

La RUTA DE LA TAPA té com a objectiu dinamitzar el sector de la hostaleria

El DIA DE LA MARE és una oportunitat per regalar afecte i agraïment

---

**PROP DE TÚ**

# COMERC.



**Vicente Martínez  
Balbina Canós**

**RESTAURADORS.  
EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES**

# ÍNDEX

1

- OBJECTIU: COMERÇ LOCAL.  
RUTA DE LA TAPA

2

- GUIA DE SERVEIS PÚBLICS

3

- OPCIONS PER A PARTICIPAR A  
LA RUTA DE LA TAPA

4

- DIA DE LA MARE

5

- ENTREVISTA. VICENTE  
MARTÍNEZ I BALBINA CANÓS.  
CASA RABITAS

6

- AGENDA COMERCIAL

# EDITORIAL

Aquest mes de maig destaquem dues accions comercials assenyalades: la Ruta de la Tapa i la campanya amb motiu del Dia de la Mare.

La primera representa una oportunitat emocionant per atraure una àmplia gamma de clients interessats a provar diferents i variats plats. La promoció del negoci i l'establiment de la seua presència al municipi, com l'increment de les vendes i la possibilitat d'oferir una experiència culinària atractiva per als clients són altres dels factors positius de la iniciativa.

Per altra banda, el Dia de la Mare suposa una oportunitat per mostrar estima a totes les mares per la dedicació familiar. Des del punt de vista econòmic, el Dia de la Mare impulsa el comerç en generar un augment en les vendes de regals beneficiant els negocis locals i l'economia, en general. Per al comerç, aquesta celebració representa una oportunitat important per augmentar les vendes i generar ingressos addicionals. És una de les dates clau al calendari comercial, ja que impulsa la demanda d'una àmplia gamma de productes i serveis. Els negocis locals aprofiten per llançar campanyes publicitàries específiques per atraure els consumidors i augmentar la seua participació. El Dia de la Mare servix com a punt de partida per establir relacions a llarg plaç amb clients, ja que permet l'oportunitat d'oferir experiències de compra positives i enfortir la lleialtat de la marca.





# OBJECTIU: COMERÇ LOCAL

L'àrea de Comerç de l'Ajuntament de Nules va posar en marxa el passat dia 2 la campanya comercial per celebrar la Ruta de la Tapa, que es prolongarà fins a l'1 de juny i que té com a objectiu incentivar l'activitat comercial i econòmica.

## Participants

- Participen Cafetería La Feliz; La Cordobesa; La Nueva Coloma; Bar Bocateria 27 de Octubre, Bar Miralles, Terraza B&B, Scude Restaurant, La Bodeguita de Macorina; Guateque, Caixa Rural de Nules, Pollastre al Mercat , Puerta del Sol, Bar Los Arcos i Ca Samu.

## Premis

- Als establiments:

Tres premis per categoria de tapa -salada, dolça i còctel- per als 3 locals més votats.

Premi de categoria especial a la millor tapa que entre els ingredients integre taronja o mandarina.

- Al públic:

L'ajuntament oferirà un premi.

Els establiments participants sortegen cadascun un val de 25€ a consumir al local abans d'un mes des de la data del sorteig i prèvia reserva. Poden aspirar a premi els usuaris que obtinguen un mínim de 10 encunys diferents.

## Requisits

- Es participa amb l'elaboració d'una tapa -d'una sola categoria entre les tres possibles-, la foto de la qual s'envia a l'àrea de Comerç.

## Horari

- De 11:00 a 15:00 i de 19:00 a 01:30 (bars i restaurants) i 03:30 (pubs) els quatre caps de setmana de maig i el primer de juny.



