



EL BOLETÍN

CDSCA "CLUB NAVAL DE OFICIALES" DE CARTAGENA

AERONAUTICA NAVAL

El 15 de septiembre de 1.917, S.M. El Rey firma el siguiente Real Decreto:

"Real Decreto

A propuesta del Ministro de Marina, de acuerdo con Mi Consejo de Ministros, Vengo en decretar lo siguiente:

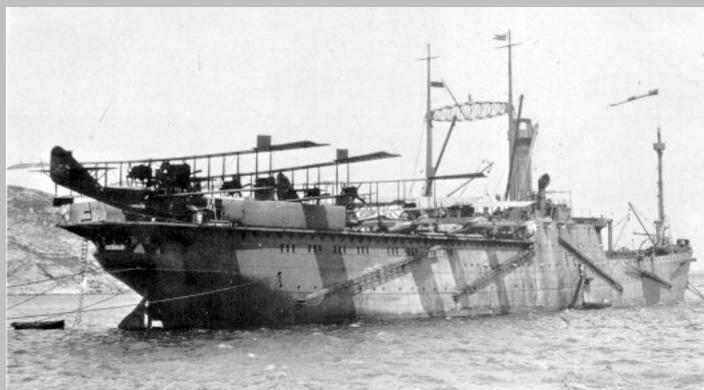
Artículo Primero: Se crea en España la Aeronáutica Naval íntimamente ligada con la Militar.

Artículo Segundo: Se crea en Cartagena una Escuela de Aviación Naval en donde adquirir la especialidad en esta rama el personal de la Marina Militar que haya obtenido el título de Piloto en la Escuela de Aviación Militar.

Artículo Tercero: En esta Escuela de Aviación Naval, se especializará también personal del Ejército en la proporción que sea posible en un principio.

Artículo Cuarto: Se crea una factoría para la construcción de esta clase de material aeronaval, la que ha de estar también en contacto con las análogas del Ministerio de la Guerra no sólo para prestarse mutuos auxilios, sino para que exista la mayor semejanza posible en aquellos órganos de los aparatos que lo permitan.

DÉDALO



- Construcción: Astilleros Swan Hunter, Newcastle UK. 1901.
- Reconversión: Astilleros Vulcano, Barcelona. 1921.
- Eslora: 127,4 m.
- Manga: 16,76 m.
- Calado: 7,4 m.
- Desplazamiento: 9.900 dwt.
- Propulsión: 1 máquina alternativa, 3 calderas, 1 eje, 3000 hp.
- Velocidad: 10 nudos.
- Tripulación: 398
- Aeronaves: un hangar para dirigibles a proa, plataforma y hangar para hidros a popa; de 20 a 25 hidroaviones según tipo, un dirigible operativo y otro de reserva.
- Armamento: 4 cañones de 105 mm, 2 cañones antiaéreos de 57 mm

FEBRERO 2015

ÍNDICE

INDICE

PÁGINA

Notas de la Directiva:

- Peluquería ----- 3
- Taller de restauración de muebles ----- 3

Jueves día 5 : Día de la Comida del gourmet: "Laconada" --- 3

Jueves día 12: Día de Venus ----- 4

Sábado día 14: Fiesta Infantil de Disfraces ----- 5

Cena-Baile de los enamorados y disfraces -- 6

Galería fotográfica:

- Día del Niño ----- 8
- Fiesta de gala. Fin de año 2014 ----- 9
- Fiesta de juventud. Fin de año 2014 ----- 12
- Visita SS.MM. los Reyes Magos ----- 13
- Golf ----- 15

Sábado día 21: Tardes de cine ----- 16

Sábado día 28: Aniversario Hermandad Vet. BMING XXXII - 16

Cena-Baile ----- 17

Adelanto Actividades Marzo:

- Esquí en Sierra Nevada ----- 18

Adelanto Actividades Abril:

- Viaje a Italia ----- 18

Teléfonos del Club ----- 20

NOTAS DE LA DIRECTIVA

PELUQUERÍA

Informamos a todos los Usuarios, que la responsable del servicio de peluquería ha cambiado temporalmente. La nueva profesional se llama MIRIAM y su teléfono de contacto es el **673 614502**.

El horario será el siguiente:

- Lunes, domingos y festivos permanecerá cerrada.
- Martes y jueves de 09:00 a 13:00 (previa cita) y de 16:00 a 20:00 horas.
- Miércoles y viernes de 16:00 a 20:00 horas.
- Sábados de 09:00 a 13:00 horas.



