

La RUTA DE LA TAPA tiene como objetivo dinamizar el sector de la hostelería

El DÍA DE LA MADRE es una oportunidad para regalar afecto y agradecimiento

CERCA DE TI

RANDOM.



**Vicente Martínez
Balbina Canós**

**RESTAURADORES.
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS**



ÍNDICE

- 1 • OBJETIVO: COMERCIO LOCAL.
RUTA DE LA TAPA
- 2 • GUÍA DE SERVICIOS PÚBLICOS
- 3 • OPCIONES PARA PARTICIPAR
EN LA RUTA DE LA TAPA
- 4 • DÍA DE LA MADRE
- 5 • ENTREVISTA. VICENTE
MARTÍNEZ Y BALBINA CANÓS.
CASA RABITAS
- 6 • AGENDA COMERCIAL

EDITORIAL

Este mes de mayo destacamos dos acciones comerciales señaladas: la Ruta de la Tapa y la campaña con motivo del Día de la Madre.

La Ruta de la Tapa representa una oportunidad emocionante para atraer a una amplia gama de clientes interesados en probar diferentes y variados platos. La promoción del negocio, así como el incremento de las ventas y la posibilidad de ofrecer una experiencia culinaria atractiva para los clientes son otros de los factores positivos de esta iniciativa.

Por otra parte, el Día de la Madre supone una oportunidad para mostrar aprecio a todas las madres por su dedicación familiar. Desde el punto de vista económico, el Día de la Madre impulsa el comercio al generar un aumento en las ventas de regalos beneficiando a los negocios locales y a la economía, en general. Para el comercio, esta celebración representa una oportunidad importante de aumentar las ventas y generar ingresos adicionales. Es una de las fechas clave en el calendario comercial, ya que impulsa la demanda de una amplia gama de productos y servicios. Los negocios locales aprovechan para lanzar campañas publicitarias específicas, atraer a los consumidores y aumentar su participación en el mercado. Además, el Día de la Madre puede servir como un punto de partida para establecer relaciones a largo plazo con clientes, ya que brinda la oportunidad de ofrecer experiencias de compra positivas y fortalecer la lealtad de la marca.



OBJETIVO: COMERCIO LOCAL

El área de Comercio del Ayuntamiento de Nules puso en marcha el pasado día 2 la campaña comercial para celebrar la **Ruta de la Tapa**, que se prolongará hasta el 1 de junio y que tiene como objetivo incentivar la actividad comercial y económica.

Participantes

- Participan Cafetería La Feliz; La Cordobesa; La Nueva Coloma; Bar Bocatería 27 de Octubre, Bar Miralles, Terraza B&B, Scude Restaurante, la Bodeguita de Macorina, Guateque, Caja Rural de Nules, Pollastre al Mercat, Puerta del Sol, Bar Los Arcos y Ca Samu.

Premios

- A los establecimientos:
Tres premios por categoría de tapa -salada, dulce y cóctel- para los 3 locales más votados.
Premio de categoría especial a la mejor tapa que entre los ingredientes integre naranja o mandarina.

- Al público:

El ayuntamiento ofrecerá un premio.

Los establecimientos participantes sortean cada uno un vale de 25€ a consumir en su local antes de un mes desde la fecha del sorteo y previa reserva. Pueden aspirar a premio los usuarios que obtengan un mínimo de 10 cuños diferentes.

Requisitos

- Se participa con la elaboración de una tapa -de una sola categoría entre las tres posibles-, cuya foto se envía al área de Comercio.

Horario

- De 11:00 a 15:00 y de 19:00 a 01:30 (bares y restaurantes) y 03:30 (pubs) los cuatro fines de semana de mayo y el primero de junio.