# EXPERIÈNCIES

## GASTRONÒMIQUES



# RUTA DE LA TAPA

# ROUTE DE LA TAPA

PREU: 3,50 EUROS



CAFETERÍA LA FELIZ  
Empanada argentina



LA CORDOBESA  
Galta a la Cordovesa



BAR 27 DE OCUBRE  
Papa farcida



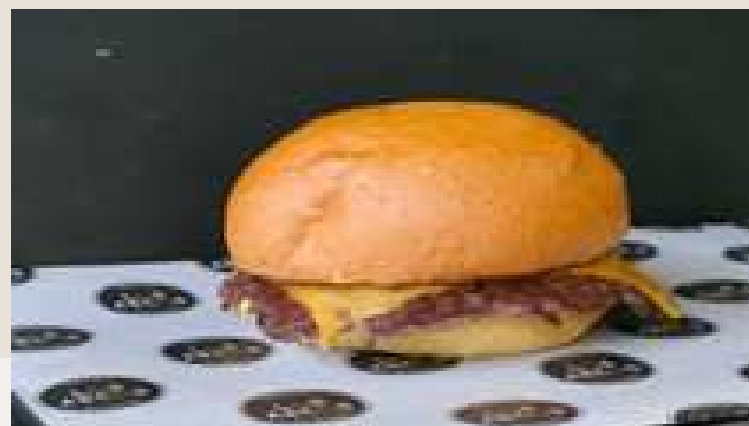
BAR MIRALLES  
Pollastre a la taronja



LA NUEVA COLOMA  
Yakitori de pollastre Tandoozi, amb  
salsa de taronja i alfàbega



SCUDE RESTAURANTE  
Torteta Scude



LOS ARCOS  
Mini Castissa



POLLASTRE AL MERCAT  
Piràmide



LA PUERTA DEL SOL  
Sípia



LA CAIXA RURAL  
Frincandó de vedella-maluc.  
Origen espanyol



CA SAMU  
Flor de Carxofa



LA BODEGUITA DE  
MACORINA  
Rom reduït amb  
Curaçao



GUATEQUE  
Gin tonic amb perfum de  
clemenules



BYB  
Llimona Fresh BYB



# CAFETERIA LA FELIZ



Aquesta jove parella va arribar a Nules fa cinc anys i va començar el seu camí regentant el Rostidor Argentí.

La pandèmia i les seues conseqüències al sector hosteler els va obligar a tancar aquest restaurant i a orientar la seua activitat cap a un altre tipus de negoci. Fa un any i mig els va eixir l'oportunitat de dirigir aquesta cafeteria i no s'ho van pensar; es van llançar a aquesta nova aventura que els oferix una forma de vida i una oportunitat per continuar residint a Nules.

La Cafeteria La Feliz, anomenada també com de l'Estació, és coneguda per les seues saboroses empanades de carn, de pernil i formatge i de pollastre, amanides amb espècies que els donen un sabor diferent. La Feliz és el nom d'una ciutat de Mar de Plata, a Argentina, d'on procedixen Oscar i Rosana.



698234639



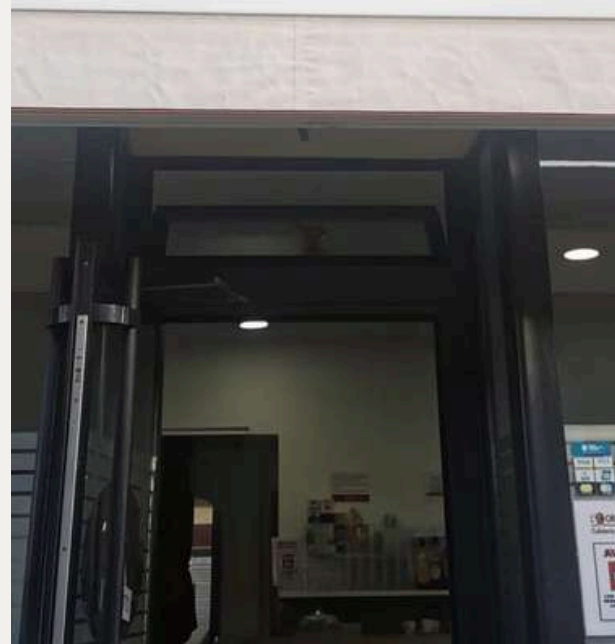
C/ COLÓN, 33





# LA CORDOBESA

Es diu La Cordobesa per l'ascendència de la família que regenta aquesta cafeteria, que va arribar des de Còrdova a la província de Castelló fa 35 anys. Van reobrir el local amb aquest nom amb una xocoteta reforma, un canvi de color identificatiu i molta il·lusió per fer d'aquest negoci una referència com a cafeteria de pas. Entrepans especials, tapes, truites de tota mena i una àmplia varietat de montaditos fan d'aquest un magnífic espai per compartir taula. El seu esforç està enfocat actualment a donar visibilitat a les xarxes socials per a la captació de clients.