TALLER DE RESTAURACIÓN DE MUEBLES

Comenzará a funcionar a partir del día 4 de febrero, y finalizará el día 10 de junio.

El horario se establece los miércoles de 16:30 a 19:30.

Para cualquier aclaración, consultar con Dña. Encarna Lledías Fernández mediante correo electrónico: lospalmero@gmail.com

Los alumnos del taller que no sean usuarios del Centro, deberán abonar a la entrada del mismo el canon de invitados (2 €) cada vez que asistan.

Jueves día 5



Este mes, la empresa de Restauración ha elegido la gastronomía gallega para deleitarnos con un sabroso "Lacón con Grellos", por lo que el menú será el siguiente:

COPA EN BARRA:	Vino o cerveza (sólo 1 consumición).
ENTRANTES:	Pulpo a la gallega Mejillones al vapor Ensalada de crujientes y rulo de cabra.
PRIMER PLATO:	Caldo de lacón.
SEGUNDO PLATO:	Lacón con grelos.
POSTRE:	Tarta de Santiago.
BEBIDAS:	Vino blanco Ribeiro y agua mineral. Café solo o con leche. Chupito de orujo

El precio es 14 €, para usuarios y 16 € para invitados y la reserva la puedes hacer, como siempre, llamando al 968127108 hasta las 1200 horas del día 5.

Jueves día 12



Pasada la "cuesta de enero" os animamos a que os reunáis con las amigas y compartáis la comida que para esta

ocasión ha preparado la empresa de restauración y que consiste en:

CUANDO LLEGUES.	Copa en barra.
CENTRO DE MESA.	Croquetas de jamón Rollitos crujientes de pato y verduras Ensalada templada de gulas y gambitas
PRIMER PLATO.	Crema de bogavante
SEGUNDO PLATO.	Lubina a la espalda con patatas parisienne
POSTRE.	Tarta de arándanos
BODEGA.	Vino "Cepa Lebrei" y agua mineral Café solo o con leche.

El precio del menú es de 14 € para usuarias y 16 € para invitadas. y para apuntaros deberéis llamar directamente a la barra (968127108) en horario de comedor y antes de las 14:00 horas del día anterior.

Sábado día 14



FIESTA INFANTIL DE DISFRACES

Con motivo del **CARNAVAL**, el sábado día 14, de 12:00 a 14:00 horas, celebraremos una fiesta **exclusiva para niños** que se celebrará, si el tiempo lo permite, en la terraza de "El Marqués", con edades comprendidas entre los 2 y los 12 años de edad.

A 12:00 horas se iniciará una actuación, por lo que rogamos seáis puntuales para no interferir en la misma.

Se pretende realizar un pequeño desfile para que los "peques" luzcan su vestuario y cuando pasen se les dará una bolsa de chuches. Después de la actuación tendremos un aperitivo/comida. Para el debido control/previsión se pide la inscripción previa en Secretaría.

El plazo para inscribirse comenzará a partir de la publicación del presente boletín y finalizará el viernes día 13 a las 12:00 horas. Para inscribir a los niños, si no lo quieres hacer personalmente en el Centro, basta con hacer una llamada telefónica a Secretaría en horas de oficina e indicar nombre y edad del niño@.



Sábado día 14



Este año, por caprichos del calendario, hacemos coincidir la cena de los enamorados con la de carnaval, por lo que os animamos a disfrazaros y participar en el concurso que organiza el Centro.

La cena comenzará a las 21:15 horas y para esta ocasión el "Chef" nos ofrece el siguiente menú:



CENA

- CENTRO DE MESA:** Embutidos ibéricos y queso curado.
Verduras en tempura con salsa romesco y queso azul.
Revuelto de ajetes, patatas concasse y gambas.
- PRIMER PLATO:** Circular de ensalada Windsor con salmón Salvaje y aguacates.
- SEGUNDO PLATO:** Saltimbocca de ternera con jamón y mozzarella En salsa de Oporto y patatas Hash Brown.
- POSTRE:** Corazón de bizcocho con fresas y nata.
- BODEGA:** Vino blanco "Sitial" (D.O. Rueda)
Vino Tinto "Tierras de Murillo" (D.O. Rioja)
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café e infusiones

BAILE DE DISFRACES



Finalizada la cena bailaremos al ritmo de la música que nos ponga el dúo "Minerva". A 24:00 horas, haremos el desfile de los Usuarios que vengan disfrazados. Habrá tres categorías: Grupos, Individual femenino e Individual masculino, premiándose al mejor de cada categoría. El jurado

se seleccionará entre el público asistente y los premios serán de 100 € para individuales y 300 € para el grupo, los premios pueden quedar desiertos si a juicio del jurado así se estima. El mínimo de participantes, en cada categoría, para poder celebrar el concurso será de dos y aquellos Usuarios que se presenten en la categoría de grupos, no podrán participar en las categorías individuales.

