



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*.

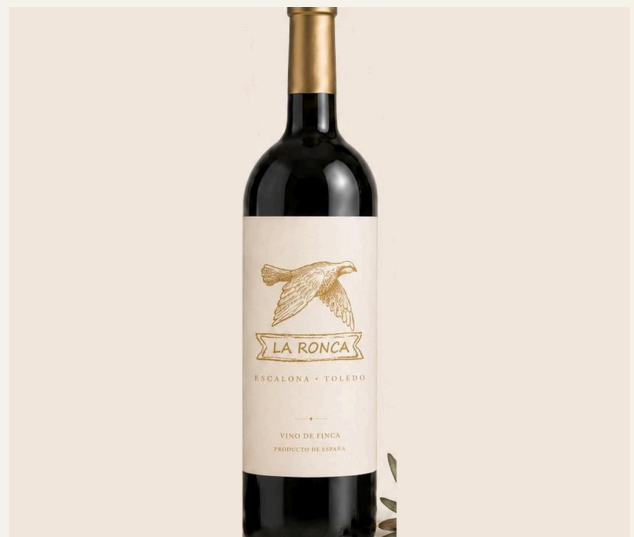
Aceite virgen extra cornicabra de los olivos de la finca, miel del encinar, cordero manchego de montanera, vino tinto de tempranillo de altura. La cena no se monta — se cocina aquí, con lo que la finca da.

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 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 · +34 646 051 005

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