613488425



AVDA. VALÈNCIA, 2B



# BAR BOCATERIA 27 DE OCTUBRE

Mirabela i Sebastián van decidir el 27 d'octubre de l'any passat iniciar una nova trajectòria, que es va materialitzar l'1 de desembre amb l'obertura d'aquest bar cafeteria. Crear un lloc acollidor on la gent es senta còmoda, on s'ofereix qualitat en el producte i un servei professional i proper són els objectius d'aquesta parella que ha vist complert el seu somni.



El local proporciona un espai on les persones poden reunir-se, socialitzar, celebrar actes i esdeveniments o gaudir des d'una bona carn o un sucós peix, acompanyats d'un bon vi, fins a un saborós entrepà amb una cervesa o qualsevol tipus de refresc.



642680483



AVDA. VALÈNCIA, 32





# LA NUEVA COLOMA



El passat mes de febrer els nous propietaris van decidir fer-se càrrec del negoci i van acometre una reforma interior del que era el bar la Coloma. Mantenint, això sí, la mateixa filosofia de treball i respectant la història del local, que va ser referència com a bar de tapes i en dinars convencionals. Però també han optat per innovar introduint una carta de sopars de més nivell gastronòmic amb productes de gran qualitat i elaboració selecta.

El turquesa i el daurat són els nous colors que identifiquen aquest projecte que naix amb molta il·lusió i amb molta vocació d'esforç.



692260826



AVDA. JAUME I, 12





# BAR MIRALLES



Guisats, tapes i arrossos saborosos és l'especialitat d'aquest bar que té com a objectiu compartir la gastronomia que cada dia ix de la seua cuina.

En concret, per a la Ruta de la Tapa, aquest bar aposta pel pollastre a la taronja dins de l'especialitat a la millor tapa que entre els seus ingredients integre taronja o mandarina.



642672057



AVDA CASTELLÓN, 4





# B & B

La Platja de Nules no seria el mateix sense la Terrassa B&B. La seua característica versàtil la convertix des del punt de trobada de persones que es reuneixen per compartir bona conversa acompanyada d'un cafè o un gelat a mig matí, fins a local de referència per als joves del municipi i rodalies.

Música en directe i monòlegs, entre altres activitats, amenitzen les caloroses nits d'estiu davant de la mar, amb una atenció personalitzada i de proximitat amb el client que s'acosta a les instal·lacions per gaudir d'una vetllada ambientada.



608106565



AVDA. NORTE, S/N



# LA BODEGUITA DE MACORINA

La Bodeguita de Macorina naix d'un viatge de dos amics que decidixen invertir els seus estalvis en la creació d'un pub diferent i al municipi del que són i on residixen. Així de senzill o així de complicat. Siga com siga, el novembre del 2018 inicien el seu camí amb tan mala sort que el març del 2019 es produïx la pandèmia que va estar a punt d'arruïnar-los el negoci. Però van tirar endavant i seguixen oferint un oci segur i de qualitat al municipi.



665669992



AVDA CASTELLÓ, 27







El 2020 decidixen ampliar el seu negoci i es fan càrrec d'un altre local: Guateque, els propietaris del qual van tancar durant la pandèmia. La idea era, i en aquesta línia continuen, crear un ambient diferent, de tarda divertida on compartir el temps d'oci acompanyats d'un còctel original i d'una interessant conversa.

# GUATEQUE

En la Ruta de la Tapa participen amb els següents còctels:

**LA BODEGUITA  
DE MACORINA**

**GYN TONIC AMB AROMA  
DE MANDARINA**

**GUATEQUE**

**RON REDUÏT AMB CURAÇAO**



665669992



AVENDIA VALENCIA, 41





# LOS ARCOS

Eric i Tomás van iniciar el seu camí al Mesón de la Tapa fa dos anys i fa un van decidir obrir dos locals al Mercat Municipal. Cada cap de setmana compartixen les seues especialitats amb els que busquen al mercat un espai d'oci i esbarjo: les tapes d'hamburguesa i les broquetes, productes que estan tenint una gran acollida.

