

Una cita recomanable, divendres dia 16 a la Cava de El Retiro

El divendres 16 de setembre a dos quarts de vuit del vespre, a la Cava del Retiro (Àngel Vidal, 17), tindrà lloc una trobada amb l'escriptor i poeta Miquel-Lluís Muntané. L'autor, intel·lectual polifacètic de llarga i reconeguda trajectòria, i "corredor de fons" més partidari de l'elaboració d'una obra consistent que no pas de la recerca de l'èxit immediat, llegirà poemes seus i podrem conèixer de prop una personalitat literària i humana que s'ha expandit en nombrosos vessants, des de la presidència de la Federació Catalana d'Associacions Unesco, passant per la ràdio, la crítica musical, l'activitat com a conferenciant, la política o la creació literària en els àmbits de la narrativa, la poesia, l'assaig i el teatre. Autor nascut a Barcelona, on viu, sovint ha estat vinculat a les activitats literàries de Sitges, i la seva obra es caracteritza per l'absència de retòrica embafadora i per la seva particular i lúcida visió del món. L'acte serà conduït per Cèlia Sánchez-Mústich.

Nartdal 2012: Estudi Vidal

La fira d'art de Nadal, "Nartdal", enguany se celebra a l'Estudi Vidal al Carrer d'en Bosc, nº 6. Una sèrie d'artistes ens hem reunit allà per tal de puguer oferir les nostres obres al públic interessat. Allà hi serem fins al dia 18 de Desembre, dissabtes i diumenges de 11 a 14 i de 18 a 20.Hores .

Qui s'hi vulgui acostar hi trobarà obres diverses a preus molt assequibles totes elles originals i hi podrà parlar amb els autors de les mateixes.

Regalar art de Nartdal en aquestes dates tan entranyables pot resultar una decisió molt encertada perquè cada obra d'art és única, tant com aquelles persones que ens estimem ho són per nosaltres... Regalar art de la fira de Nadal no es cap luxe en sentit econòmic perquè hi ha peces per a tots els butxaques (des de 12 Euros), és un luxe però, pel gaudi dels sentits, que provoca.

Els artistes de Nartdal us esperem a l'Estudi Vidal on us mostrarem amb molt de gust les nostres creacions.

Carmen Dallerés Angulo
Pintora intuïtiva

Presentació del llibre "Alba i cendra a París" de Teresa Costa-Gramunt a l'Espai Cultural Pere Stampfli



Sense cap mena de dubte París és una de les ciutats més visitades del món i que ha generat molts escrits, fotografies, pel·lícules, obres d'art i tota una iconografia. Però poques persones com la poetessa Teresa Costa-Gramunt s'hauran aproximat a ella des de la vessant poètica i personal en el llibre "Alba i cendra a París", editat per l'editorial Comte d'Aure.

El nou llibre de la nostra col·laboradora es va presentar el passat dissabte a l'Espai Cultural Pere Stampfli, a càrrec de la presidenta del Grup d'Estudis Sitgetans, Vinyet Panyella, que d'entrada va recordar aquella frase del filme "Casablanca" "...sempre ens quedarà París". Panyella va destacar la gran qualitat del llibre, protagonitzat per una histò-

ria d'amor, a través de 28 poemes de text i visuals, on també destaquen unes fotografies, fetes per la mateixa autora. Altres temes a destacar són la visió realista, l'intensitat d'aquell amor i la narració precisa d'un discurs que comença i acaba.

Un indret màgic, París, per una història personal que ens arriba endins amb aquesta sensibilitat i estil personal que han convertit a Teresa Costa-Gramunt una de les grans poetesses de Catalunya, i ben estimades per tots nosaltres, per aquest sentit observador i la gran manera que té d'explicar-ho poèticament.

Albert Roca

HOTEL CALIPOLIS SITGES ****

Les desea unas felices fiestas y les anuncia sus comidas y cenas para estos días tan especiales

Menú de Navidad 25 de diciembre de 2011

Copa de cava de bienvenida

Escudella catalana
ó
Ensalada de rape alangostado *

Mariscada Calipolis
ó
Costillitas de cabrito al horno con patatas al romero *

Sorbete de limón al marc de cava
ó
Espuma de café con virutas de chocolate *

Surtido de Dulces Navideños

Precio por persona: 38,00€ (IVA incluido)

Menú de Sant Esteve 26 de diciembre de 2011

Copa de cava bienvenida

Canelones de carne caseros
ó
Ensalada de espinacas, queso feta y piñones *

Medallones de rape con alcachofas confitadas y salsa de almejas
ó
Solomillo de ternera con salsa de uva *

Coulant de chocolate
ó
Sorbete de frambuesa y vodka *

Surtido de Dulces Navideños

Precio por persona: 45,00€ (IVA incluido)

Menú de Año Nuevo 1 de enero de 2012

Copa de cava de bienvenida

Crema de cigalas con gambas al Armagnac
ó
Ensalada de langostinos, papaya y nueces con suave salsa de yogurt *

Suquet de pescado y marisco
ó
Entrecote de ternera a la pimienta *

Tarta de mousse de limón
ó
Helado de cappuccino *

Surtido de Dulces Navideños

Precio por persona: 44,00€ (IVA incluido)

Cena 31 de diciembre de 2011

Copa de cava de bienvenida
Cucharita de foie de pato con mermelada de arándanos y crema de Módena
Bloody Mary con berberechos
Croquetas caseras de marisco
Chupa chup de risotto crujiente *

Mil hojas de mango, langostinos y pomelo con vinagreta de cítricos *

Sorbete de mojito *

Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa y gratén de calabaza al curry *

Crema de chocolate blanco con frutos rojos y picatostes de bizcocho borracho *

Surtido de Dulces Navideños y Uvas de la Suerte *

Aguas Minerales
Vino blanco Viña Sol Torres D.O. Catalunya
Vino tinto Marqués de Cáceres D.O. Rioja
Cava Anna de Cordoniu Brut Nature
Café e infusiones
Surtido de licores

Cotillón en el Club "Lizard C.L.C." (situado en el mismo hotel) hasta las 5:00am y dos copas incluidas

Precio por persona: 100,00€ (IVA incluido)

Teléfono de reservas: 93 894 15 00

E-mail: info@hotelcalipolis.com

HOTEL CALIPOLIS - Av. Sofia, 2-6 - Sitges (Barcelona)