

UNA NOCHE PARA ENCONTRARNOS

Viernes, 4 de dicimebre de 2026 a las 20:00 h
Real Club Náutico de Gran Canaria · Salón Dámaso

El Colegio Oficial de Arquitectos de Gran Canaria celebrará el próximo viernes 4 de diciembre, a partir de las 20:00 horas, en el Real Club Náutico de Gran Canaria, su tradicional encuentro de Navidad.

Para la Junta de Gobierno será un placer compartir esta celebración con nuestros compañeros y compañeras, una oportunidad para celebrar ,disfrutar de una velada juntos y seguir estrechando los vínculos que nos unen como colectivo profesional.

Uno de los momentos más especiales de la noche será el reconocimiento a los arquitectos y arquitectas que cumplen 25 y 50 años de colegiación ininterrumpida, como muestra de agradecimiento por su trayectoria y su vinculación con nuestro Colegio.

También queremos dar una bienvenida especial a quienes se han incorporado al Colegio durante este año, y aprovechar este encuentro para acercar a las distintas generaciones de arquitectos y arquitectas, compartir experiencias y seguir construyendo, entre todos, un Colegio más cercano y participativo.

Esperamos contar con su presencia y compartir juntos una noche especial.



UNA CELEBRACIÓN PARA COMPARTIR

Copa de bienvenida y cóctel especial, acompañados por el violín de Lázaro Hernández Lorenzo

UN MOMENTO ESPECIALMENTE EMOTIVO

Homenaje a 25 y 50 años de colegiación

Reconocimiento a quienes han mantenido su vinculación ininterrumpida con nuestro Colegio

Y DESPUÉS, SEGUIMOS CELEBRANDO

Una hora de barra libre y música en directo para bailar con Ni Funk Ni Fank

SORTEOS ENTRE LOS ASISTENTES

Dos noches con desayuno en un Parador Nacional

Brunch para dos en el Hotel Santa Catalina

Caja de vinos e ibéricos

PRECIO:

20 € colegiados/as / 40 € acompañantes

Transferencia: ES12 3183 3500 2610 09892728 (Arquia Banca)

INSCRIPCIÓN

https://acortar.link/B9v9B8



APERITIVOS FRÍOS

Langostinos con guacamole

Tartaleta de morcilla de Teror

Tabla de quesos canarios con sus contrastes

Cucharita de steak tartar

Cono de ensaladilla dos texturas

Mousse de berenjena con salmón ahumado

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro

Arepas de rabo de toro

Rollitos de pato con salsa hoisin

Crujientes filipinos con salsa agridulce

POSTRES

Mini vasitos de polvitos, de chocolate con Oreo y tartaleta de lemon pie

BEBIDAS

Vino 'Melior de Matarromera' blanco

Vino 'Celeste' tinto

Agua, refrescos, cervezas

Se ruega comunicar intolerancias o alergias

Vestimenta sugerida: elegante informal