EXPERIENCIAS

GASTRONÓMICAS



RUTA DE LA TAPA

RUTA DE LA TAPA

PRECIO: 3,50 EUROS



CAFETERÍA LA FELIZ
Empanada argentina



LA CORDOBESA
Carrillada a la Cordobesa



BAR 27 DE OCTUBRE
Papa rellena



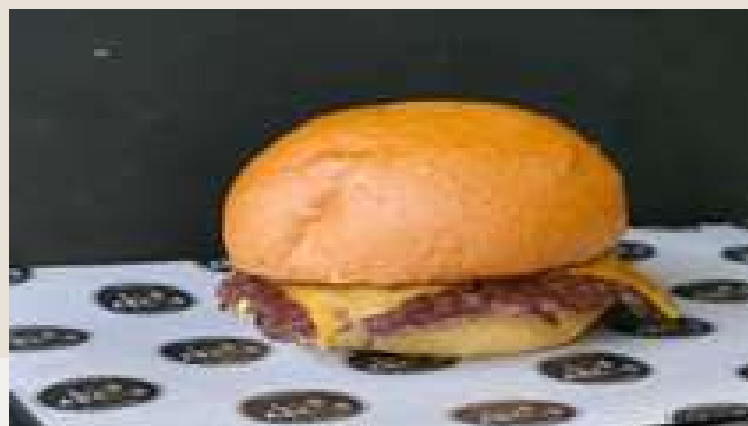
BAR MIRALLES
Pollo a la naranja



LA NUEVA COLOMA
Yakitori de pollo Tandoozi, con salsa
de naranja y albahaca



SCUDE RESTAURANTE
Tortita Scude



LOS ARCOS
Mini Castiza



POLLASTRE AL MERCAT
Pirámide



LA PUERTA DEL SOL
Sepia



LA CAIXA RURAL
Frincandó de ternera-
cadera. Origen español



CA SAMU
Flor de Alcachofa



LA BODEGUITA DE
MACORINA
Ron reducido con
Curaçao



GUATEQUE
Gin tonic con perfume
de clemenules



BYB
Limón Fresh BYB

CAFETERIA LA FELIZ



Oscar y Rosana. Esta joven pareja llegó a Nules hace cinco años y empezó su andadura regentando el Asador Argentino.

La pandemia, y sus consecuencias en el sector hostelero, les obligó a cerrar este restaurante y a orientar su actividad hacia otro tipo de negocio. Hace año y medio les surgió la oportunidad de dirigir esta cafetería y no se lo pensaron; se lanzaron a esta nueva aventura que les ofrece una forma de vida y una oportunidad para seguir residiendo en Nules.

La Cafetería La Feliz, conocida también como de la Estación, se caracteriza por sus sabrosas empanadas de carne, jamón y queso y de pollo, aderezadas con especias que les dan un sabor diferente. La Feliz es el nombre de una ciudad de Mar de Plata, en Argentina, de donde proceden.



698234639



C/ COLÓN, 33



LA CORDOBESA

Se llama La Cordobesa por la ascendencia de la familia que regenta esta cafetería, que llegó desde Córdoba a la provincia de Castellón hace 35 años. Reabrieron el local con este nombre con una pequeña reforma, un cambio de color identificativo y mucha ilusión en hacer de este negocio una referencia como cafetería de paso. Bocadillos especiales, tapas, tortillas de todo tipo y una amplia variedad de montaditos hacen de éste un magnífico espacio para compartir mesa. Su esfuerzo está enfocado en la actualidad a dar visibilidad en las redes sociales para la captación de clientes.



613488425



AVDA. VALÈNCIA, 2B



BAR BOCATERÍA 27 DE OCTUBRE

Mirabela y Sebastián decidieron el 27 de octubre del año pasado iniciar una nueva andadura, que se materializó el 1 de diciembre con la apertura de este bar cafetería.

Crear un lugar acogedor donde la gente se sienta cómoda, ofrecer calidad en el producto y un servicio profesional y próximo son los objetivos de esta pareja que ha visto cumplido su sueño.



El local proporciona un espacio en el que las personas pueden reunirse, socializar, celebrar eventos o degustar desde una buena carne o un jugoso pescado, acompañados de un buen vino, hasta un sabroso bocadillo con una cerveza o cualquier tipo de refresco.



