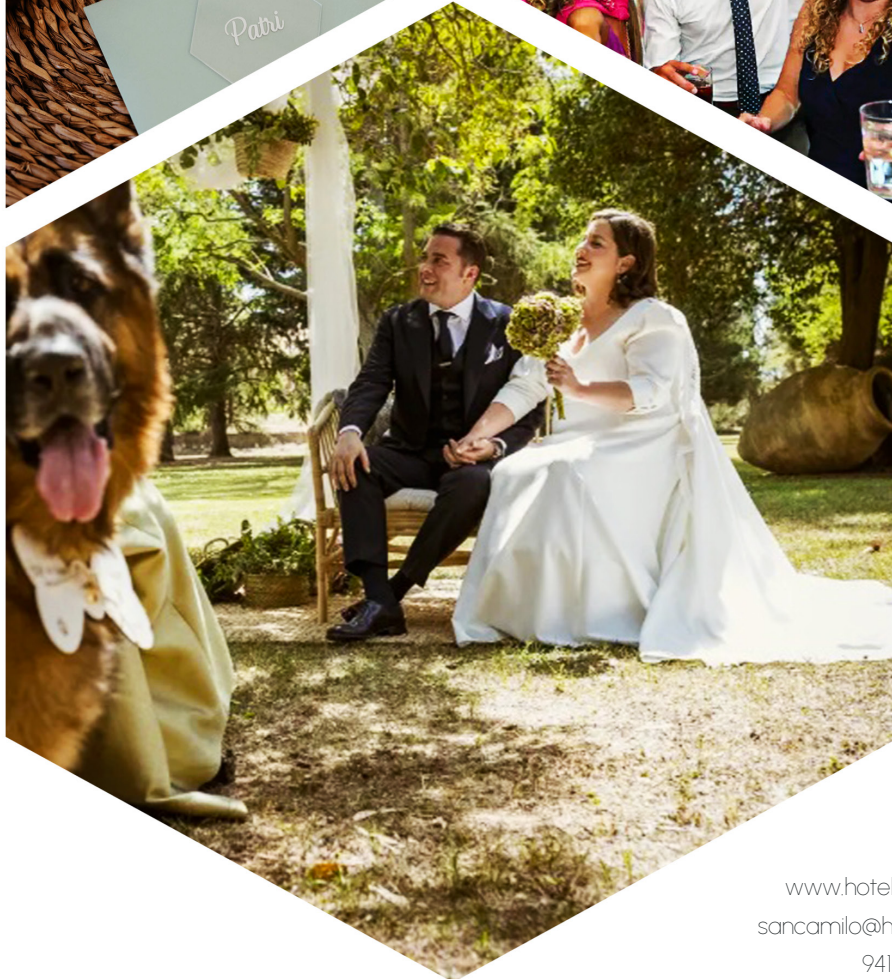


SC
San Camilo
LA FINCA



www.hotelsancamilo.es
sancamilo@hotelsancamilo.es
941 441 111

BODAS
2026

La Finca

Enhorabuena y bienvenidos a La Finca del Hotel San Camilo.

Es un placer atenderos y ocuparnos de todo para que disfrutéis al máximo del día de vuestra boda.

Por parte de todo nuestro equipo recibiréis dedicación, profesionalidad y cariño.

Os ofreceremos nuestra Finca totalmente rodeada de jardines con rincones preciosos donde celebrar la ceremonia, tomar los aperitivos o hacer un banquete tipo cóctel.





El Hotel

Ponemos a vuestra disposición habitaciones en el Hotel San Camilo para que vuestros invitados puedan alojarse en la misma Finca donde celebráis el enlace.

Además, les haremos precios especiales para mejorar su estancia con nosotros.

Y a los novios, os obsequiamos con la Junior Suite para pasar vuestra noche de bodas.





Nuestra Cocina

Sabemos que la gastronomía es un elemento clave en una boda. En San Camilo La Finca disponemos de cocina propia desde donde nuestras cocineras Nuria Marijuán y Elisa Marín escogen los mejores productos por su máxima calidad y frescura y elaboran el mismo día de la boda los exquisitos aperitivos y menús.

Somos conocedores de las intolerancias y alergias alimentarias actuales, por lo que contamos con alternativas adaptadas a esas patologías. Además, contamos con menús especiales para vegetarianos, veganos, niños... todo en lo que podáis pensar.

Aproximadamente dos meses antes del gran día os ofreceremos una degustación del menú que hayáis elegido para que podáis ver y probar los platos tal y como se presentarán y servirán en vuestra boda, de esta manera tendréis la tranquilidad de que vuestra decisión ha sido la adecuada.

En los menús que os presentamos podéis hacer variaciones para adaptarlos completamente a vuestro gusto.



