



TEATRO LEO HARLEM “HASTA AQUÍ HEMOS LLEGAO”

Tipo de Actividad	Teatro + Cena Cóctel
Régimen alimenticio	
Precio por persona	Socio: 50€
	No socio: 71,5€
	Suplementos: No
Fechas	Salida: Viernes 1 diciembre: 17:45h.
	Vuelta: Viernes 1 diciembre: 00:15h.
Plazas	50 personas.
Fecha límite de inscripción	Viernes 10 noviembre
Responsable	Elena Fdez. Rico/Sandra Gutiérrez Serrano
	Departamento: Asesoría Jurídica/Laboratorio
	Extensión: 3913304/759
	Correo: barataria@cajaruralclm.es



1. Explicación detallada.

OBRA DE TREATRO: "HASTA AQUÍ HEMOS LLEGAO". Teatro Infanta Isabel, sito en la Calle Barquillo, nº 24.

Suena el teléfono de los tres artistas de la compañía y es el productor que los cita en un aeropuerto o estación de tren para viajar hacia el siguiente "bolo". Ahí comienza la loca aventura de *Hasta aquí hemos llegao*.

Tres cómicos citados en el enclave, pero con dificultades para el encuentro. Impuntualidad, despistes, todo esto hará que el día comience un poco complicado, ¿se resolverá? Durante 90 minutos vivirás las típicas situaciones que sufren los cómicos antes de salir para la próxima función. Vaya pesadilla de viaje, en el camerino hace frío, no me gusta el catering, son frases que podríamos oír... O bien, qué viaje más cómodo, qué camerino más acogedor, qué catering más completo y delicioso. ¿Qué creéis vosotros? **Leo Harlem, Sinacio y Sergio Olalla** unidos en **Teatro Infanta Isabel**.

CENA CÓCTEL:

A continuación cenaremos todos juntos en el **GIN CLUB "EL MERCADO DE LA REINA"**, sito en Gran Vía, nº 12, una cena tipo cóctel:

- Chupito de salmorejo
- Pulgas artesanas de jamón ibérico de bellota de Guijuelo D.O.
- Brocheta de tomate cherry, mozzarella y pesto verde
- Cigarrillos crujientes de mango y pollo con salsa suave de mostaza.
- Pincho mini de tortilla de patata con cebolla caramelizada
- Tosta de foie micuit con vinagreta de caramelo
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Pincho de hongos, queso de cabra y cebolla caramelizada
- Tartaleta de ensaladilla rusa
- Brocheta de champiñón y panceta ibérica con salsa romescu.
- Pincho de tartar de salmón ahumado con reducción de Pedro Ximenez
- Tosta de chatka y langostinos
- Tosta de gulas con alioli

Como dulce:

- Crema de limón con fresa natural

Incluye servicio de bebidas: refrescos, cerveza, y la selección de vinos

la selección de vinos incluidos en los menús son los siguientes:

- Vinos Tintos: **D.O. Rioja:** Monólogo Crianza
D.O. Ribera del Duero: El Gujarral



- *Vino Blanco: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*
- *Cava: D.O. Cava: Rigol Brut Nature*

3. Enlaces.

PÁGINAS DE INTERÉS

Web Leo Harlem	www.leoharlem.net
GIN CLUB El Mercado de la Reina	http://grupomercadodelareina.com/es/ginclub/

4. Imágenes.





5. Otra información de interés.

En caso tener más peticiones de las plazas disponibles, se asignará un número por orden de llegada de los correos, que valdrá para sortear las plazas con el número resultante en el sorteo de la ONCE del día 10 de noviembre de 2017.

Nota.- La Asociación Barataria no se responsabiliza de cualquier cambio, omisión o modificación que se pueda producir en esta actividad, cuando estos sean por causas ajenas a la propia Asociación.