642680483



AVDA. VALÈNCIA, 32



LA NUEVA COLOMA

El pasado mes de febrero, los nuevos propietarios decidieron hacerse cargo del negocio y acometieron una reforma interior de lo que era el bar la Coloma. Manteniendo, eso sí, la misma filosofía de trabajo y respetando la historia del local, que fue referencia como bar de tapas y almuerzos convencionales. Pero también han optado por innovar introduciendo una carta de cenas de mayor nivel gastronómico con productos de gran calidad y elaboración selecta.

El turquesa y el dorado son los nuevos colores que identifican este proyecto que renace con mucha ilusión y con mucha vocación de esfuerzo y de servicio.



692260826



AVDA. JAUME I, 12

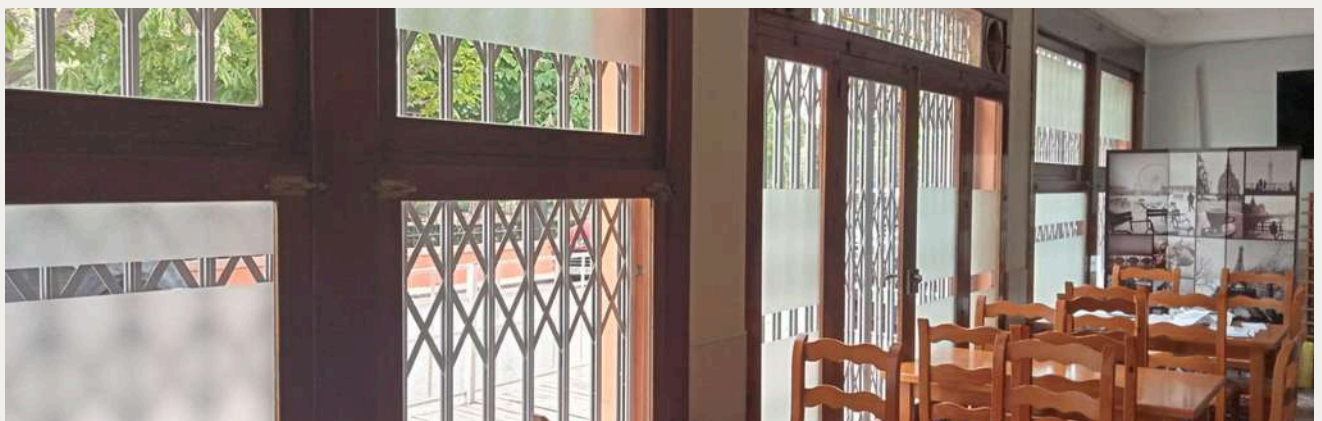


BAR MIRALLES



Guisos, tapas y sabrosos arroces es la especialidad de este bar que tiene como objetivo compartir la gastronomía que cada día sale de su cocina.

En concreto, para la Ruta de la Tapa este bar apuesta por el pollo a la naranja dentro de la especialidad a la mejor tapa que entre los ingredientes integre naranja o mandarina.



642672057



AVDA CASTELLÓN, 4



B & B

La Playa de Nules no sería lo mismo sin la Terraza B&B. Su característica versátil la convierte desde en punto de encuentro de personas que se reúnen para compartir buena conversación acompañada de un café o un helado a media mañana, hasta en local de referencia para los jóvenes del municipio y alrededores.

Música en directo y monólogos, entre otras actividades, amenizan las calurosas noches de verano frente al mar con una atención personalizada y de proximidad al cliente que se acerca a las instalaciones para disfrutar de una ambientada velada.



608106565



AVDA. NORTE, S/N



LA BODEGUITA DE MACORINA

La Bodeguita de Macorina nace de un viaje de dos amigos que deciden invertir sus ahorros en la creación de un pub diferente y en el municipio del que son y en el que residen. Así de sencillo o así de complicado. Sea como fuere, en noviembre de 2018 inician su andadura con tan mala suerte que en marzo de 2020 se produce la pandemia y a punto estuvo de arruinarles el negocio. Pero salieron adelante y siguen ofreciendo un ocio seguro y de calidad en el municipio.