Aperitivos



Crema de salmón con aguacate
Bombón de cabra, arándanos y pistachos
Vasito de pulpo y vinagreta fresca de temporada
con crema fría de patata
Trufa de micuit con crema de manzana
Sopa fría de tomate y albahaca
Dados de bacalao marinado en AOVE con perlas
de guindilla
Croquetas artesanas
Zamburiñas al ajillo con perlas de guindilla y alga
wakame
Langostino tostado con mayonesa de mango
Saquito de queso azul y cebolla caramelizada
Ravioli crujiente de sepia con alioli

Vinos, cervezas y refrescos

Precio por persona 18 € (+ 10 % IVA)



Rincones adicionales

Bienvenida

Limonada y naranjada.

2 €/persona

Jamón ibérico

- Etiqueta verde 620€
- Etiqueta roja 775€
- Etiqueta negra 910€

Servicio de cortador a la vista y acompañado de diferentes variedades de pan, tomate natural y AOVE (Aprox. 1 jamón para 100 invitados).

Quesos nacionales

5,80 €/persona

6 variedades acompañados de uvas, frutos rojos y nueces.

Del mar

6,70 €/persona

- Navajas
- Gambas a la plancha
- Pulpo a la gallega
- Zamburiñas

Tradicional riojana

5 €/persona

- Huevitos de codorniz cocido con langostino
- Torreznos
- Calamares ali-oli
- Champiñones al ajillo
- Embuchados con salsa picante

Acompañado de zurracapote

Gildas y encurtidos

4,80 €/persona

- Gildas: esferificaciones, anchoa, boquerón, huevo codorniz y queso
- Pepinillos
- Aceitunas
- Cebolletas

Croquetas

4 €/persona

- Boletus
- Jamón ibérico
- Chipirón
- Bacalao
- Mejillón
- Cabrales

Cervezas

3 €/persona

- Volldam
- Mahou 5*
- Estrella Galicia
- 18/70
- Radler
- Estrella Galicia 0.0 Tostada

Mojitos

3,60 €/persona

Sabores: tradicional, fresa y melón.

Cócteles esferificados (mixtología molecular) 5 €/persona

- Ron mango
- Ron coco
- Gin Tonic
- Gin melón
- Vermouth Golden
- Vodka hibisco
- Mojito sin alcohol
- Piña colada sin alcohol

A los precios mencionados anteriormente hay que añadir el 10 % de IVA.

Menú 1

Cóctel de marisco con vinagreta fresca y dados de fruta tropical

Merluza estilo Orio con verduritas salteadas

Canelón de confit de pato y foie al oporto

Milhojas de yema tostada con chocolate templado

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

86 €/persona (+10 % IVA)

Menú 2

Bacalao ahumado con concassé de tomates, aguacate y vinagreta de frutos secos

Pata de pulpo a la plancha con patata y aceite de pimentón

Raviolis de toro al vino tinto

Pirámide de avellana con crema de moka y helado de vainilla

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

88 €/persona (+10 % IVA)

Menú 3

Muslitos de codorniz escabechados con pimientos caramelizados y vinagreta de mostaza

Lubina al horno, escalivada y crema de calabaza

Carrillera de vacuno crujiente con crema de patata y rúcula frita

Tronco de mousse de frambuesa con su mermelada y helado de yogur

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

90,50 €/persona (+10 % IVA)

Menú 4

Rodaballo con salsa de almendras y trigueros salteados

Roti de cochinillo con pera caramelizada y frutos rojos

Cúpula de caramelo con compota de manzana y helado de café

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

91 €/persona (+10 % IVA)

Menú 5

Magret de pato y foie con manzana caramelizada y lascas de jamón tostado

Lomos de bacalao con pimientos najeranos y refrito de ajos

Cordero lechal asado con patata gratén y ensalada fresca

Lágrima de chocolate y avellanas con puré de maracuyá y helado de arroz con leche

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

93 €/persona (+10 % IVA)

Menú 6

Carpaccio de pulpo con polvo de pimentón y aceite de albahaca

Merluza rellena de gambas y espárragos verdes

Cabrillo asado en dos tiempos con su propio jugo y pimientos fritos

Pastel de queso con frutos rojos y helado de chocolate blanco

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

94,50 €/persona (+10 % IVA)

Menú 7

Bogavante del Cantábrico a la plancha con
mayonesa y salsa Sriracha

Solomillo de añejo con salsa bordelesa y manzana
asada

Tentación de pistacho con chocolate amargo y
helado de limón

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

105 €/persona (+10 % IVA)

Menú infantil

Embutido ibérico

Croquetas artesanas.

Calamares rebozados

Chuletitas con patatas

Copa de helado

...

Agua mineral, refrescos

40 €/persona (+10 % IVA)

Menú vegetariano

Espárragos de Navarra con vinagreta fresca y
crema de aguacate

Humus de guisante y calabacín

Pimientos rellenos de espinacas y champiñón

Postre de la celebración

...

