



Asociación de Antiguos Alumnos
de los Colegios de la Guardia Civil

Delegación de Sevilla

Sevilla 30 de enero de 2.019

CIRCULAR Nº 2/2019

CENA DE ENAMORADOS 2019

Estimados colegiales y socios/as:

Con motivo del día de los enamorados, la Delegación de Sevilla, propone una cena para aquellos socios que deseen pasar una magnífica velada en un emblemático sitio de nuestra capital.

El lugar elegido este año, ha sido el emblemático Refectorio y Apeadero del **Convento de San Agustín**, situado en la céntrica **Calle San Alonso de Orozco** número 4 (Sevilla), el Refectorio está ubicado en la zona sur del Convento, las obras del mismo, se deben a los Ponce León que eran grandes benefactores de la Casa, amén de que sus escudos de armas aparece decorando las mensulas. La fecha de finalización del mismos la podemos situar en el segundo tercio del siglo XIV, lo que nos lleva ante una construcción netamente gótica. La arquitectura gótica del refectorio es una de las máximas realizaciones de este estilo en Sevilla, anteriores a la construcción de la Catedral.

Desde la exclaustación, el convento ha sido utilizado para desempeñar numerosas funciones: Presidio Peninsular, Mercado de abastos, Cuartel de Intendencia y finalmente almacén de hierros hasta hace muy pocos años.

El refectorio tiene unas proporciones importantes de 41 metros de largo por 9 metros de ancho. Por lo que nos podemos hacer una idea de la gran envergadura del convento, así como de lo nutrida que era la congregación. El convento agustino padeció (como otros) a partir de 1350 toda una invasión de "claustrales" a saber personas que se metían, por la cara, con una falsa vocación, en los monasterios, y que no hacían vida espiritual. Este grave problema fue afrontado por fray Juan de Alarcón, que tomó serias cartas en el asunto, para expulsar a estos claustrales, frente a los "observantes" fielmente cumplidores de la observancia vida religiosa.

A partir de 2006 el Ayuntamiento de Sevilla tras unas obras de restauración, se lo cedió a la Hermandad de San Esteban.

La fachada del edificio que da a la Calle San Alonso de Orozco, presenta elevados muros en los que se abren vanos de distinta forma y tamaño, fruto de intervenciones de distintas épocas, entre los que alternan vanos apuntados, cuadrados y alguno mudéjar.



Los detalles de la cena:

LUGAR:	Convento de San Agustín, Calle San Alonso de Orozco nº 4 (Sevilla)
FECHA:	Sábado 16 de febrero.
HORA COMIENZO:	20:00 horas.
IMPORTE POR PERSONA:	30€ por persona (Socio).
CÁTERIN:	Hostelería Laredo
DESPLAZAMIENTO:	Por cuenta propia.
RESERVAS DE PLAZAS:	Hasta el MARTES 12 de febrero.
NOTA IMPORTANTE:	Debido al motivo de la celebración NO se admiten menores de edad y SI se admiten invitados al precio de 35€ por persona.

Para reservar las plazas, se podrá hacer por correo electrónico al correo **polillasdesevilla@gmail.com**, al teléfono fijo de la sede **954 63 67 86**, o bien, por teléfono o por WhatsApp al teléfono móvil de la Asociación **669135437**.

El abono del importe de la cena deberá realizarse en la cuenta:

LA CAIXA: IBAN ES42 2100 2606 9102 1004 0588

Al hacer el ingreso poner nombre y "Cena Enamorados". Se agradece que una vez hecho el ingreso/transferencia, se comunique a la secretaría para facilitar la tarea de control mediante WhatsApp o correo electrónico.

IMPORTANTE: Una vez efectuada la reserva, en caso de anulación de la misma con fecha posterior al martes 12, solamente se devolverá el 50% del total del importe ingresado, salvo que la reserva se cubra por otra persona, ya que el último día de pago, se cierra el número de comensales con el cáterin.

Sin otro particular, recibe un cariñoso abrazo.

Vº Bº

El Presidente Provincial



Jesús Gómez Raimínquez

Jesús Gómez Raimínquez

Secretario Provincial

Comera

Fdo. José Ángel Romero Durán



CENA EN CONVENTO SAN AGUSTIN EL DIA ENAMORADOS 16/02/19
PARA LOS POLILLAS DE SEVILLA

ENTRANTES

Jamón, queso, Salchichón chorizo y lomo
Tosta de boquerón en vinagre sobre crema de tomate de los Palacios y Villafranca con aceite Enoro del Arahal
Quesadilla de Verduras
Samosas y taleguillas

Primer plato

Solomillo de atún de Barbate, ensalada con mayonesa de mostaza verde y mermelada de tomate

Segundo Plato

Solomillo relleno de verduritas arroz pilaf y puré de patatas

Postre

Tarta individual,
Una copa de cava

BODEGA

Cruzcampo
Cruzcampo 0.0
Vino Blanco
Vino Tinto
Coca cola
Agua mineral

SORTEO UN REGALO SORPRESA

Después de la cena COPAS 4,00 EUROS