665669992



AVDA CASTELLÓ, 27





En 2020 deciden ampliar su negocio y se hacen cargo de otro local: Guateque, cuyos dueños cerraron afectados por la pandemia. La idea era, y en esa línea continúan, crear un ambiente diferente, de tardeo divertido en el que compartir el tiempo de ocio, acompañado de un cóctel original y de una interesante conversación.

GUATEQUE

En la Ruta de la Tapa participan con los siguientes cócteles:

**LA BODEGUITA
DE MACORINA**

**GYN TONIC CON PERFUME
DE MANDARINA**

GUATEQUE

**RON REDUCIDO CON
CURAÇAO**



665669992



AVDA CASTELLÓ, 41





LOS ARCOS

Eric y Tomás iniciaron su trayectoria en el Mesón de la Tapa hace dos años y hace uno decidieron abrir dos locales en el Mercado Municipal. Cada fin de semana comparten sus especialidades con quienes buscan en el mercado un espacio de ocio y esparcimiento: las tapas de hamburguesa y los pinchos, productos que están teniendo una gran acogida.

Estos jóvenes emprendedores buscan expandirse, dado los buenos resultados que están teniendo, y han optado a un chiringuito en la zona de la playa del que han sido adjudicatarios.

Es la primera vez que participan en la Ruta de la Tapa y ofrecen una minihamburguesa deliciosa con productos de primera calidad.

Así que hay que acudir a sus instalaciones para poder degustar la sabrosa tapa con la que concursan!.



608106565



AVDA. VALENCIA, 15
PUESTO 9



SCUDE RESTAURANTE

Les caracteriza su habilidad para crear arroces deliciosos desde la paella tradicional valenciana hasta arroces con marisco que deleitan los paladares más exigentes. Apuestan por la calidad del producto y por la atención en el servicio en una combinación en la que la estética de los platos tiene su protagonismo.

Es un local de gran capacidad, acristalado, perfecto para la celebración de eventos; y con disposición de piscina en los meses de verano. Para la Ruta de la Tapa ha apostado por un aperitivo: una tortita de croqueta líquida de gamba.



964844127



C/ SAN VICENTE, 121



POLLASTRE AL MERCAT



Desde hace doce años, Sole y Víctor están al frente de este establecimiento ubicado en el Mercado Municipal. Empezaron como rustidor ofreciendo pollos a l'ast y, poco a poco, fueron expandiendo su negocio hacia otros productos. Tapas variadas, pasta y tortillas para todos los gustos son algunas de las especialidades que lo convierten en un punto de encuentro cada miércoles y todos los fines de semana en el recinto del mercado interior.



Quienes quieren disfrutar de un agradable ratito, acompañados de una refresco y una sabrosa tapa, se dan cita en este local para compartir un espacios de ocio y entretenimiento.



AVDA VALENCIA, 15
PUERTO 3



BAR CAJA RURAL



Cualquier excusa es buena para acercarse a almorzar, comer o cenar a este local donde los platos cobran vida, especialmente, la ensaladilla rusa y el bocadillo de sepia. También arroces, pescado o carne son magníficas opciones. Sin olvidar el típico *cremaet*.



964670016



C/ MAYOR, S/N



PUERTA DEL SOL

Desde 2008, las tapas y bocadillos de este bar son el deleite de quienes deciden apostar por él para compartir un almuerzo convencional o alguna tapa más atrevida.

Sepia con ajoaceite borde es la tapa que han elegido para participar en la Ruta. Se trata de una salsa especial que elaboran con perejil y mahonesa que da al bocadillo un toque diferente.

También puedes degustar su amplia carta en cenas los fines de semana.



645704133



C/ PADRE TOMÁS LUCAS, 8





Ca Samu inició su nueva andadura el pasado 9 de octubre retomando la filosofía de negocio de lo que era el antiguo bar Villaplana.

