



ESCALONA · TOLEDO · CASTILLA-LA MANCHA

# La Ronca.

*Bodas y celebraciones entre encinas centenarias.*

# Ochocientas cincuenta hectáreas *de mosaico*.

Al sur de la Sierra de San Vicente, en el límite entre la sierra y la llanura toledana, se extiende La Ronca: una finca histórica de encinar centenario, dehesa abierta, ribera del Alberche y campos de cereal de secano. A una hora de Madrid.

Coto cinegético desde 1960, restaurada en su casa principal en 2020, La Ronca combina patrimonio agrícola, cinegético y natural en un solo lugar. La casa principal conserva su tipología castellana — muros encalados, teja árabe, patio cerrado, arcadas — y se abre por completo a las parejas que celebran aquí.

Es una finca privada que se alquila *en buyout completo* para una boda. Sin público externo. Sin solapamiento con otros eventos. La finca, su casa y su dehesa son vuestras durante esos días.



LA CASA AL AMANECER



EL PATIO CASTELLANO

# Tres escenarios *para un solo día.*

La ceremonia, el cóctel y la cena pueden recorrer la finca de un paisaje al siguiente. Cada uno con su carácter y su luz.

## El patio castellano

Cuatro arcos encalados, suelo de canto rodado, dehesa abierta detrás. El corazón de la casa para cóctel, cena íntima o ceremonia recogida.

## El encinar adhesionado

Encinas centenarias, pastos abiertos, horizonte amplio bajo la Sierra de San Vicente. Para ceremonias de hasta 150 invitados al aire libre.

## La casa al completo

Doce suites dobles con baño privado, salones, comedor y cocina de finca. La casa entera para la pareja, las familias y los testigos durante todo el fin de semana.

---

### PATIO CERRADO

*Hasta 80 invitados*

---

### PATIO + DEHESA

*Hasta 150 invitados*

---

### ALOJAMIENTO

*24 huéspedes en la casa*

---

### FORMATO

*Buyout privado*

---

### A MADRID

*85 km · 1 hora*

---

### TEMPORADA

*Marzo – octubre*

---

## Cocina de finca con *producto propio*.

Aceite virgen extra cornicabra de los olivos de la finca, miel del encinar, cordero manchego de montanera, vino tinto de tempranillo de altura. La cena no se monta — se cocina aquí, con lo que la finca da.

El equipo de cocina de La Ronca trabaja con producto de la propia finca y de la comarca de Castilla-La Mancha. Los maridajes incluyen el vino tinto de la casa, embotellado en la finca. La estructura del menú se diseña a medida con la pareja: cócteles de bienvenida, cena sentada, mesa larga al fresco o formato compartido.

El servicio incluye desayunos para los huéspedes alojados, almuerzo del día siguiente para los más cercanos, y una cena previa para la pre-boda si se desea.



ACEITE VIRGEN EXTRA · CORNICABRA



VINO TINTO DE FINCA · TEMPRANILLO

## Antes de escribir.

¿Se alquila la finca en exclusiva?

Sí. Las bodas en La Ronca se celebran siempre en formato buyout privado. La finca, la casa y la dehesa son del evento durante todo el fin de semana.

---

¿Cuántos invitados caben?

Hasta 80 invitados en el patio cerrado y hasta 150 invitados con la dehesa abierta. Para grupos más pequeños el formato puede recogerse alrededor del patio y la era.

---

¿Cuántas personas pueden dormir en la casa?

Doce suites dobles con baño privado, hasta 24 huéspedes en total. Para el resto, hay opciones de alojamiento en Escalona y pueblos próximos.

---

¿Qué temporada es la mejor?

De marzo a octubre. Primavera y principios de otoño son las temporadas más demandadas. Julio y agosto son posibles pero la luz mejor cae al anochecer.

---

¿Hay catering propio o externo?

Cocina de la finca con producto propio. Se puede coordinar también con caterings externos de confianza si la pareja tiene preferencia.

---

¿Cómo se reserva?

Escribiendo a [blanca@wildsquare.es](mailto:blanca@wildsquare.es) o por WhatsApp al +34 646 051 005. Concertamos visita a la finca, presupuesto a medida y reserva de fecha.

---

Próximo paso · *visitar la finca.*

Blanca · Secretaría de La Ronca

[blanca@wildsquare.es](mailto:blanca@wildsquare.es) · +34 646 051 005

Finca La Ronca · Ctra. Escalona-Nombela CM-5005, km 3 · Escalona, Toledo

