



Encuentro anual 2017: algunas recomendaciones

Alojamientos cercanos

Hotel Zenit Borrel (4*)
borrell.zenithoteles.com

NH Barcelona Eixample (3*)
www.nh-hoteles.es

Acacia Suite (4*)
<http://acacia-suite-barcelona.h-rez.com>

Hotel Viladomat (3*)
<http://ab-viladomat-barcelona.h-rez.com>

Sunotel Aston (3*)
<http://sunotel-aston-barcelona.h-rez.com>

Transporte

Para lograr el descuento del 30 % de RENFE hay que contactar con administración de UniCo en el correo redvertice@uniondecorrectores.org.

Restaurantes

Comida del sábado día 16

Corre a cuenta de la organización

Asistentes: únicamente para los representantes de las asociaciones

Hora: 14:00 h

Lugar: restaurante Feeding Spain (c/ Londres, 70)

RedVértice

Restaurantes

Cena del viernes día 15

Cena oficial

Asistentes: representantes de las asociaciones y algunos socios

Hora: 21:00 h

Lugar: restaurante: Buj (Carrer de Provença, 73)

Menú por persona

Entrantes para compartir

Mejillones a la marinera

Puding de escorпора

Buñuelos de bacalao

Cebollitas rebozadas

Plato principal (uno de la lista)

Bacalao con all i oli o sanfaina

Salmón a la plancha

Muslo de pato con ciruelas

Pies de cerdo con llanegas

Postres

Flan de yogur con crema de frambuesa

Sorbete de limón o mandarina

Helado de nueces con chocolate

Crema catalana

Bebidas y cafés o infusiones

PRECIO: 25 €

Número de cuenta para abono* del menú:

ING ES07 1465 0100 98 1900290962

* Para poder asistir a la cena es imprescindible hacer el **abono** en la cuenta indicada **antes del 13 de septiembre**. Se ruega a las asociaciones que difundan esta información entre sus socios.

RedVértice

Restaurantes

Cena del sábado día 16

Esta cena es totalmente opcional

Hora: 21:00 h

Lugar: restaurante Maitea Taberna (c/ Casanova, 157)

Menú por persona

Cinco pintxos/montaditos a elegir entre fríos y calientes

Segundo plato (a escoger entre los de la lista)

- Croquetas de jamón ibérico de bellota
- Abanico ibérico a la brasa con patatas fritas
- Muslo de pollo deshuesado a la brasa con patatas fritas
- Carrilleras ibéricas a la brasa con patatas fritas
- Callos a la vasca
- Calamarcitos en su tinta
- Huevos fritos con txistorra de Arbizu y patatas fritas
- Manitas de cerdo en salsa de setas
- Potxas a la vasca
- Tiras de pollo rebozadas con salsa de mostaza y miel
- Ensalada Nicolasa con manzana, queso de cabra y vinagreta de moras
- Ensalada Tamborrada con idiazabal rallado, frutos secos y miel

Postres

- Goxua alavés: nata, bizcocho borracho y crema quemada
- Tarta tatin de manzana con helado de canela de Ceilán
- Brownie de chocolate con helado de vainilla de Tahití
- Pantxineta guipuzcoana: hojaldre con almendras relleno de crema
+ Café, cortado, carajillo o infusión

PRECIO: 26,75 €

Se abonará directamente en el restaurante por cada comensal.