El establecimiento está enfocado a los almuerzos durante la semana y refuerza los viernes y sábados con una carta menú para comidas y cenas, con una actuación de karaoke para animar las veladas del fin de semana en un espacio acogedor y caracterizado por el buen ambiente.



CA SAMU

La tapa con la que participa en la Ruta de la Tapa es una alcachofa hervida, y pasada después por la plancha, que sirven abierta en forma de corazón. En el interior, lleva una salsa y por la parte superior está rociada por queso parmesano y con aceite negro o con aceitunas negras resecas. Ha decidido participar en la Ruta de la Tapa porque quiere dar visibilidad a su negocio y considera que es una buena oportunidad.



615395529



AVDA VALENCIA, 98



DÍA DE LA MADRE

COMERCIO
LOCAL

Encuentra
todo lo que
necesitas

REGALOS ESPECIALES

EXPERIENCIAS ÚNICAS

REGALA AFECTO Y GRATITUD



Un ramo de flores, una pieza de artesanía, un complemento de moda o un tratamiento de spa...pueden ser algunas opciones para regalar en el Día de la Madre. Además, al comprar en el comercio local contribuimos al crecimiento económico de la comunidad y dinamizamos las distintas zonas del municipio. Un regalo es una bonita forma de mostrar gratitud y aprecio a alguien. Es una manera tangible de decir ¡¡GRACIAS!!

El Taller de Empleo colabora con el comercio en la campaña del Día de la Madre con la dotación a los establecimientos de rosas blancas. El objetivo de este gesto es ayudar a crear una experiencia de compra atractiva para los clientes, generando un ambiente de gratitud y celebración en torno a la festividad.

La rosa blanca se asocia comúnmente con la pureza, la sinceridad y el amor maternal.

Este día es una oportunidad para que el comercio incremente sus ventas relacionadas con regalos, tarjetas, joyas, dulces y experiencias especiales; al tiempo que impulsa la actividad económica de restaurantes, salones de estética, peluquerías...

Los negocios lanzan campañas publicitarias y promocionan sus productos y servicios para captar la atención de los consumidores.



FLORISTERÍA LOURDES

Desde 1975 Floristería Lourdes ofrece sus servicios, acompañando a los clientes en cada uno de los momentos especiales de sus vidas. Y es que una flor o una planta son siempre una muy buena opción para regalar y mostrar afecto y agradecimiento.



**“Nacimos
entre flores...y
así seguimos,
entre flores”**



📍 C/ JOSE BARTRINA, 13





MÓN REGAL

En esta jornada de amor y gratitud, Món Regal quiere expresar su cariño a esas mujeres extraordinarias que llenan nuestras vidas de amor y ternura: las madres.

Con cada prenda y complemento, en este establecimiento se quiere ensalzar la figura de la madre como símbolo de belleza en todas sus formas. En Món Regal, se puesta por vestir la fortaleza y dulzura de las madres con maestría y elegancia. Que este día esté colmado de sonrisas, abrazos y momentos inolvidables para todas las madres.

¡Feliz día de la madre!




 C/ SANTA BÁRBARA, 6



STILETTO

Si buscas una zapatería con primeras marcas y calidad contrastada, Stiletto es una magnífica opción y también una posibilidad de regalo para el Día de la Madre. Los zapatos son un elemento de moda versátil que completa cualquier estilo y muy útiles, tanto buscando la comodidad para el día a día como primando la elegancia para ocasiones especiales que puedan surgir. Elegir un par de zapatos que reflejen el gusto y el estilo de una madre es una muestra de lo que la conoces y la aprecias. Las tendencias actuales que combinan comodidad, estilo y sostenibilidad hace que regalar zapatos sea una posibilidad a tener en cuenta. Y la amplia gama de Stiletto permite encontrar desde piezas de colores vibrantes y estampados audaces que dan un toque de frescura a los looks de primavera/verano, hasta la comodidad de sandalias planas y zapatillas que se adaptan a un estilo de vida activo y en constante movimiento.

