

XVII Campanadas a las 12 de la mañana 31/12/24 en Bodega



El mejor mensaje para felicitar la Navidad es aquel que sale en silencio de nuestros corazones y que calienta con ternura los corazones de aquellos que nos acompañan en el camino de la vida.

Tomás Martínez y Paqui Bueno



Cartagena, 31 Diciembre de 2024

XVII Celebración de las Campanadas de FIN DE AÑO 2024 en la Trimilenaria, en Bodega a las 13 de la mañana.

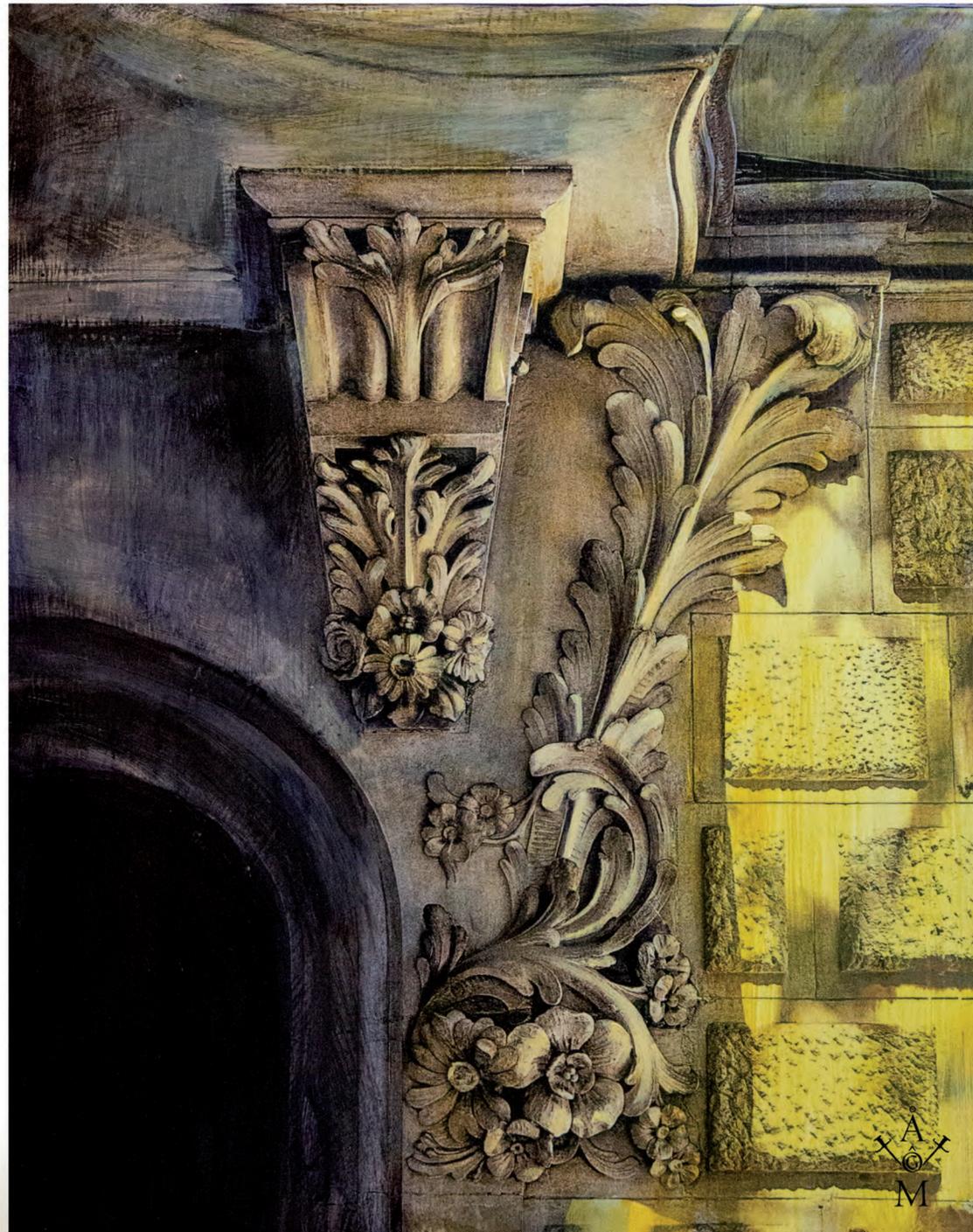
Recuerdo del brindis con degustación de productos de nuestra tierra, embutido de matanza de campera, productos de obrador de panadería, quesos de nuestra tierra, salazones de nuestro mar y todo regado con vino blanco y tinto de Ramón Bilbao en su cien aniversario, cerveza Estrella de Levante y finalizando con un brindis con una cerveza edición limitada 2024 en botella de litro, con una fórmula a partir de cinco maltas con una sutil aportación dulce. Seleccionada por los maestros cerveceros, con una aportación de matices afrutados, destacando por sus aromas de brioche, caramelo, frutos rojos y nota especiada.