Los usuarios que deseen participar en el concurso deberán apuntarse en Secretaría antes de las 12:00 horas del viernes día 13 comunicando el nombre con el que van a concursar. Todo aquel que no se haya apuntado, aunque venga disfrazado no podrá participar en el concurso.

Al finalizar el concurso de disfraces se realizarán tres jugadas de lotería familiar con premios acordes al día que nos motiva.

Se mantienen los precios del pasado año y se recuerda que el máximo de invitados por Usuario es de 6 personas, para casos especiales consultar al Secretario.

Dado el significado especial de esta cena, se exigirá **chaqueta y corbata** a los caballeros que no vengán disfrazados. Las señoras, magníficas, como siempre.

PRECIO DE LA CELEBRACIÓN			ABONAR EN:
CENA + BAILE	USUARIOS	15 €	COMEDOR
	INVITADOS	20 €	
BAILE	USUARIOS	0 €	CONTROL ENTRADA
	INVITADOS	5 €	



Día del Niño



CENA DE GALA FIN DE AÑO 2014



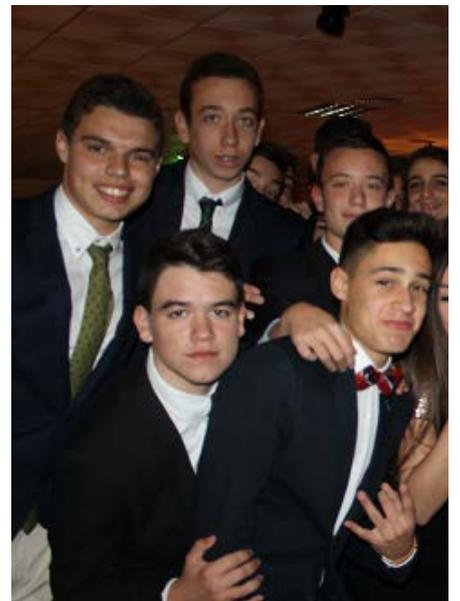


FELIZ 2015





FIESTA FIN DE AÑO JUVENTUD





Día de los Reyes Magos





GOLF



**CAMPEON PARTIDA DE ENERO
D. JOSÉ A. RDGUEZ. DURÁN**



**CAMPEÓN ORDEN DEL MÉRITO
2014
D. LUCAS LÓPEZ APARICIO**



**2º CLASIFICADO ORDEN DEL
MÉRITO 2014
D. JUAN J. HDEZ. FDEZ.**



**3º CLASIFICADO ORDEN DEL
MÉRITO 2014
D. PEDRO A. ROS PEÑALVER**



Sábado día 21

Tardes de Cine

Como todos los meses os ofrecemos la proyección de una película de animación, aventuras, etc., dirigida al público infantil y que se anunciará con anterioridad en los tabloneros de anuncios.

Se proyectará, como ya sabéis, en la pantalla grande que hay en El Marqués y empezará a las 18:00 horas.

Os recordamos que, para el que quiera, existe la posibilidad de darles a los niños antes de la proyección, (a partir de las 17:30 horas) en el kiosco "Noray", una merienda al precio de 1 euro, aunque para tener derecho a esto los niños tendrán que **apuntarse con anterioridad** en Secretaría antes de las 12:00 horas del día anterior, diciendo que tipo de merienda quieren.

El Menú:

Sándwich mixto o similar

Vaso de refresco o batido

Bolsa patatas o bolsa de gusanitos o plátano

Sábado día 28

ANIVERSARIO FUNDACIONAL

HERMANDAD DE VETERANOS DEL BMING XXXII

A las 18:30 horas, tendrá lugar una conferencia con el tema: "De las Milicias Urbanas al Servicio Militar en Cartagena, siglos XVIII, XIX y XX", a cargo del Alférez Reservista del E.T., historiador y profesor de la UPCT, Director del Instituto Cartagenero de Investigaciones históricas D. Luis Miguel Pérez Adán.



