

CIRCULAR 27/2021
04/11/2021
VOCALÍA

En Arrecife a 04 de noviembre de 2021.

Estimado/a Colegiado/a,

Les informamos que **el viernes, día 17 de diciembre a las 21:00 horas**, tendrá lugar nuestra tradicional cena navideña de Hermandad de Colegiados del Colegio Oficial de Arquitectos de Lanzarote, la cual se celebrará en el **Restaurante Arenas Lounge, en Calle Janubio 9, en Puerto del Carmen [Tías]**.

El coste de la cena asciende a 45€ por comensal (IGIC incluido), de los cuales el colegio subvencionará 20€, **por lo que los colegiados asistentes deberán abonar la diferencia de 25€ y sus acompañantes deberán abonar 45€.**

La confirmación de asistencia la deberán enviar por correo electrónico a la siguiente dirección: **vocal@coa-lz.com antes del 01 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.

CENA DE N  VIDAD 2021
C O A L Z



Les informamos que nuestra cena de Navidad se celebrará el día:
17 DE DICIEMBRE A LAS 21.00h.
ARENAS LOUNGE - Calle Janubio 9, Puerto del Carmen [Tías]
Se ruega confirmación antes del **01 de diciembre.**



Más información | Mail: dpto_secretaria@coa-lz.com | www.coa-lz.com

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

Cuenta: Bankinter

IBAN: ES15 0128 0820 5701 0005 0567

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.: **Montserrat Garcés Armas, Arquitecta.**
VOCAL del Colegio Oficial de Arquitectos de Lanzarote.

Arenas
LOUNGE

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestro clásico Canelón de aguacate,
ensaladilla de cheme y yogur griego.

Ceviche de vieiras con agua chile de manzana,
cilantro y tamarindo.

Croqueta cremosa de langostinos al ajillo.

Raviolis de queso ahumado con caldo de puchero y trufa.

PLATOS PRINCIPALES

½ Lomo de bacalao "gourmet selección" puerro al vapor,
brandada y purrusalda.

y

½ Tiradito de sobre costilla de wagyu, tartar de aguacate,
mango y jengibre.

Panes y mantequilla trufada.

POSTRES

Tatin de hojaldre, crema de vainilla y ron
con fresitas estofadas.

BODEGA

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

*Felices
Fiestas*