 C/ BETXÍ, 8



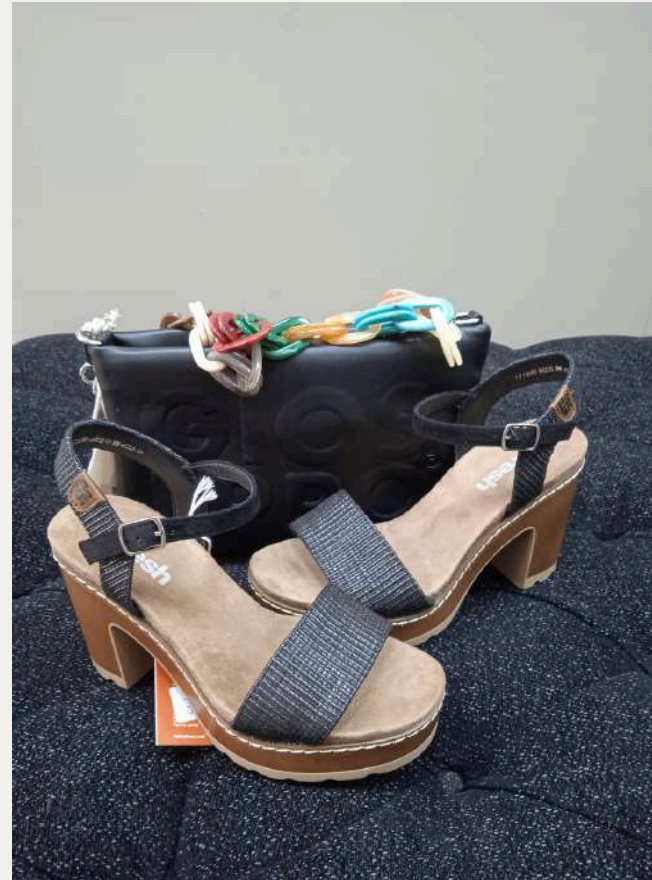
MARTA ARNAU



“Ya sea elegante, cómodo y práctico o audaz y llamativo, el zapato es una forma de expresión personal”

El zapato es un elemento fundamental en el estilo personal y la apariencia en general de una persona.

El uso de un zapato cómodo y adecuado es crucial para la salud y el bienestar, ya que proporciona el soporte y la amortiguación necesarios para prevenir lesiones y promover la salud del pie. Es por eso que Marta Arnau apuesta por zapatos que combinan comodidad y estilo y elegancia; que realzan cualquier atuendo desde formal a casual o deportivo.



OXIGEN ESTETIC

Clínica Médico Estética: Estética - Psicología - Nutrición

Regalar salud y belleza es una opción a considerar para el Día de la Madre. Es la mejor forma de desearle bienestar físico y emocional a una persona, así como de realzar su belleza natural. En Oxigen Estetic puedes dar respuesta a estas necesidades y optar por reglar la experiencia del cuidado personal, tratamientos de estética y todo tipo de opciones que promueven la salud y el bienestar.

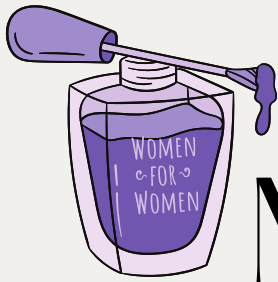
LA IMPORTANCIA DE POTENCIAR LA BELLEZA Y MANTENER UNA VIDA SALUDABLE

Es un regalo experiencial significativo, una de las mejores formas de mostrarle a una madre el aprecio y el deseo de que se sienta bien con ella misma y con su entorno, y una manera muy especial de decirle que la quieres! Cualquier momento es propicio, pero la celebración de este día es una oportunidad perfecta.



 C/ SANTA ANNA, 22





MARTA NAILS

Llevar las uñas de las manos bien arregladas puede transmitir una imagen de cuidado personal, higiene y de atención al detalle. Marta Nails es un lugar perfecto para cuidar tus uñas y elegir entre multitud de formas y colores diferentes como forma creativa de expresión personal.