A continuación, actuación del grupo de teatro "TANIT" de la Concejalía de Mujer y Cultura, que interpretarán la obra "Nunca es Tarde" de Hugo Blotta.

A partir de las 21:15 horas, cena y baile.

Sábado día 28

CENA-BAILE

La cena comenzará a las 21:15 horas y para esta ocasión el "Chef" nos ofrece el siguiente menú:

CENA

- CENTRO de MESA: Ensalada Capresse de récula, tomate y mozarella.
Delicias de camembert y queso fresco con mermelada de naranja.
Salpicón de mejillones, gambitas y bocas.
- PRIMER PLATO Pechuga de pollo a la cerveza con champiñones.
- SEGUNDO PLATO Lomo de lubina a la plancha con pisto suave.
- POSTRE: Pan de calatrava con frutas confitadas.
- BODEGA Vino Tinto "Cepa Lebrel" (D.O. Rioja)
Agua mineral
Café solo o con leche.

BAILE



Después de la cena bailaremos al ritmo de la música que nos ponga la cantante "Laly" hasta las 02:00 horas. Como siempre.

Se mantienen los precios del pasado año y se recuerda que el máximo de invitados por Usuario es de 6 personas, para casos especiales consultar al Secretario.

PRECIO DE LA CELEBRACIÓN			ABONAR EN:
CENA + BAILE	USUARIOS	14 €	COMEDOR
	INVITADOS	19 €	
BAILE	USUARIOS	0 €	CONTROL ENTRADA
	INVITADOS	5 €	

ADELANTO ACTIVIDADES MARZO



Se está pendiente de establecer fecha exacta, aunque será un fin de semana de marzo.

Los precios son los mismos que el año pasado:

Usuarios: Adultos 235 €. Niños 200 €.

Invitados: Adultos 255 €. Niños 220 €.

Se considerará como "niños" sólo a los nacidos en el año 2003 y posteriores. En el Boletín del mes de Marzo se publicará la fecha del viaje y la fecha de la reunión.

ADELANTO ACTIVIDADES ABRIL



Viaje a Italia

**AUTOCAR GRAN TURISMO.
AVION IDA Y VUELTA.
HOTELES ****
PENSION COMPLETA.
GUIA ACOMPAÑANTE.
GUIAS LOCALES DONDE INDICA.
COMIDAS EN RESTAURANTES.
SEGURO DE VIAJE.
ENTRADAS A LOS LUGARES SEÑALADO**

NO INCLUYE:
HABITACION INDIVIDUAL.
EXTRA PERSONAL.
TASAS TURISTICAS
BEBIDAS
LO DESCRITO FUERA DEL PROGRAMA.

Día 1º: ORIGEN - AEROPUERTO: Salida del punto de origen dirección aeropuerto , facturación y embarque en dirección Roma llegada traslado al hotel. Alojamiento y cena.

Día 2º: ROMA MONUMENTAL: Desayuno. visita panorámica de la ciudad con guía local, con lugares evocadores como el conjunto arqueológico del Coliseo y de los Foros Imperiales, la Plaza de Venecia, Circo Massimo, la Boca de la Verdad, San Pedro Encadenado... visita al Coliseo Romano, comida en restaurante. Por la tarde Visita con guía local a Basílicas Cristianas. Cena y alojamiento.

Día 3º : VISITA PANORAMICA A LA CIUDAD DE ROMA.- VATICANO: Desayuno, traslado al Vaticano donde tendremos un encuentro testimonial con el Santo Padre , comida en restaurante,

por la tarde visita con guía local a Museos Vaticanos y Capilla Sixtina (incluyendo: entrada, reserva, Parking y audífono) , Cena en el hotel. Panorámica nocturna con guía local a Roma Barroca iluminada: visitando la Fontana de Trevi, Plaza de España etc. Regreso al hotel, alojamiento.

Día 4º : SIENNA –PISA – FLORENCIA: Desayuno, equipaje, llegada a Sienna, panorámica y visita con guía local, Piazza del campo, Palazzo público, Torre del Mangia, Fonte Gaia..., comida, Continuación hasta Pisa, cuna de Galileo y puerta fluvial romano hasta el siglo V, tendremos la oportunidad de ver la Torre Pendete, símbolo de la ciudad, Llegada al hotel, acomodación, cena, alojamiento.