En boca se expresa todo su carácter y sedosidad, acompañada de dátiles de Túnez.
Brindis con nuestras autoridades locales, regionales, empresariales, militares, civiles y académicas, por España, por nuestra Región y por nuestra ciudad.

Se acompaña una lámina del artista Ángel G. Maciá, conmemorativa de este fin de año.

Feliz Año Nuevo 2025

Tomás Martínez Pagán



RECUERDOS DE 17 AÑOS DE BRINDIS



Brindis Fin de Año en Bodega 2024 VINO ESPAÑOL



MENÚ:

Selección de salazones: Hueva de mujol, mojama, bonito del grupo Ricardo Fuentes.
Longaniza de pelliczo de La Aparecida.
Embutidos de matanza de nuestro campo.
Surtido de bocaditos de pastelería.
Cabecero de caña de lomo ibérico.
Queso curado de oveja.
Patatas fritas de El Ferrol "Bonilla a la Vista"
Espetec loncheado.
Longaniza de payés.
Chorizo de bellota de Los Pedroches.
Mini torrezno manchego.
Picos y regañás de Bollulllos del Condado.

BODEGA:

Ramón Bilbao, reserva tinto Rioja.
Ramón Bilbao, verdejo blanco Rueda.
Cerveza de Estrella de Levante
Cerveza de 5 maltas con sutil aportación de dulce para el brindis. Edición limitada.

DETALLES:

Lámina del artista Ángel G. Maciá.

BRINDIS Y SALUDOS:

Presidente de la Comunidad Autónoma
Delegada de Gobierno
Alcaldesa de Cartagena
Almirante
Presidente Asamblea Regional.
Presidente CROEM
Capellan Junta de Cofradías

CARTAGENA, 31 de DICIEMBRE de 2024

Alfonso X El Sabio, 19 (Ciudad Jardín)
30204 CARTAGENA - 968 138 552
tomasmartinezpagan@gmail.com

Casa Maestre

*Suena una sonata de roca y salitre
en las raíces al viento de las rosas,
en las ventanas con sabor a bosque
que esconden abrazos en los ojos.*

*Inventas besos, miradores con ríos,
flores con catedrales en los pétalos,
alas de mariposas cubiertas de islas
que visten de caracolas la tristeza.*

*Pero cuando el ocaso cae del cielo
y abrazas el cuello de las palomas,
la luna llora una lágrima de miel
sobre los labios azules de la tarde,
y entonces te conviertes en estrella,
en nube con tres mil años de historia,
en la casa donde duermen los suspiros,
la luz que pinta jardines en la ciudad.*

Simón Hernández Aguado

XVII BRINDIS FIN DE AÑO EN BODEGA

UN AÑO MÁS CONTINUAMOS CON LA TRADICIÓN EL DÍA 31 DE DICIEMBRE. TE INVITO EN BODEGA EN C/ ALFONSO X EL SABIO, 19, BAJO, DESDE LAS 11:45 HASTA LAS 13:30 (PARA VOLVER A CASA CON LA COMIDA FAMILIAR).

BRINDAREMOS CON VINO DE RIOJA RESERVA DE RAMÓN BILBAO Y CON CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE, ACOMPAÑANDO UN APERTIVO CON PRODUCTOS DE NUESTRO CAMPO Y NUESTRO MAR Y ALGÚN DETALLE DEL CHEF RAMÓN. PARA TERMINAR BRINDAREMOS CON UNA CERVEZA ESPECIAL ELABORADA POR EL MAESTRO CERVECERO DE ESTRELLA DE LEVANTE QUE DESTACA POR SUS Matices AFRUTADOS CON AROMAS DE BRIOCHE, CARAMELO, FRUTOS ROJOS Y NOTAS ESPECIADAS ACOMPAÑADA DE DÁTILES SIN HUESO DE TÚNEZ.

SE ENTREGARÁ UNA PINTURA CONMEMORATIVA DE LA NAVIDAD EN TRANSFER (TÉCNICA MIXTA) DEL ARTISTA CARTAGENERO ÁNGEL MACIÁ, TITULADA 'NATURA' (CASA MAESTRE, PLAZA SAN FRANCISCO) Y POEMA DE SIMÓN HERNÁNDEZ.



PARKING PÚBLICO EN ALAMEDA DE SAN ANTON VESTUARIO: CHAQUETA INFORMAL
INVITACIÓN PERSONAL - CONFIRMAR POR MOTIVO DE ESPACIO ANTES DEL 28/12/24
tomasmartinezpagan@gmail.com // 606 633425



SUMABEDA

HIDROGEA

