

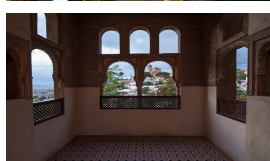
VISITAS GUIADAS

PALACIO DE DAR AL-HORRA, CASAS MORISCAS DEL CHAPIZ (Escuela Estudios Árabes) y CARMEN DE LOS CIPRESES (visita guiada por Damián Rojas)

Lugar de encuentro: San Miguel Bajo
(junto a Iglesia San Miguel Bajo)

Día 5 de diciembre 2021 (domingo)

Hora: a las 10:00 horas: máximo de 30
personas (sólo socios)



**CENTRO DE DOCUMENTACIÓN MUSICAL DE ANDALUCÍA
(visita guiada por Reynaldo Fernández Manzano)**

El Centro de Documentación Musical de Andalucía (CDMA), es un organismo creado en 1987 por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía con el fin de recuperar, custodiar, catalogar, clasificar y difundir el patrimonio musical creado o relacionado con Andalucía en todas sus formas. Está ubicado en una de las calles más emblemáticas de Granada, la Carrera del Darro, situada a los pies de la colina de la Alhambra, separada de la misma por el río que da nombre a la calle.



Día 14 de diciembre 2021 (martes)

1º grupo: a las 10:00 h. máximo 15 personas
(sólo socios)

2º grupo: a las 12:00 h. máximo 15 personas
(sólo socios)

Las reservas para las visitas se realizarán en el email aaocg@amigosocg.com o por Whatsapp al 640244054 (M^a José) o al 615075031 (Carmen), y se anotarán por estricto orden de solicitud.

CICLO MÚSICOS DE CERCA

Conferencia-concierto: “Aproximación al órgano y su historia”

Realizada por D. Reynaldo Fernández Manzano. Doctor en Historia Medieval por la UGR. Realizó estudios musicales de violín, piano, acústica y armonía en el Real Conservatorio Victoria Eugenia de Granada.

Fecha: 09 de enero de 2022

Hora: 12:00 h

Lugar: A. Manuel de Falla, sala B

Las entradas se repartirán los días 20 y 22 de diciembre (lunes y miércoles) en horario de 10 a 13 horas. Socios gratis. No socios 5 €.



COMIDA DE NAVIDAD

Domingo, 19 de diciembre 2021 – 14 horas
Hotel Vinci Albayzin (Carrera de la Virgen)

APERITIVOS DEL CHEF EN MESA E INDIVIDUAL

Ensaladilla de gambones al kimchi
Tacos de lacon sobre parmentier de queso azul
Duo de suhsi y maki con ajon joli
Lascas de jamón duroc gran reserva y taquitos de queso tierno de oveja
Pan de cristal con tiras de pullek pork
Huevos estrellados con pato y setas
Bocadito multicereal con torrezno ibérico mayonesa de manteca colorá y pimienta verde

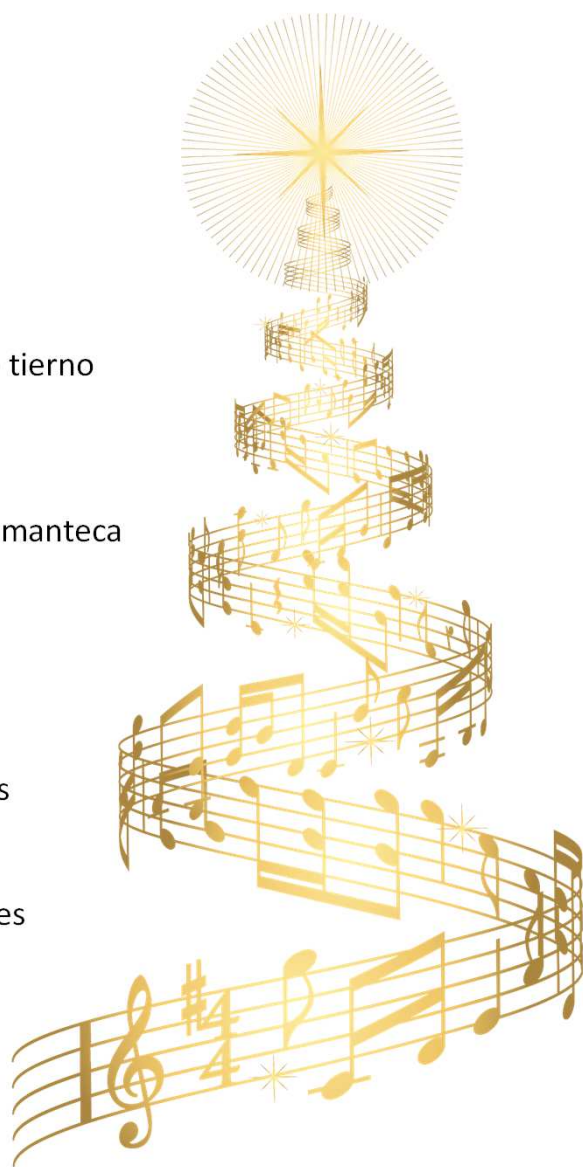
SORBETE DE MOJITO A LA MENTA

PLATO A ELEGIR

Lomo de lubina con gambón en pil de piquillos y patatas rotas
O
Lomo de ternera joven con milhoja de verduras naturales y patatas al tomillo

POSTRE

Talin de chocolate blanco y mango con crema de café y leche condensada, tierra de frambuesa y helado de violeta.



Menú Vegetariano/vegano

Aperitivos

Ensaladilla de aceitunas y Palmito
Ensalada poké con piña y aguacate
Ensalada de cherrys con albahaca y maldon
Albóndigas de berenjenas con tomate y chile
Cous-cous con pasas marsala
Crema de setas y boletus con tosta de foie
Sorbete de anís
Fideos de arroz con verduras y cacahuetes .
Arroz cremoso con leche de coco y costra de azúcar

Menú Celiaco

Aperitivos

Latita de ensaladilla de pulpo y aceitunas
Ensalada poké de arroz, piña y salmón
Queso de oveja y fuet tierno
Carrillada ibérica con rúcula (pan celiaco)
Brocheta de pavo con salsa melosa (no soja)
Mini pizza de matanza de jabugo y tomate fresco
Crema de setas y boletus con tosta de pan y foie
Sorbete de anís estrellado
Chuleta de ternera blanca con verduras naturales
Arroz cremoso con leche de coco y costra de azúcar

BODEGA PARA TODO ELLOS

Blanco de Rueda/Ribera del Duero. Agua mineral, cervezas, refrescos. Café, infusiones.

PRECIO 43 € POR PERSONA (rogamos comuniquen del menú el plato principal elegido)

Se podrá ingresar hasta el 12 de diciembre en la cuenta: ES36 2100 7465 1413 0024 5352 CAIXABANK

Indicando únicamente el nombre de la persona que efectúa la transferencia