noches con chorizo, salchichón y jamón y queso.
- Dulce: Manolitos de “Manolo pastelero” o palmeritas “La tahona de Colmenar”
- Mixta: mezcla de las anteriores
- Premium: huevo frito de “Las hoyas de Santa Ana” con patatas fritas ecológicas y torreznos de Soria (+5€)

### 5.- Niños Comida/Cena

Sin lugar a duda, Vistas Reales es el lugar idóneo para celebrar una boda con niños gracias a nuestro equipo de monitores, que se encargará de atenderlos en todo momento y que hará que disfruten de un día inolvidable visitando nuestras granjas (clásica y exótica) mientras los adultos disfrutáis de una boda única.



## ¿Cómo se desarrolla?

### 6.- Precios

*Adultos:*

*Bienvenida, comida/cena y barra libre con merienda/recena incluida con una duración total de 7h desde la llegada a Vistas Reales:*

- *Formato cóctel: 120€ por persona.*
- *Formato clásico: 140€ por persona (con un camarero por cada 10 comensales).*

*A estos precios hay que añadir todas las opciones con suplemento.*

*Niños:*

- *Comida/cena, merienda/recena y actividades con monitores: 60€/niño.*
- *Paseo a caballo: suplemento de 10€/niño.*

*IVA no incluido.*

### 7.- Condiciones Comida/Cena

*Sin coste de alquiler para grupos de mínimo de 80 adultos. Para grupos menores a 80 adultos: 40€ por persona hasta los 80 adultos.*

*Descuento en celebraciones los viernes y domingos del 5% sobre el precio final.*

*Solamente se realizará la reserva de fecha bajo el pago de una señal del 20% del precio final.*

*El número de asistentes se podrá modificar hasta 7 días antes de la boda.*

*Si deseáis venir a conocer nuestra finca y probar nuestra cocina, la factura se descontará del precio final de la boda.*

*Además de todo esto, podemos ayudarte en el resto de tu boda si así lo deseas, recomendándote nuestros colaboradores habituales en fotografía, música, transporte, etc.*



# Nuestras especialidades

## ENTRANTES

- Ensalada verde con gambones, nueces y aguacate
- Tomate pelado con ventresca de atún o con burrata italiana y aceite de albahaca
- Lascas de ventresca de atún sobre pimiento rojo asado ecológico
- Anchoas de “La anchoa sin lata”, con tomate triturado ecológico y pan tostado
- Matrimonio de “La anchoa sin lata”, de anchoas y boquerones en vinagre con piparras y aceitunas
- Gazpacho con hortalizas ecológicas o de nuestro huerto
- Salmorejo cordobés ecológico, acompañado de huevo duro de “Las hoyas de Santa Ana” y crujiente de jamón ibérico
- Parrillada de verduras ecológica o de nuestro huerto
- Alcachofas confitadas con crujiente de jamón ibérico
- Jamón y lomo ibéricos de bellota 100 % (+2€)
- Cecina de wagyu (+4€)
- Quesos ecológicos de cabra de “Suerte Ampanera”, de moho blanco, madurado y azul, acompañados de pan de pasas, confitura de frutas y nueces
- Chorizo y salchichón de búfalo de “Las hoyas de Santa Ana” con picos y regañás ecológicas

- Tortilla de patatas ecológicas y huevos de gallinas criadas en libertad de “Las hoyas de Santa Ana” (especialidad de Vistas Reales)
- Croquetas según receta de Jesús Prieto a elegir entre: jamón ibérico, boletus y zanahorias con dátiles
- Callos a la madrileña o con garbanzos

## DEL MAR

- Zamburiñas al ajillo
- Sepia a la plancha con alioli y limón
- Arroz del mar, con pez de roca, calamar de potera, gamba arroceira y verduras ecológicas (+2€)
- Pimientos rellenos de bacalao y gambas
- Bacalao con tomate y pimiento rojo asado ecológicos
- Bacalao en salsa verde con zamburiñas y gambones (+4€)
- Tartar de atún rojo con aguacate (+4€)
- Tataki de atún rojo con cremoso de patata y mahonesa de aceituna negra. (+4€)

## NUESTRAS CARNES

- Pollo salvaje de “Tostón”
- Abanico de cerdo ibérico de “Gancedo”
- Cachopo de “Granja Colmenar”
- Hamburguesa “Vistas Reales”
- Rabo de vaca de wagyu con cremoso de patata (+4€)
- Lomo de vaca madurado “Gancedo” (+4€)
- Solomillo de ternera de “Gancedo” (+4€)
- Steak tartar de solomillo de ternera de “Gancedo” (+4€)

## NUESTROS POSTRES

- Tarta de zanahoria
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Tarta de la abuela de chocolate blanco
- Tarta de queso horneada con mermelada ecológica
- Helados de “Cesal ONG”: vainilla, chocolate, fresa, mango, violetas, etc.
- Postres de “La Colmenareña”: cuajada con miel o natillas de vainilla.

## BEBIDAS

- Refrescos, zumos, agua
- Cerveza “Estrella de Galicia” (incluidas sin gluten, mixta, 0,0 y 0,0 tostada)
- Vino tinto: Delecto roble (Ribera del Duero) y Cune crianza (Rioja) o similares
- Vino blanco: Analivia (verdejo) y La camioneta (frizzante dulce espumoso)
- Opciones:  
Vinos: consultar otras variedades  
Sorbete de frutas al cava (+3€)





*Cañada De Los Rancajales, S/N  
Soto del Real (Madrid)*

*Tel.: (+34) 629 234 558*

---

*Vistas y Reales*

*[www.vistasreales.es](http://www.vistasreales.es)*