Sin duda, la estética de las uñas es una forma de experimentar con la moda y el arte en las manos y una forma creativa de expresión de la personalidad y el estilo de vida. En este establecimiento tienes una muy buena opción para realizar un regalo original para el Día de la Madre.

Unas uñas bien cuidadas pueden aumentar la confianza y mejorar la apariencia general de las manos



📍 C/ AUSIÀS MARCH, S/N





ANELMA



Para esa madre que siempre está a la moda, en Anelma puedes encontrar varias opciones en las últimas colecciones de primavera-verano. En este establecimiento ponen a disposición su experiencia y asesoramiento para encontrar ese regalo especial con el que mostrar gratitud y afecto a una madre especial. Aunque son sentimientos que se proyectan cada día, la celebración del Día de la Madre es una magnífica oportunidad para sorprenderla y transmitirle la importancia que tiene su apoyo y su proximidad en nuestras vidas.

Una prenda de ropa bien elegida puede hacer que una persona se sienta apreciada, ya que muestra el esfuerzo por encontrar esa prenda de acuerdo a los gustos y el estilo de la persona a la que se regala.



📍 AV. DIAGONAL, 10



ENRIQUE BELTRÁN



Regalar una joya el Día de la Madre es una manera de expresar gratitud de una forma duradera muy significativa.

En este espacio creativo, se fusiona habilidad artesanal con pasión por el diseño para ofrecer piezas únicas que reflejan estilo y personalidad. Desde delicados collares hasta impresionantes anillos, cada creación es una obra maestra hecha a mano con los más finos materiales. Además de disponer de colecciones de distintas marcas, se especializan en diseños por encargo, donde transforman una idea en una exquisita pieza de joyería personalizada. Enrique asegura que en su taller, la creatividad no tiene límites y la calidad es su prioridad para conseguir la joya perfecta.

Ofrece piezas diseñadas con una estética vanguardista y detalles exquisitos

Las joyas son obras de arte que complementarán tu estilo único

Diseños sorprendentes y colores deslumbrantes inspiran las colecciones de esta primavera verano



 C/ SANTIAGO OBON, 5



ENTREVISTA CON...

VICENTE MARTÍNEZ



RESTAURACIÓN

Con emociones encontradas y con mucha gratitud al municipio de Nules, el restaurante, Casa Rabitas, cierra sus puertas tras 30 años al servicio de los vecinos y visitantes. Vicente Martínez y Balbina Canós se jubilan y con ellos se llevan una inmensa multitud de historias, innumerables recuerdos, anécdotas incontables, celebraciones familiares, interesantes conversaciones y un sin fin de experiencias únicas que han hecho del suyo, un viaje gratificante y un proyecto de vida que culmina con la jubilación de ambos.



¿Qué os motivó a abrir un restaurante en Nules?

Básicamente mis viajes por el norte de España: la Rioja, Galicia, País Vasco...y mi pasión por la gastronomía. Me dedicaba al transporte y cuando viajaba a estos lugares, observaba la multitud de tascas que había en la zona y el modelo de negocio. Un día, a la vuelta de uno de esos viajes, le propuse a mi mujer montar algo similar en Nules y en 1996 abrimos una tienda de vino y degustación de productos selectos. Tras el éxito de esta iniciativa, en el año 2000 decidimos abrir el restaurante.

¿Cuáles fueron los mayores desafíos que enfrentasteis como restauradores en este municipio?

Hacer algo que no se había hecho nunca y que la gente lo aceptará y tuviésemos éxito con la iniciativa.

¿Cuál ha sido el plato más popular o la especialidad entre los clientes durante todos estos años?

Hay muchos pero, básicamente, los platos de cuchara como el tradicional arròs en fessols i naps; y como tapa: el milhojas de foie con mermelada de higo.

De hecho, tenéis un premio al mejor plato de cuchara.