Aquests joves emprenedors busquen expandir-se donat els bons resultats que estan tenint i han optat a una *xiringuito* a la zona de la platja del qual han estat adjudicatariis.

És la primera vegada que participen a la Ruta de la Tapa on oferixen una minihamburguesa deliciosa amb productes de primera qualitat.

Així que cal acudir a les seues instal·lacions per poder degustar la saborosa tapa amb què concursen.



608106565



AVDA. VALENCIA, 15  
PUESTO 9





# SCUDE RESTAURANTE

Els caracteritza la seua habilitat per crear arrossos deliciosos, des de la paella tradicional valenciana fins a arrossos amb marisc que delecten els paladars més exigents. Aposten per la qualitat del producte i per l'atenció al servei en una combinació on l'estètica dels plats tenen el seu protagonisme. És un local de gran capacitat, amb finestres a l'exterior, perfecte per a la celebració d'esdeveniments; i amb disposició de piscina als mesos d'estiu. Per a la Ruta de la Tapa ha apostat per un aperitiu: una coqueta de croqueta líquida de gamba.



964844127



C/ SAN VICENTE, 121





# POLLASTRE AL MERCAT



Des de fa dotze anys, Sole i Víctor estan al capdavant d'aquest establiment ubicat al Mercat Municipal. Van començar com a rustidor oferint pollastres a l'ast i, a poc a poc, van anar expandint el seu negoci cap a altres productes. Tapes variades, pasta i truites per a tots els gustos són algunes de les especialitats que el convertixen en un punt de trobada cada dimecres i tots els caps de setmana al recinte del mercat interior.



Qui vol gaudir d'una agradable estoneta, acompanyada d'un refresc i una tapa saborosa, es dona cita en aquest local per gaudir d'un espai d'oci i entreteniment.



AVDA VALENCIA, 15  
PUERTO 3



# BAR CAJA RURAL



Qualsevol excusa és bona per acostar-se a esmorzar, dinar o sopar a aquest local on els plats prenen vida, especialment, l'ensalada russa i l'entrepà de sèpia. També arrossos, peix o carn són magnífiques opcions, sense oblidar el típic *cremadet*.



964670016



C/ MAYOR, S/N





# PUERTA DEL SOL

Des del 2008, les tapes i entrepans d'aquest bar són el delit dels qui decidixen apostar per compartir un dinar convencional o alguna tapa més atrevida.

Sèpia amb allioli bort és la tapa que han triat per participar a la Ruta. Es tracta d'una salsa especial que elaboren amb julivert i maionesa i que dóna a l'entrepà un toc diferent.

També podeu degustar la seua àmplia carta en sopars els caps de setmana.



645704133



C/ PADRE TOMÁS LUCAS, 8





Ca Samu va iniciar el seu nou camí el 9 d'octubre passat reprenent la filosofia de negoci del que era l'antic bar Villaplana. L'establiment està enfocat cap als dinars durant la setmana i reforça els divendres i dissabtes amb una carta menú per dinars i sopars amb una actuació de karaoke per animar les vetllades del cap de setmana.



# CA SAMU

La tapa amb què participa a la Ruta de la Tapa és una carxofa bullida, i passada després per la planxa, que es servix oberta en forma de cor. A l'interior porta una salsa i per la part superior està ruixada per formatge parmesà i oli negre o amb olives negres resseques. Ha decidit participar a la Ruta de la Tapa perquè vol donar visibilitat al seu negoci i considera que és una bona oportunitat.



615395529



AVDA VALENCIA, 98





# DIA DE LA MARE

COMERÇ  
LOCAL

Troba tot allò  
que necessites

REGALS ESPECIALS

EXPERIÈNCIES ÚNIQUES

# REGALA AFECTE I GRATITUD



Un ram de flors, una peça d'artesanania, un complement de moda o un tractament de spa...poden ser algunes opcions per regalar al Dia de la Mare. A més, en comprar al comerç local contribuïm al creixement econòmic de la comunitat i dinamitzem les diferents zones del municipi. Un regal és una bonica manera de mostrar gratitud i estima a algú. És una manera tangible de dir GRÀCIES!!

