

XXXI ANIVERSARIO

3ª "DE LA CALLE"

MURCIA - 27, 28 Y 29 DE SEPTIEMBRE 2013

42 PROMOCION FF.CC.

HOTEL SILKEN 7 CORONAS

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Día 27 de Septiembre

Llegada de cada uno a Murcia. Cita en el hotel SILKEN 7 CORONAS (hora a especificar por cada uno), copas nocturnas por las tascas en el centro de Murcia y a dormir, o no, jejejeje.

Día 28 de Septiembre

Llegada del regional de Valencia a la estación de Murcia y paseo hasta el hotel SILKEN.

Dejamos el equipaje y cogemos un "petate" con bañador, toalla, gorro de baño y zapatillas de baño.

Sobre las 11:00h traslado al balneario de archena en autobús desde la puerta del hotel. Comida en el balneario y circuito termal balnea.

Sobre las 19:30h regreso al hotel en Murcia, duchita y a prepararnos para la cena aniversario que será celebrada en este mismo hotel. Disfrutaremos después de unas copas acompañadas con música hasta las 2:30h (3 consumiciones/persona).

Día 29 de Septiembre

Desayuno tempranito en el hotel (la hora la indicaremos más tarde jejeje). Visita guiada por Murcia y sobre las 14:00h comida de despedida en los salones del restaurante "Los Churrascos" situado en la plaza San Juan de Murcia.

Tras esta regreso al hotel para recoger las maletas y paseo a la estación (o la que se tercie).

El regional sale de Murcia a las 17:30h.

El tiempo límite para hacer la reserva será el 15 de junio ingresando 150€ por pareja ó 100€ por individual en la cuenta de La Caixa: 2100-2786-08-0100279525. Resto hasta el 15 de julio. Es muy importante que figure en el ingreso Nombre, Apellidos y Telf.

COMIDA DEL SABADO MENU DE ARCHENA (BALNEARIO)

AL CENTRO DE MESA

- Ensalada mezclum con mango y marisco a la vinagreta de frutos secos
- Surtido de ibéricos
- Croquetas de boletus
- Revuelto de espárragos trigueros y langostinos
- Gamba roja a la plancha

PLATO PRINCIPAL

Entrecot de ternera con salsa de queso roquefort salsa, patatas panadera y pimientos del piquillo

POSTRE

Tarta de merengue tostado con crema de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"
Vino Tinto DO Bullas " Las Reñas"
Cerveza, agua y refrescos
Cava y Sidra
Café y copa de licor de frutas

CENA DEL SABADO HOTEL SILKEN 7 CORONAS MURCIA

APERITIVOS

- Jamón de Jabugo
- Lomo curado de caña
- Queso manchego
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Buñuelos artesanos de bacalao
- Adobo tradicional de pescado a la andaluza

PLATO PRINCIPAL

Propietas con lenguado y gambones bajo una velouté de vino afutado al estragón

o

Solomillo de ternera con cremoso de trufa y puré de patata Ratte

POSTRE

- Torrija monarcal con helado de vainilla bourbon
- Café e infusiones

BEBIDAS

Aguas, refrescos, zumos y cervezas/
v. tinto, Roja chanza, Cava brut nature

COMIDA DEL DOMINGO RESTAURANTE LOS CHURRASCOS

ENTRANTES

- Surtido de ibéricos de Clavijo
- Bolitas de carrillero con pamesano
- Huevos estrellados con jamón
- Ensalada de salazón

PRIMERO

Alcachofa rellena de morcilla foie

PLATO CENTRO DE MESA

Entrecor a la parrilla troceado

POSTRE

- Espuma de chocolate blanco
- Mango con cryspe de frambuesa

BEBIDAS

Vino recomendado, agua, café

PRECIO POR PAREJA

Días 28 y 29 ----- 430€

Días 27, 28 y 29 ----- 565€

PRECIO INDIVIDUAL

Días 28 y 29 ----- 240€

Días 27, 28 y 29 ----- 330€

Para cualquier aclaración o alteración contactad con: Miguel García Ruiz Telf.: 994223 - 637802693 (Whatsapp) - correo electrónico: migaruz@hotmail.com