Vino tinto crianza, vino blanco y cava brut
Café y dulces
Carro de licores

Mismo precio que el elegido para la
celebración*

Menú profesional

Entrante + plato principal + postre

Agua mineral y refrescos

50 €/persona (+10 % IVA)

*Tanto el menú vegetariano como todos aquellos especiales que deban de ser adaptados por distintos motivos, tendrán el mismo precio que el elegido para el evento

Boda cóctel

Aperitivos pasados por los invitados

Salpicón de mariscos
Crema de salmón con aguacate
Vasito de pulpo con vinagreta fresca de temporada
Trufa de micuit con crema de manzana
Bombón de cabra, arándanos y pistachos
Sopa fría de tomate
Risotto de boletus y espárragos verdes
Zamburiñas al ajillo
Langostino tostado con mayonesa de mango
Crujiente de pato con foie
Saquito de queso azul y cebolla caramelizada
Ravioli crujiente de sepia

Para servirse uno mismo

Bienvenida

Limonada y naranjada.

Quesos nacionales

6 variedades acompañados de uvas, frutos rojos y nueces.

Gildas y encurtidos

Gildas: esferificaciones, anchoa, boquerón, huevo codorniz y queso (2 por pax y ½ esferificación)
Pepinillos, aceitunas y cebolletas

Croquetas

Boletus
Jamón ibérico
Chipirón
Bacalao
Mejillón
Cabrales

Buffet de ensaladas

Cóctel de marisco con vinagreta fresca y dados de fruta tropical
Magret de pato y foie con manzana caramelizada y perlas de jamón ibérico y escarola rizada

Buffet de pescados

Lomo de bacalao con pimientos najeranos y refrito de ajos
Rodaballo con salsa de almendras y trigueros salteados

Buffet de carnes

Taquito de solomillo bordelesa con parmentier de patata
Canelón de pato al oporto

Buffet de postres

Sorbete de cítricos
Pastelitos variados
Mini helados
Dulces

Vino tinto crianza, vino blanco, café

116 €/persona (+10 % IVA)

Nuestra carta

Nuestra carta para poder hacer variaciones en los
aperitivos y en los menús

Nuestros aperitivos

Bocadito de queso azul con chutney de higos
Bastoncito de jamón ibérico
Gildas caseras de anchoa y/o boquerón con AOVE
Gildas esferificadas
Salpicón de marisco con vinagreta fresca
Gazpacho casero con crujiente de ibérico
Crema de espárragos con aceite de albahaca
Vasito de pulpo a la gallega
Vieira con puré de calabaza trufada
Meloso de chipirón
Crema frita de mejillón
Muslitos de codorniz tostados
Risotto de boletus y espárragos verdes
Crujiente de pato con foie
Saquito de micuit y manzana caramelizada

Entrantes

Vieiras marinadas con brotes frescos, mango y gambas
con vinagreta de pistacho
Magret de pato y foie con manzana caramelizada y
perlas de jamón ibérico y escarola rizada
Bogavante del país con vinagreta de tomate, esferas de
maracuyá y aguacate
Vieiras a la plancha sobre parmentier trufado y cebolla
caramelizada
Cóctel de marisco con vinagreta fresca y dados de fruta
tropical
Carpaccio de gambas con aceite de pistachos y
esferificación de lima-limón
Muslitos de codorniz escabechados con pimientos
caramelizados y vinagreta de mostaza
Carpaccio de pulpo con polvo de pimentón y aceite de
albahaca
Bacalao ahumado con tartar con concassé de tomates,
aguacate y vinagreta de frutos secos

Platos de pescado

Merluza estilo Orio con verduritas salteadas
Lomos de bacalao con pimientos nájleranos y refrito de
ajos
Pata de pulpo a la plancha con patata y aceite de
pimentón
Lubina al horno, escalivada y crema de calabaza
Merluza rellena de gambas y espárragos verdes
Brocheta de rape, vieiras y langostinos con pisto riojano
Bogavante del cantábrico a la plancha con mayonesa,
salsa sriracha y brotes frescos
Rodaballo con salsa de almendras y trigueros salteados
Lenguado a la plancha con flor de alcachofa y tomatitos
confitados

Platos de carne

Carrillera de vacuno crujiente con crema de patata y
rúcula frita
Solomillo de vacuno con salsa foie y bocaditos de faisán
sobre base de boletus
Cordero lechal de la sierra de Cameros con patata
gratén
Roti de cochinillo con pera caramelizada y frutos rojos
Solomillo de añejo con salsa bordelesa y manzana
asada
Cabrito asado en dos tiempos con su propio jugo y
pimientos fritos
Canelón de confit de pato y foie al oporto
Raviolis de toro al vino tinto

Cortantes para añadir al menú

Sorbete de Calvados con manzana verde
Sorbete de lima-limón con albahaca fresca
Sorbete de maracuyá y mango
Sorbete de mojito (limón, ron y menta)
Sorbete de cactus y limón verde
Sorbete de tequila y lima
Sorbete de vodka con naranja
Sorbete de peras al vino



Mesa de dulces

Golosinas, dulces y chocolates.

