



*Fundado en 1868
Medalla de Oro de la Ciudad*

Circular informativa

Noviembre de 2025

1. INAUGURACIÓN BELÉN Y ENCENDIDO DE LUCES.

Se invita a los socios a la inauguración de nuestro Belén y al encendido de luces navideñas de la entidad el próximo día 5 de diciembre a las 19:30 horas. Un año más nuestro agradecimiento a la Asociación de Belenistas de Santa Rosa que nos permite seguir con tan hermosa tradición. El acto estará amenizado por la Coral del Círculo Industrial.

2. TALLER ADORNOS NAVIDEÑOS

Con la colaboración de Floristería KIKO, se organiza un taller de adornos navideños a realizar en dos turnos los días 9 y 10 de diciembre, en horario de 19'00 a 21'00 horas, con una capacidad máxima de 30 participantes por día. Las plazas se cubrirán por riguroso turno de inscripción en secretaría, aportando 15 € en concepto de coste por material para la elaboración de los adornos. El inicio de reservas se iniciará el próximo 18 de noviembre.

3. CONCIERTOS NAVIDEÑOS.

Se invita a los socios a asistir al **"Concierto de Navidad"**, el domingo 7 de diciembre, a las 12,30 horas, organizado por el Círculo Industrial en el Salón Largo y ofrecido por El "Cuarteto de cuerda de la Orquesta Sinfónica de Alcoy".

El 16 de diciembre, a las 19:00h, con la colaboración del Círculo Industrial, se ofrecerá el tradicional concierto navideño, a beneficio de la **Asociación Coratge**, por Grupo de Cantores de Alcoy.

También el domingo 28 de diciembre, a las 12,00 horas, organizado por el Círculo Industrial en el Salón Largo, se interpretará el **"Concierto benéfico de Navidad"**, por la pianista Deva Mira, que a su corta edad cuenta con numerosos premios de los más reconocidos concursos de Europa. La recaudación de este concierto se dedicará a una entidad social de Alcoy.

4. ALMUERZOS Y CENAS SOCIALES EN LAS FIESTAS DE NAVIDAD.

Les adjuntamos los menús y características para cada una de las veladas en las cuales ya se enviaron las normas de reservas.

Destacamos algunas advertencias de cada una de ellas:

ALMUERZO DE NAVIDAD 25/12/2025. Se iniciará a las 14,30h Se deberá abandonar el salón a las 18.30 h para poder preparar las mesas para la cena de Navidad.

CENA DE NAVIDAD 25/12/2025. Se iniciará a las 21,30h pudiendo acceder los socios al jardín que estará abierto a partir de las 20,00h.

Se habilitará la Sala Castañer como guardarropa de la velada con el objetivo de facilitar el acceso a la entidad.

"CÓDIGO VESTIMENTA": ETIQUETA. PARA LOS CABALLEROS, MÍNIMO CHAQUETA Y CORBATA SIN ZAPATILLAS DEPORTIVAS.

SI EL AFORO ESTÁ COMPLETO, NO, PODRÁ INCORPORARSE TRAS FINALIZAR LA CENA NINGÚN SOCIO.

ALMUERZO DE FIN DE AÑO 31/12/2025. Se iniciará el almuerzo a las 14,00h y se deberá abandonar la sala antes de las 20,00h.

LA JUNTA DIRECTIVA

ALMUERZO DE NAVIDAD 25/12/2025

A las 14.30h hasta 18.30h

ENTRANTES

Jamón Ibérico y Queso curado
Ensaladilla de pulpo con pimentón de la Vera
Virutas de foie a la sal con mermelada de pétalos de rosas

Sepia Frita con alcachofas
Bolets salteados, huevos y patatas laminadas

1º PLATO

Caldo con pelota de Navidad con "penques i cigrons"

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato con salsa naranja

POSTRE

Milhojas de turrón con salsa de toffe
Cafés e infusiones
Dulces Navideños

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Melior de Matarromera (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco: Cantarranas (Rueda-Verdejo)
Cava Dominio de la Vega nº 1 y Sidra Real

75€ IVA INC

* Si alguna persona no come carne se cambiará por corvina, siempre y cuando nos hayan avisado en el momento de pagar el ticket, así como nos tendrán que avisar de alergias o intolerancias.

Los tickets deberán estar pagados hasta el 17 de Diciembre, y en el caso de anulación no se devolverá el importe a partir del 17 de Diciembre.

CENA DE NAVIDAD 25/12/2025

A las 21.30h

ENTRANTES A COMPARTIR

Ibéricos con queso curado
Timbal de ensaladilla Rusa con huevas de salmón
Gamba blanca hervida
Huevos rotos, con patatas chips, sobrasada y miel
Croquetas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo con salsa café

POSTRE

Tarta de tres chocolates

BEBIDAS

Agua minerales, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Melior de Matarromera (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco: Cantarranas (Rueda-Verdejo)
Cava: Dominio de la Vega

65€ IVA INC

Si alguna persona no come carne, se cambiará por Corvina, siempre y cuando nos hayan avisado en el momento de pagar el ticket, así como nos tendrán que avisar de alergias e intolerancias.

Los tickets deberán estar pagados hasta el 17 de diciembre, y en el caso de anulación no se devolverá el importe a partir del 17 de diciembre.

Habrà DJ y barra para copas que se pagarán aparte

El jardín estará abierto a partir de las 20.00h.

Si el aforo está completo, no, podrá incorporarse tras finalizar la cena NINGÚN SOCIO.

CÓDIGO VESTIMENTA: ETIQUETA. PARA LOS CABALLEROS, MÍNIMO CHAQUETA Y CORBATA SIN ZAPATILLAS DEPORTIVAS.

"Queda terminantemente prohibida la entrada a menores de 18 años".

ALMUERZO DE FIN DE AÑO 31/12/2025

A las 14.00h hasta las 20.00h

ENTRANTES

Jamón ibérico y Queso curado
Timbal de tartar de salmón con aguacate
Alcachofas fritas con velouté de jamón y velo de panceta
Cebolla en tempura con Anchoas

1º PLATO

Ravioli de merluza y gambas con salsa de marisco

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con su demi glace

POSTRE

Coulant de turrón con helado de chocolate

Cafés e infusiones
Dulces navideños

Uvas de la Suerte y Cotillón

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Trus Roble (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco: Melior de Matarromera
Cava y sidra

Precio socio: 65€ IVA INC

Precio no socio: 75€ IVA INC

DISCOMÓVIL Y BARRA, LAS COPAS SE PAGARÁN A PARTE.

HORA DE CIERRE: A LAS 20.00 HORAS

SI ALGUNA PERSONA NO COME CARNE, SE CAMBIARÁ POR BACALAO GRATINADO CON ALIOLI, SIEMPRE Y CUANDO NOS HAYAN AVISADO CUANDO VENGAN A PAGAR EL TICKET, ASÍ COMO ALERGIAS O INTOLERANCIAS.

LA FECHA LÍMITE PARA PAGAR LOS TICKETS SERÁ EL 19 DE DICIEMBRE Y SE PAGARÁN LAS MESAS COMPLETAS.

HORARIO DE OFICINA RESTAURANTE: de lunes a jueves NO FESTIVOS: lunes: De 12 a 18 h y De martes a jueves: De 10 a 18h

Tl: 965545404