Día 5º: FLORENCIA (Montecatini): Desayuno , visita a Florencia: capital toscana que es la maravilla del renacimiento. El lugar donde se hallan las huellas de personajes como Dante o Miguel Ángel. Visita de la ciudad con guía local: Catedral, Baptisterio, Torre de Giotto, Plaza de la Señoría, Puente Viejo, Mercadillo de la Paja, Almuerzo en restaurante. Tarde libre para disfrutar en la ciudad, , panorámica por los miradores para ver el atardecer sobre Florencia, regreso al hotel, cena y alojamiento.

Día 6º: BOLONIA - PADUA - VENEZIA: Desayuno, equipaje, Visita a Bolonia, donde podremos ver su Plaza Mayor, la Universidad, una de las mas antiguas de Italia, las famosas columnas de Bolonia... Almuerzo en restaurante, continuación hasta Padua, donde haremos una breve parada para visitar la Basílica de San Antonio, llegada al hotel, cena y alojamiento.

Día 7º: VENEZIA (Lido di Jesolo): Desayuno. Salida y continuación hasta Venecia: Sus atractivos turísticos son innumerables, pues Venecia es una maravilla en sí misma. Museos, Palacios, Iglesias y Puentes son parte de ese decorado que fascina a tantos. Sin dejar de lado la Piazza y la Basílica de San Marco, el alma de la ciudad. Llegada y almuerzo. Visita panorámica (vaporetto incluido): la Plaza y Basílica de San Marcos, el Campanille, el Palacio Ducal, el Puente de los Suspiros, etc. Realizaremos un bello paseo en Góndola por los canales de esta romántica ciudad. Visita a la fábrica de cristal de Murano. Regreso al hotel: cena y alojamiento.

Día 8º: VENEZIA - ESPAÑA: Desayuno al aeropuerto. Tramites de facturación y embarque. Llegada al punto de origen. Fin de nuestros servicios.

PRECIO: 1.105 € (SUPLEMENTO HABITACIÓN INDIVIDUAL 200 €)
FECHA: 13 AL 20 DE ABRIL DE 2015
OPCIONAL SEGURO CANCELACIÓN: 55 €

SERVICIOS INCLUIDOS:

- HOTELES DE 4**** (3 NOCHES EN ROMA CIUDAD, 2 NOCHES EN MONTECATINI, 2 NOCHES EN LIDO DI JESOLO)
- ALMUERZOS EN RESTAURANTES TURISTICOS CENTRICOS
- CENA EN RESTAURANTE EN FLORENCIA
- GUIAS LOCALES ESPECIFICADAS EN EL PROGRAMA (Basilicas Cristianas, Roma, Roma nocturna, Museos Vaticanos, Sienna, Florencia, Venecia, Bologna)
- PASEO EN GONDOLA
- VISITA A FABRICA DE CRISTAL DE MURANO
- GUIA ACOMPAÑANTE DESDE ESPAÑA
- SEGURO DE ASISTENCIA EN VIAJE
- BUS GRAN CONFORT PARA TODO EL RECORRIDO
- AVION I/V

HOTELES PREVISTOS

- ROMA: HOTEL ALDOBRANDESCHI O SIMILAR
- MONTECATINI: HOTEL PLAZA O SIMILAR
- LIDO DI JESOLO HOTEL BRIONI O SIMILAR

HASTA EL DÍA 6 DE FEBRERO, TENDRÁN PREFERENCIA PARA INSCRIBIRSE LOS USUARIOS DEL CENTRO, A PARTIR DEL DÍA 7 PODRÁN HACERLO LOS INVITADOS

EL NÚMERO DE ASISTENTES ESTÁ LIMITADO A 54 PLAZAS

TELÉFONOS DEL CLUB

Director Gerente	968 127105
Secretario	968 127110
Jefe de Administración	968 127112
Jefe de Servicios Generales	968 127111
Conserje de servicio	968 127111
Oficina-Secretaría	968 127107
Fax	968 127107
Control de Entrada	968 127106
Barra Salón "Príncipe"	968 127108
Barra "El Marqués" y "Condés"	968 127109
Cocina "El Marques" (Mesón)	968 567663
Cocina "Atalaya"	968 567664
Peluquería – Móvil (Miriam)	673 614502
Restauración – Móvil	607 495583
	647 771111

Dirección de correo electrónico: cnocarta@fn.mde.es

Página WEB: www.armada.mde.es
(Personal/Asistencia al Personal)