El Taller d'Ocupació col·labora amb el comerç a la campanya del Dia de la Mare amb la dotació als establiments de roses blanques. L'objectiu d'aquest gest és ajudar a crear una experiència de compra atractiva per als clients, generant un ambient de gratitud i celebració al voltant de la festivitat.

La rosa blanca s'associa comunament amb la puresa, sinceritat i amor maternal. Aquest dia és una oportunitat perquè el comerç incrementi les vendes relacionades amb regals, targetes, joies, dolços i experiències especials; al mateix temps que impulsa l'activitat econòmica de restaurants, salons d'estètica, perruqueries...

Els negocis llancen campanyes publicitàries i promocionen els seus productes i serveis per captar l'atenció dels consumidors.





# FLORISTERÍA LOURDES

Des de 1975 Floristería Lourdes oferix els seus serveis, acompanyant els clients en cadascun dels moments especials de les seues vides. I és que una flor o una planta són sempre una molt bona opció per regalar i mostrar afecte i agraïment.



**“Vam néixer  
entre flors...i així  
seguim, entre  
flors”**

📍 C/ JOSE BARTRINA, 13







# MÓN REGAL

En aquesta jornada d'amor i de gratitud, Món Regal vol expressar el seu afecte a aquestes dones extraordinàries que omplen les nostres vides d'amor i tendresa: les mares.

Amb cada peça i complement, en aquest establiment volen exaltar la figura de la mare com a símbol de bellesa en totes les seues formes. A Món Regal, s'aposta per vestir la fortalesa i dolçor de totes les mares amb mestratge i elegància. Que aquest dia estiga ple de somriures, abraçades i moments inoblidables per a totes les mares.

Feliç dia de la mare!



📍 C/ SANTA BÁRBARA, 6





# STILETTO

Si busques una sabateria amb primeres marques i qualitat contrastada, Stiletto és una magnífica opció i també una possibilitat de regal pel Dia de la Mare. Les sabates són un element de moda versàtil que completa qualsevol estil i molt útil, tant buscant la comoditat per al dia a dia com primant l'elegància per a ocasions especials que puguen sorgir.

Triar un parell de sabates que reflectixen el gust i l'estil d'una mare és una mostra del que la coneixes i l'aprecies. Les tendències actuals que combinen comoditat, estil i sostenibilitat fan que regalar sabates siga una opció a tenir en compte. I l'àmplia gamma de Stiletto permet trobar des de peces de colors vibrants i estampats audaços que donen un toc de frescor als looks de primavera/estiu, fins a la comoditat de sandàlies planes i sapatilles que s'adapten a un estil de vida actiu i en constant moviment.



 C/ BETXÍ, 8



# MARTA ARNAU SABATES



**“Ja siga elegant, còmoda i pràctica o audaç i cridanera, la sabata és una forma d'expressió personal”**

La sabata és un element fonamental a l'estil personal i l'aparença en general d'una persona.

L'ús d'una sabata còmoda i adequada és crucial per a la salut i el benestar, ja que proporciona el suport i l'amortiment necessaris per previndre lesions i promoure la salut del peu. És per això que Marta Arnau aposta per sabates que combinen comoditat i estil i elegància; que realcen qualsevol vestuari, des de formal a casual o esportiu.





# OXIGEN ESTETIC

**Clínica Mèdic Estètica: Estètica - Psicologia - Nutrició**

Regalar salut i bellesa és una opció a considerar per al Dia de la Mare. És la millor manera de desitjar benestar físic i emocional a una persona, així com de realçar la seua bellesa natural. A Oxigen Estetic podeu donar resposta a aquestes necessitats i optar per regalar l'experiència de la cura personal, tractaments d'estètica i tot tipus d'opcions que promouen la salut i el benestar.

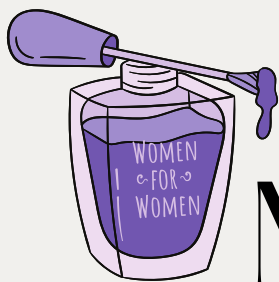
## **LA IMPORTÀNCIA DE POTENCIAR LA BELLESA I MANTINDRE UNA VIDA SALUDABLE**

És un regal experiencial significatiu, una de les millors maneres de mostrar a una mare l'estima i el desig que es senta bé amb ella mateixa i amb el seu entorn i una manera molt especial de dir-li que la vols! Qualsevol moment és propici, però la celebració d'aquest dia és una oportunitat perfecta.



