



SEDE COLEGIAL

C/ SAN MATIAS, 19

18001-GRANADA

[www.clubciclistacoatgr.com](http://www.clubciclistacoatgr.com)

e-mail: [club@clubciclistacoatgr.com](mailto:club@clubciclistacoatgr.com)

---

Granada, 04 de Noviembre de 2018

**Estimado amigo:**

Con motivo del final de temporada y como es costumbre, hemos preparado el acto de clausura con una cena que esperamos sea de vuestro agrado:

**CENA FIN DE TEMPORADA -2018: ( Sábado, 24 de Noviembre )**

La velada se va a desarrollar en el hotel de cuatro estrellas "ANDALUCIA CENTER", este se encuentra situado frente al Centro de Salud Zaidin, en la Avenida de América.

Hemos preparado la siguiente programación:

- Llegada al hotel a las **9,15 h. ( 21,15 h )**, en donde nos servirán un cocktail de bienvenida a partir de las 9,30 h.( 21,30 h) que se desarrollará durante media hora aproximadamente.
- Cena de Hermandad
- Entrega de TROFEOS DE TEMPORADA

Todo ello se desarrollará con una Música ambiente apropiada y con fotos y videos de la temporada que acaba de terminar.

Los precios se mantienen igual que el año pasado siendo para Socio, esposa/acompañante ó hijos de **30€/persona**; el de **invitados 50€** y el menú infantil **15€**.

(Las copas tienen un precio de **5€**)

La asistencia la podéis concertar con el Tesorero, Arturo Abril ( tlf. 655886908 correo electrónico [abrilurbanismo@gmail.com](mailto:abrilurbanismo@gmail.com)); al Presidente Juan Rivas ( 686411514 correo [j.a.rivas@hotmail.com](mailto:j.a.rivas@hotmail.com)) o por el whatsApp del club, como mejor os venga. Tenemos de plazo improrrogable para confirmar hasta el **MARTES DIA 20 de Noviembre**.

**Un cordial saludo**

LA JUNTA DIRECTIVA,

## **CARTA DE LA CENA**

### **COPA DE BIENVENIDA 2018**

Cremita de Zanahoria y Vainilla con Virutas de Langostino

Piononos Rellenos de Membrillo Caramelizado

Nuestra Pastela andalusí con esencia Granadina

Tartar de auténtico Fuet

Cucharita de Pate Ibérico con Crujiente de Jamón y Reducción de Pedro Ximénez

Cazuelita de Patata Trufada con Presa Ibérica

Risotto de Trigo tierno con Hierba Pura

Crostini a la Provenzal con Semilla de Amapola

Crujiente de Pollo con Verduritas

Mini croquetas de costilla de cerdo BBQ

### **PLATOS EN LA MESA**

1º Crema de Apio y Pera con Bacalao desmigado y Crujiente de Aceituna Negra

2º Tournedor de solomillo con Pastel de Batata y Salsa Pedro Ximénez

### **POSTRE**

Delicias de Santa Fe en semifrío de Yogurt sobre Crema de Toffee

Café e Infusiones

### **BODEGA**

Vino Blanco "Entreflores" (D. O. Rueda)

Vino Tinto cosecha HC "Viña Cerrada" (D. O. C. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua mineral.

Cava Brut "Masía Perelada" (D. O. Cava)

### **MENU DE NIÑOS**

Mini Pizza "Andalucía" y Nuggets de Pollo con Patatas Fritas

Tarta de Chocolate con Golosinas

Bolsa de Chuches

P.D.- Si por motivos de salud, alergia o cualquier otro motivo justificado alguno de los participantes, no pudiese tomar algún producto de los que aparecen en la lista, que lo ponga en conocimiento para poder advertirlo al hotel y buscar una solución. Gracias.