

*Restaurante*  
*San Francisco de Asís*

*Bodas de ensueño*



## *Aperitivo n°1*

*Patatas chips*

*Aceitunas*

*Frutos secos*

*Brochetas de jamón, queso y tomatitos*

*cherry*

*Bocaditos de tortilla española*

*Bebidas. Vinos blanco y tinto, cerveza*

*y refrescos*

**9,00 Euros**

## *Aperitivo n°2*

*Patatas chips*

*Aceitunas*

*Frutos secos*

*Tartaletas de atún y piquillos*

*Brochetas de jamón, queso y tomatitos*

*cherry*

*Bocaditos de tortilla española*

*Chorizo de la olla al vino*

*Bebidas. Vinos blanco y tinto, cerveza*

*y refrescos*

**13,00 Euros**

## *Aperitivo n°3*

*Patatas chips*

*Aceitunas*

*Frutos secos*

*Tartaletas de atún y piquillos*

*Brochetas de jamón, queso y tomatitos cherry*

*Bocaditos de tortilla española*

*Chorizo de la olla al vino*

*Calamares a la romana*

*Tostas de ahumados*

*Gambas gabardina*

*Estación de jamón ibérico al corte*

*Bebidas. Vinos blanco y tinto, cerveza, refrescos, Martini y licores*

**26,00 Euros**



## Menú Segovia

*Consomé*



*Merluza en salsa verde con almejas*



*Cochinillo asado en horno de leña con  
guarnición*

*34,00 Euros.*

## Menú Navacerrada

*Entremeses ibéricos*



*Langostinos dos salsas*



*Cordero asado en horno de leña con  
guarnición*

*48,00 Euros*

## Menú la Maliciosa

*Gamba blanca y langostinos de San  
Lucar a la plancha*



*Lomos de merluza en salsa verde con  
almejas*



*Solomillo de añejo con guarnición*

*56,00 Euros*

## Menú Cotas

*Tartar de salmón noruego con salteado de  
langostinos*



*Ensalada de aguacate con frutos del mar a la  
vinagreta de naranja*



*Solomillo ibérico a la miel con salsa de  
ciruelas*

*40,00 Euros*

## Menú Madrid

*Vieira gratinada a la gallega*



*Rape negro del Cantábrico en salsa verde  
acompañado de almejas y langostinos*



*Entrecot de añejo de la Sierra de  
Guadarrama con guarnición*

*49,00 Euros.*

## Menú Ávila

*Crema de melón con virutitas de ibérico*



*Lubina a la bilbaina*



*Cordero asado en horno de leña con  
guarnición*

*39,00 Euros*

## Menú Escorial

*Entremeses ibéricos, jamón, lomo,  
chorizo, salchichón y queso manchego*



*Mariscada de cigalas, langostinos y  
gambas dos salsas*



*Paletilla de lechal con guarnición*

*65,00 Euros*

## Menú Guadarrama

*Cóctel de marisco en piña natural*



*Lomos de Salmón al cava*



*Chuletón de Ávila con guarnición*

*49,00 Euros*

## Sorbetes

---

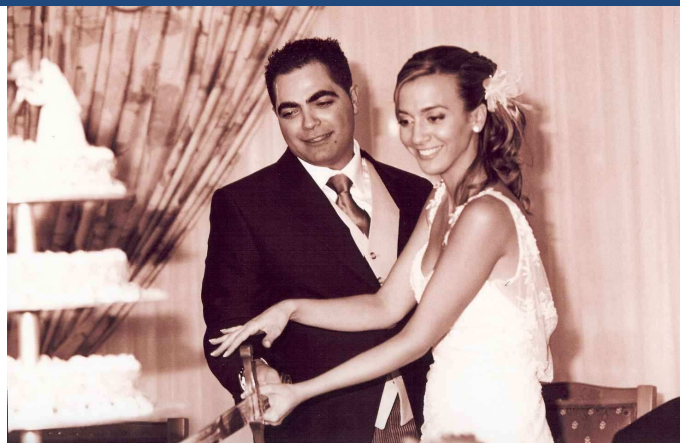
<i>Sorbete de limón al cava</i>	<i>3,00 eur.</i>
<i>Sorbete de mango</i>	<i>4,00 eur.</i>
<i>Sorbete de frambuesa</i>	<i>4,00 eur.</i>
<i>Sorbete de manzana verde</i>	<i>4,00 eur.</i>
<i>Sorbete de mandarina</i>	<i>4,00 eur.</i>



