



*Fundado en 1868
Medalla de Oro de la Ciudad*

Circular informativa

Diciembre de 2022

1. INAUGURACIÓN BELÉN Y ENCENDIDO DE LUCES.

El próximo día 9 de diciembre a las 20:00 horas se inaugurará nuestro Belén y el encendido de luces. 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 DE DULCES NAVIDEÑOS.

Con la colaboración de La Gruta, se organiza un taller de repostería tradicional con recetas típicas alcoyanas, a realizar en dos turnos, los días 12 y 13 de diciembre, en horario de 18'00 a 20'00 horas, con una capacidad máxima de 20 participantes por día. Las plazas se cubrirán por riguroso turno de inscripción en secretaría, aportando 20€ en concepto de coste por material para la elaboración de los preparados.

3. TALLER ADORNOS NAVIDEÑOS.

Con la colaboración de Floristería KIKO, se organiza un taller de adornos navideños a realizar en dos turnos los días 14 y 15 de diciembre, en horario de 19'00 a 21'00 horas, con una capacidad máxima de 20 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.

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

Se informa, que los socios pueden solicitar un descuento en todos los servicios de restauración que no sean acordados los precios para un menú concreto y en los almuerzos, cenas o tardeos que sean abiertos al público en general. Siempre identificándose con el carnet de socio. Actualmente del 10%.

RESERVAS:

Contacto para las reservas de los eventos no sociales: 965545404 / 689 873 800 o en el mail: reserva@lagrutaalcoy.com, en horario de 10:00h - 17:00h.

"Las veladas sociales son las cenas de Navidad y Fin de Año, exclusivas para socios y su acompañante a las que se asistirá los caballeros con etiqueta, mínimo chaqueta y corbata".

Almuerzo del día de Navidad. – Ya se puede reservar en el mismo restaurante La Gruta en los teléfonos **965545404 / 689 873 800** en horario de martes a viernes, de 10:00h a 17:00h por orden de entrada.

Cena de Navidad y Fin de Año. - Se tomarán las reservas en administración del Círculo informándose en el Tl: 96 554 06 66.

Las reservas de mesa deberá hacerlas siempre un socio, atendiendo las indicaciones de secretaría y será efectiva la reserva una vez abonado el importe total de esta, que se confirmará por correo electrónico en reserva@lagrutaalcoy.com

El pago de la reserva se realizará como muy tarde cinco días antes de la fecha del evento del siguiente modo:

- Presencial: en horario de martes a viernes, de 10:00h a 17:00h
- Por transferencia bancaria:

En el IBAN: **ES21 3058 2599 2527 2000 8176**, Indicando; Nombre del socio que realiza la reserva, evento sobre el que se realiza el pago y nº de pax. Deben enviar el justificante a reserva@lagrutaalcoy.com

De realizarse cambios o normas en las veladas sociales, se informará en el momento de realizar la reserva.

LA JUNTA DIRECTIVA

ALMUERZO DE NAVIDAD 25/12/2021

BIENVENIDA EN JARDÍN

Jamón ibérico cebo de campo al corte

ENTRANTES

Selección quesos nacionales
Tartar de salmón con tomates cherry confitados
Gamba roja y quisquilla hervidas
Lubina sweet chili

PRINCIPALES

Consomé navideño
Caldereta de rape y almejas
Solomillo de ternera con foie

POSTRE

Lingote de turrón y frambuesas
y
Delicias navideñas

BODEGA

Cerveza, refrescos, aguas minerales
Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café e infusiones

SALÓN ROTONDA, LARGO y GRUTA
PRECIO POR PERSONA

65€ IVA INC

El servicio finalizará a las 18,30h, ya que se tiene que montar la cena.

CENA DE NAVIDAD 25/12/2021

CÓDIGO VESTIMENTA: ETIQUETA, MÍNIMO CHAQUETA Y CORBATA.

ENTRANTES

Tabla de jamón ibérico y quesos nacionales
Carpaccio de salmón ahumado
Calamar a la mallorquina
Tataki de presa ibérica

PRINCIPALES

Pintada rellena de foie y nueces

POSTRE

Torrijas brioche con helado de Baileys
y
Delicias navideñas

BODEGA

Cerveza, refrescos, aguas minerales
Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café e infusiones
disc jockey

SALÓN ROTONDA,
PRECIO POR PERSONA

52€ IVA INC

A PARTIR DE LAS 00,00 HORAS PODRÁN INCORPORARSE AL BAILE LOS SOCIOS SIN ACOMPAÑANTES PAGANDO UNA ENTRADA DE 10€.

CENA DE FIN DE AÑO 31/12/2021

CÓDIGO VESTIMENTA: ETIQUETA, MÍNIMO CHAQUETA Y CORBATA.

BIENVENIDA

Bienvenida con Raviolis crujientes de bogavante

ENTRANTES

Lomo de presa ibérica
Gulas al ajillo
Vieiras con salsa de Albariño
Gamba roja a la sal

PRINCIPALES

Hojaldre relleno de merluza y gambas con puerros y salsa de Txacolí
Cigala a la plancha sobre parmentier de trufa negra
Solomillo al foie

POSTRE

Pastel Fin de Año de chocolate y vainilla
Uvas de la suerte
Delicias navideñas

BODEGA

Cerveza, refrescos, aguas minerales
Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café e infusiones
disc jockey

SALÓN ROTONDA

PRECIO POR PERSONA

97€ IVA INC

A PARTIR DE LAS 00,30 HORAS PODRÁN INCORPORARSE AL BAILE LOS SOCIOS SIN ACOMPAÑANTES PAGANDO UNA ENTRADA DE 10€.

ALMUERZO CABALGATA 05/01/2022

BIENVENIDA

Jamón ibérico al corte

ENTRANTES

Ensalada de jamón de pato, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
Tabla de embutidos ibéricos
Tartar de salmón con aguacate y mango
Pericana tradicional alcoyana

PRINCIPAL

Milhojas de solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez

POSTRE

Sinfonía de Navidad
y
Delicias navideñas

BODEGA

Cerveza, refrescos, aguas minerales
Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café e infusiones

SALÓN ROTONDA
PRECIO POR PERSONA

47,00€ IVA INC