Tenemos varios premios, pero el primero que se dio en la provincia al mejor restaurante en la especialidad de cuchara fue a Casa Rabitas.

¿Tienes algún consejo para personas que estén empezando en el sector de la Restauración?

Ilusión, esfuerzo y ganas de trabajar en un sector que exige mucho sacrificio. Y ahora cocinar es más sencillo porque tenemos la mejor Escuela de Hostelería de España y cursos de formación; antes se aprendía probando y en el día a día.

¿Qué recuerdos o momentos destacados guardáis de todos estos años trabajando en el restaurante?

Muchas historias, conversaciones, recuerdos, experiencias. Casi 30 años dan para mucho con una clientela fiel con la que hemos consolidado amistad y afecto y con sectores como el azulejero o el agrario que nos traían clientes de



toda España incluso del extranjero.

¿Cómo ha cambiado la industria de la restauración en este municipio desde que abristeis vuestro restaurante?

Nosotros no hemos notado un gran cambio en el modelo de negocio. Nadie nos ha igualado porque nadie se ha dedicado a hacer lo que nosotros hacemos: ese servicio de venta desde el mismo restaurante montado al estilo de las tascas del norte de España. Así empezamos y así hemos seguido hasta ahora.

¿Qué creéis que extrañaréis cuando no haya que levantarse cada día para abrir el local?

Sobre todo, el cariño de la gente. Una clientela, algunos de más de 20 años. Los clientes cuando vienen a Casa Rabitas se sienten como en casa, comen como en casa, y eso se traslada en gratitud y afecto.

En definitiva, ese contacto con la gente es lo que más vamos a echar en falta. Nos vamos agradecidos con Nules por todo lo que nos ha dado y con tantos municipios de la provincia y de España que hicieron de Rabitas su casa y su punto de encuentro.

¿A qué van a dedicarse Vicente y Balbina en esta nueva etapa?

Balbi se dedicará en cuerpo y alma a sus nietos a los que adora y con los que cocina algún dulce y cosas que les gustan.

Y yo, me dedicaré a organizar catas de vino, algunas degustaciones de productos y lo que surja que me aporte y me apetezca, sin obligaciones, a un ritmo distinto, quizá más sosegado y tranquilo porque la vocación no se jubila.

Se jubila el cuerpo, pero no el espíritu, y el mío ha estado, está y estará siempre vinculado a la gastronomía.



EL LEGADO

“Ha llegado la hora de jubilarnos y lo hacemos con tristeza, pero a la vez satisfechos con la trayectoria de Casa Rabitas. Con el orgullo de dejar como legado nuestro recuerdo y haber conseguido hacer de un pequeño restaurante y de una gran cocinera nuestra forma de vida y nuestra ilusión diaria”.

CAPTURANDO... ¡EL COMERCIO LOCAL!

¿Eres amante de la fotografía? En este magazine te buscamos.
Comparte tus fotos y serás el/la protagonista



Realiza tu instantánea
Sigue a [te_dones_nules](#)

Menciona [@te_dones_nules](#)



Utiliza [#tedonesnules](#)



BOTOX CAPILAR

**ANA FERRANDO
PELUQUERÍA**



AGENDA

Mayo

MAYO
2024

L	M	X	J	V	S	D
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

01 Día del Trabajador

02 Ruta de la Tapa (hasta el día 2 de junio incluido)

05 Día de la Madre

15 Día Internacional de la Familia

Equipo magazine

DIRECCIÓN

Esther Pallardó

COORDINACIÓN

Julia Gómez

COLABORACIÓN

Josefa Bort

Verónica Bellido

Silvia Estañol

María Soledad Lázaro

María Isabel Bueso

Begoña Cutanda

Marian Millán

Maryam Rharbaoui

Naoual Saidi

Carmen López

“Los bares y
restaurantes son mucho
más que negocios
locales; son espacios
donde se comparten
historias, se recrean
recuerdos y se disfruta
de la compañía de
familiares y amigos”