## Tartas

---

<i>Tarta de San Marcos</i>	<i>5,00 eur.</i>
<i>Tarta de Selva negra</i>	<i>5,00 eur.</i>
<i>Ponche segoviano</i>	<i>5,00 eur.</i>
<i>Tarta de hojaldre con crema y nata</i>	<i>5,00 eur.</i>



# Selección de bodega

## Paquete 1

*Vino Tinto D.O. Rioja de la casa*

*Vino blanco de D.O. Rueda de la casa*

*Cava Castellblanch semi seco*

*Agua, refrescos, café y licores*

*15,00 Euros.*

## Paquete 2

*Vino Tintos D.O. Rioja Cune Crianza*

*Vino blanco D.O. Rueda Cantarranas  
verdejo*

*Cava Castellblanch semi seco*

*Agua, refrescos, café y licores*

*19,50 Euros.*

## Paquete 3

*Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Zarzuela Crianza*

*Vino blanco de D.O. Rueda Cantarranas  
Rueda*

*Cava Freixenet Brut Barroco*

*Agua, refrescos, café y licores*

*25,00 Euros.*

## Paquete 4

*Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Pago  
Senda Misa Reserva*

*Vino blanco de D.O. Rueda Zarzuela  
Rueda*

*Cava Anna de Codorniu Brut nature*

*Agua, refrescos, café y licores*

*33,00 Euros.*



## Para comenzar

---

<i>Consomé al Jerez</i>	5,00 eur.
<i>Sopa castellana</i>	6,00 eur.
<i>Crema de jamón con virutitas de jamón</i>	7,00 eur.
<i>Ensalada de berros con gulas, langostinos y salmón ahumado</i>	12,00 eur.
<i>Ensalada de bogavante y aguacate a la vinagreta de naranja</i>	23,00 eur.
<i>Ensalada de berros con gulas a la vinagreta de Módena</i>	11,00 eur.
<i>Trigueros a la plancha con jamón ibérico</i>	11,00 eur.
<i>Tartar de salmón noruego con salteado de langostinos</i>	13,00 eur.
<i>Pimientos del Piquillo en su salsa rellenos de bacalao</i>	11,00 eur.
<i>Cóctel de marisco en piña natural</i>	16,00 eur.
<i>Vieira gratinada a la gallega</i>	12,00 eur.
<i>Entremeses ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)</i>	17,00 eur.

## Pescados y mariscos

---

<i>Merluza en salsa verde con almejas</i>	13,00 eur.
<i>Lubina a la bilbaína</i>	14,00 eur.
<i>Salmón noruego al cava con uvas pasas</i>	14,00 eur.
<i>Rape negro del cantábrico en salsa verde acompañado de almejas y langostinos</i>	19,00 eur.
<i>Lomos de merluza en salsa verde con almejas</i>	16,00 eur.
<i>Chipirones a la plancha sobre cama de cebolla caramelizada</i>	12,00 eur.
<i>Langostinos de San Lucar y gamba blanca a la plancha</i>	21,00 eur.
<i>Mariscada de cigalas, langostinos y gambas 2 salsas</i>	27,00 eur.