Precio: 3 €/persona (+ 10 % de IVA).

La recena

Embutido ibérico: lomo, chorizo y salchichón

Bocatita de jamón y pimiento verde

Emparedado de atún y tomate

Sandwich mixto

Barritas de bacon y queso

Fajitas de pollo

Brioche de carrilleras y parmesano

Precio: 18 €/persona (+ 10 % de IVA).

*Prepararemos la recena para el número de personas que acordemos con vosotros.

Servicio de Dj

- Durante dos horas son 450 €. El precio por la ampliación del tiempo del Dj será de 100 €/hora.

- Sonorización de la ceremonia: 180 €.

*Precios + 21 % de IVA.

El impuesto de los derechos de autor (SGAE, AGEDI) tendrá un coste adicional de 125 € (+ 10 % de IVA).

Finca del Hotel San Camilo se reserva la exclusiva de la música y la contratación del Dj.

Barra libre por horas

Los precios por persona son:

- 2 horas: 17 €

- 3 horas: 20 €

- 4 horas: 23 €

- 5 horas: 26 €

*A todos los precios hay que añadir + 10 % de IVA.

Servimos primeras marcas de bebidas: Brugal, Barceló, Bacardi, Ron Negrita; Whisky JB, Ballantines y White Label; Ginebra Beefeater, Larios, Seagrams y Puerto de Indias; Vodka Absolut, Smirnoff y Eristoff.



La fiesta

Información adicional

Condiciones generales

- Podéis aportar el vino, en cuyo caso se descontarían 2 € del menú y 1 € del aperitivo.
- Aproximadamente dos meses antes de la fecha del enlace tendrá lugar la degustación del menú seleccionado. Dicha degustación será gratuita para 6 comensales en bodas de más de 100 invitados y para 2 comensales en bodas de menos de 90 invitados.
- Los precios de los menús especiales (intolerancias alimenticias, vegetarianos, veganos, etc.) se cobrarán al mismo precio que el menú elegido para la celebración.
- 15 días antes de la boda realizaremos el plano de distribución del salón para que los novios podáis ubicar a los invitados.
- El lunes de la semana de la celebración necesitaremos saber la cifra de invitados exacta para una mejor organización y será dicho número lo que se cobrará en la factura final.
- La dirección de Finca del Hotel San Camilo deberá conocer previamente a cualquier proveedor externo contratado directamente por los novios. Dichos proveedores deberán cumplir los siguientes requisitos: tratarse de profesionales dados de alta en la Seguridad Social y presentar un seguro de responsabilidad civil, así como aportar todos los equipos y material necesario para la prestación del servicio contratado por el cliente.
- Por seguridad, tanto en los jardines como en los salones, queda prohibido el lanzamiento de cohetes, petardos o similares. También el uso de serpentinas de papel o confetis.
- Será responsabilidad del causante, o en su defecto del cliente contratante, cualquier desperfecto ocasionado en las instalaciones del establecimiento (vajilla, cristalería o mobiliario).
- Se aplicará estrictamente la ley nacional antitabaco.

Servicios incluidos

- Asistente para los novios y coordinación de todos los detalles.
- Exclusividad: celebramos una sola boda al día con posibilidad de alargar la fiesta (consultar disponibilidad y precios).
- 50.000 m² de entorno natural.
- Amplio aparcamiento privado dentro de La Finca.
- Pérgolas en el jardín para tomar los aperitivos.
- Degustación del menú elegido.
- Tarta nupcial.
- Tarjetas de menú personalizadas.
- Seating plan y meseros.
- Servicio de guardarropa.

Reserva y pago del banquete

- La reserva de vuestro día quedará formalizada en el momento de entrega de 800 € (+ 10 % de IVA) en concepto de anticipo.
- Una vez definido y cerrado el menú, tres semanas antes de la fecha del enlace, deberá abonarse a San Camilo Hoteles S.L. el 50 % del importe del banquete. El resto del pago se hará dentro de los 4 días siguientes a la celebración del banquete.
- Todos los pagos deberán hacerse mediante transferencia bancaria.
- En caso de anulación por causas ajenas al Hotel, San Camilo Hoteles S.L. no devolverá el importe abonado por los clientes.
- Si celebráis vuestra boda entre noviembre y marzo os haremos un 8 % de descuento en los aperitivos y en los menús.
- Todos los precios de este dossier son válidos para el año 2026.

San Camilo
LA FINCA

www.hotelsancamilo.es
sancamilo@hotelancamilo.es
941 441 111