 C/ SANTA ANNA, 22





# MARTA NAILS

Portar les ungles de les mans ben arreglades pot transmetre una imatge de cura personal, higiene i atenció al detall. Marta Nails és un lloc perfecte per cuidar les ungles i triar entre multitud de formes i colors diferents com a alternativa creativa i original d'expressió personal.

Sens dubte, l'estètica de les ungles és una manera d'experimentar amb la moda i l'art a les mans i una forma creativa d'expressió de la personalitat i l'estil de vida. En aquest establiment tens una molt bona opció per fer un regal original per al Dia de la Mare.

**Unes ungles ben cuidades poden augmentar la confiança i millorar l'aparença general de les mans**



📍 C/ AUSIÀS MARCH, S/N







# ANELMA



Per a aquesta mare que sempre està a la moda, a Anelma pots trobar diverses opcions a les últimes col·leccions de primavera-estiu. En aquest establiment posen a disposició la seua experiència i assessorament per trobar aquest regal especial amb què mostrar gratitud i afecte a una mare especial. Encara que són sentiments que es projecten cada dia, la celebració del Dia de la Mare és una magnífica oportunitat per sorprendre-la i transmetre-li la importància que té el seu suport i proximitat a les nostres vides. Una peça de roba ben triada pot fer que una persona es senta apreciada, ja que mostra l'esforç per trobar aquesta peça d'acord als gustos i l'estil de la persona a qui es regala.



 AV. DIAGONAL, 10



# ENRIQUE BELTRÁN



Regalar una joia el Dia de la Mare és una forma d'expressar gratitud d'una forma duradora molt significativa.


En aquest espai creatiu, es fusiona habilitat artesanal amb passió pel disseny per oferir peces úniques que reflectixen estil i personalitat. Des de delicats collarets fins a impressionants anells, cada creació és una obra mestra feta a mà amb els materials més fins. A més de disposar de col·leccions de diferents marques, s'especialitzen en dissenys per encàrrec, on transformen una idea en una exquisida peça de joieria personalitzada. Enrique assegura que al seu taller la creativitat no té límits i la qualitat és la seua prioritat per aconseguir la joia perfecta.

**Oferix peces dissenyades amb una estètica avantguardista i detalls exquisits**

**Les joies són obres d'art que complementen el vostre estil únic**

**Disseny sorprenents i colors enlluernadors inspiren les col·leccions d'aquesta primavera estiu**



 C/ SANTIAGO OBON, 5





# ENTREVISTA AMB...

## VICENTE MARTÍNEZ



### RESTAURACIÓ

**A**mb emocions confrontades i amb molta gratitud al municipi de Nules, el restaurant, Casa Rabitas, tanca les portes després de 30 anys al servei dels veïns i visitants. Vicente Martínez i Balbina Canós es jubilen i amb ells s'emporten multitud d'històries, innumbrables records, anècdotes incomputables, celebracions familiars, interessants converses i una infinitat d'experiències úniques que han fet del seu, un viatge gratificant i un projecte de vida que culmina amb la jubilació de tots dos.



### **Què us va motivar a obrir un restaurant a Nules?**

Bàsicament els meus viatges pel nord d'Espanya: la Rioja, Galícia, el País Basc... i la meua passió per la gastronomia. Em dedicava al transport i quan viatjava a aquests llocs, observava la multitud de tavernes que hi havia a la zona i el model de negoci. Un dia, a la tornada d'un d'eixos viatges, vaig proposar a la meua dona muntar una cosa semblant a Nules i el 1996 vam obrir una botiga de vi i degustació de productes selectes. Després de l'èxit d'aquesta iniciativa, a l'any 2000 vam decidir obrir el restaurant.

### **Quins van ser els majors desafiaments que vau enfrontar com a restauradors en aquest municipi?**

Fer alguna cosa que no s'havia fet mai i que la gent ho acceptara i tinguerem èxit amb la iniciativa.