## Carnes

---

<i>Paletilla de lechal con guarnición</i>	21,00 eur.
<i>Chuletón de Ávila con guarnición</i>	19,00 eur.
<i>Cochinillo asado con guarnición</i>	16,00 eur.
<i>Carré de cordero asado con guarnición</i>	18,00 eur.
<i>Solomillo ibérico a la miel con salsa de ciruelas y guarnición</i>	14,00 eur.
<i>Solomillo de añejo a la parrilla con guarnición</i>	19,00 eur.
<i>Entrecot de la sierra de Guadarrama a la parrilla con guarnición</i>	18,00 eur.
<i>Cordero asado con guarnición</i>	18,00 eur.



## Para los peques

### Menú alevín

*Entremeses compuestos por jamón york, queso, croquetas caseras y calamares rebozados*

*Escalope de ternera o filete de pollo a la plancha*

*Bebidas, tarta y helado*

**30,00 eur.**

### Menú junior

*Entremeses compuestos por jamón york, queso, chorizo, croquetas caseras, calamares rebozados*

*Chuletillas de cordero o solomillos de ternera*

*Bebidas, tarta y helado*

*Bolsa sorpresa*

**35,00 eur.**

## Baile

---

2 Horas de barra libre	9,00 eur.
3 Horas de barra libre	14,00 eur.
Hora extra barra libre (Precio sobre asistentes en ese momento)	5,00 eur.
Canon SGAE y Dj	300,00 eur
Hora extra dj	90,00 eur.
Orquesta	Consultar

## Extras

---

Decoración floral en la presidencia	Incluido
Impresión de menús para los invitados	Incluido
Degustación de menú para 6 personas (mínimo 100 invitados, sino para 4)	Incluido
Suite nupcial con desayuno incluido	Incluido
Cóctel de bienvenida número 1	<b>Gratis</b>
Exclusividad de sala (mínimo 40 invitados)	Incluido
Música ambiental con protocolo de entrada a salón y corte de tarta nupcial	Incluido
Confección de listado de invitados y orden de mesas	Incluido
Decoración floral en las mesas	15,00 eur. (c/u)
Impresión de menús Premium	4,00 eur. (c/u)
Resopón de madrugada a base de canapés y tostas variadas (precio por bandeja de 40 unidades)	30,00 eur.
Servicio de guardarropa	200,00 eur.
Animación infantil desde final de la cena hasta comienzo de baile	180,00 eur.
Preparación de boda civil, montaje de presidencia, megafonía, animación musical y sillas con funda para 40 invitados	300,00 eur.
Juez, concejal o actor para officiar la ceremonia civil	Consultar
Dulzaina segoviana a la salida de plato principal	150,00 eur.

Aperitivo en terraza o en salón del evento

Duración del aperitivo. 40 minutos

El precio por descorche de botella ajena a San Francisco de Asís tendrá un coste de 15,00 por unidad.



## Condiciones de contratación

- *Para realizar la reserva es necesaria una fianza de 300,00 eur. El resto se abonará el mismo día de la celebración.*
- *La confirmación definitiva de los comensales debe ser 7 días antes de la boda*
- *TVA incluido en los precios.*

## Promociones especiales y regalos

- *Regalo del cóctel de bienvenida número 1 o descuento equivalente en cualquiera de las otras opciones de cóctel*
- *Alojamiento gratuito para la noche de bodas en bungalow superior, bungalow estándar y habitación doble superior (según disponibilidad) y desayuno incluido.*
- *Desayuno gratuito para los invitados a la boda que se alojen en nuestro hotel (únicamente si contratan los servicios directamente con nosotros)*
- *Descuento especial en reportaje fotográfico*
- *Promoción “Cásate en Viernes”, 10% de descuento para bodas realizadas de Domingo a Viernes\**
- *Promoción “Lastminute”, 5% de descuento para bodas organizadas en menos de 3 meses\**

*\* Descuento sobre promociones no acumulable*

*Salones San Francisco de Asís  
Ctra. De A Coruña km 51,500 — Guadarrama  
Tel. 918541454 / 918548447  
[www.hotelrestaurantesanfrancisco.com](http://www.hotelrestaurantesanfrancisco.com)*