

CIRCULAR 35/2019
02/12/2019
VOCALÍA DE CULTURA

Estimado/a Colegiado/a,

Les informamos que **el viernes, día 13 de diciembre a las 21:00 horas**, tendrá lugar nuestra tradicional Cena de Hermandad de Colegiados del Colegio Oficial de Arquitectos de Lanzarote, la cual se celebrará en el **Restaurante La Cascada, en Puerto del Carmen**.

El coste de la cena asciende a 44€ por comensal (IGIC incluido), de los cuales el colegio subvencionará 19€, **por lo que los colegiados asistentes deberán abonar la diferencia de 25€ y sus acompañantes deberán abonar 44€**.

La confirmación de asistencia la deberán enviar por correo electrónico a la siguiente dirección: vocal@coa-lz.com **antes del 9 de diciembre a las 14:00h**, junto con el justificante de pago.

En este menú no se hará elección de plato, puesto que en los platos principales se servirá media ración de cada plato. Si algún comensal tuviera algún tipo de intolerancia, rogamos nos lo comuniquen para indicárselo al restaurante.

Después de la cena habrá fiesta en el mismo lugar donde se incluirá una copa.



El pago puede realizarse mediante ingreso ó transferencia a la siguiente cuenta:

Cuenta: Banco Popular
IBAN: ES25 0075 0951 7906 0052 8506

Desde esta Vocalía queremos animar a todos nuestros/as colegiados/as a participar en este evento anual que ayuda a crear lazos de amistad y confraternización dentro de nuestro colectivo profesional.

Sin otro particular, y esperando contar con tu presencia, recibe un muy cordial saludo.

Fdo.: **Alicia Perdomo López, Arquitecta**
Vocal del Colegio Oficial de Arquitectos de Lanzarote



Menú 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de salmón ahumado con naranjas, endivias con frutos secos, espuma de queso azul y vinagreta de olivas negras.

Ventresca de atún isleño, en escabeche templado con verduritas a la brasa.

Pulпитos fritos con papas negras y mojos caramelizados.

Raviolis de rabo de toro estofado con parmentier de papa y trufa.

PLATOS PRINCIPALES

1/2 Lomito de cherne al horno con guiso de pulpitos, batata y salsa marinera.

1/2 Secreto de wagyu a baja temperatura, sobre papas confitadas perlas de cebolletas y salsa de trufas.

POSTRE

Mouse de galleta, plátano, coco y helado de nata y canela.

BEBIDAS

Blanco Yaiza, D.O. Lanzarote
Tinto Legaris, D.O. Ribera del Duero
Agua, Refrescos, Cerveza, Café

PRECIO
40€ Igic Incluido
44€ Igic Incluido + 1 Copa

Para más información: 928 837 042
reservas@doeventos.com

la Cascada
steak house