**Quin ha estat el plat més popular o l'especialitat entre els clients al llarg dels anys?**

Hi ha molts però, bàsicament, els plats de cullera com el tradicional arròs amb fessols i naps; i com a tapa: el *milhojas* de foie amb melmelada de figa.

**De fet, teniu un premi al millor plat de cullera.**

Tenim diversos premis, però el primer que es va donar a la província al millor restaurant a l'especialitat de cullera va ser per a Casa Rabitas.

**Tens algun consell per a altres persones que estan començant al sector de la restauració?**

Il·lusió, esforç i ganes de treballar en un sector que exigeix molt de sacrifici. I ara cuinar és més senzill perquè tenim la millor Escola d'Hostaleria d'Espanya i cursos de formació; abans s'aprenia provant i en el dia a dia.

**Quins records o moments destacats guardeu de tots aquests anys treballant al restaurant?**

Moltes històries, converses, records i experiències. I és que 30 anys donen per a molt, amb una clientela fidel amb què hem consolidat amistat i afecte i amb sectors com el taulell o el món agrari que ens portaven clients de tota Espanya i



de l'estranger.

**Com ha canviat la indústria de la restauració en aquest municipi des que vau obrir el vostre restaurant?**

Nosaltres no hem notat un gran canvi en el model de negoci. Ningú no ens ha igualat perquè ningú s'ha dedicat a fer el que nosaltres fem: aquest servei de venda des del mateix restaurant muntat a l'estil de les tavernes del nord d'Espanya. Així varem començar i així hem seguit fins ara.

## Què creieu que estranyareu quan no us alceu cada dia per obrir el local?

Sobretot l'afecte de la gent. Una clientela, alguns de més de 20 anys. Els clients quan vénen a Casa Rabitas se senten com a casa, mengen com a casa, i això es trasllada en gratitud i afecte.

En definitiva, aquest contacte amb la gent és el que més trobarem a faltar. Ens anem agraïts amb Nules per tot el que ens ha donat i amb tants municipis de la província i d'Espanya que han fet de Rabitas casa seua i el seu punt de trobada.

## A què es dedicaran Vicente i Balbina en aquesta nova etapa?

Balbi es dedicarà en cos i ànima als seus néts que adora i amb qui cuina algun dolç i coses que els agraden.

El jo, em dedicaré a organitzar tastos de vi, algunes degustacions de productes i el que sorgisca que m'aporte i em vinga de gust, sense obligacions, a un ritme diferent, potser més assossegat i tranquil perquè la vocació no es jubila.

Es jubila el cos, però no l'esperit i el meu ha estat, sempre està i estarà vinculat a la gastronomia i al sector de la restauració.



## EL LLEGAT

“Ha arribat l'hora de jubilar-nos i ho fem amb tristesa, però alhora satisfets amb la trajectòria de Casa Rabitas. Amb l'orgull de deixar com a llegat el nostre record; haver aconseguit fer d'un petit restaurant i una gran cuinera la nostra forma de vida i la nostra il·lusió diària”.



# CAPTURANT... EL COMERÇ LOCAL!

Ets amant de la fotografia? En aquest magazine et busquem.  
Compartix les teues fotos i seràs el/la protagonista



Realitza la teua instantània  
Seguix a te\_dones\_nules  
Nomena @te\_dones\_nules



Utilitza #tedonesnules



BOTOX CAPILAR

**ANA FERRANDO  
PELUQUERÍA**



kioscocolonnules



IA



# AGENDA

*Maig*

MAIG  
2024

DL	DM	DC	DJ	DV	DS	DG
		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 Dia del Treballador

02 Ruta de la Tapa (fins el día 2 de juny inclòs)

05 Dia de la Mare

15 Dia Internacional de la Família



# Equip magazine

## DIRECCIÓ

**Esther Pallardó**

## COORDINACIÓ

**Julia Gómez**

## COLABORACIÓ

**Josefa Bort**

**Verónica Bellido**

**Silvia Estañol**

**María Soledad Lázaro**

**María Isabel Bueso**

**Begoña Cutanda**

**Marian Millán**

**Maryam Rharbaoui**

**Naoual Saidi**

**Carmen López**

“Els bars i els  
restaurants són molt  
més que negocis locals;  
són espais on es  
compartixen històries, es  
recreen records i es  
gaudix de la companyia  
de familiars i amics”