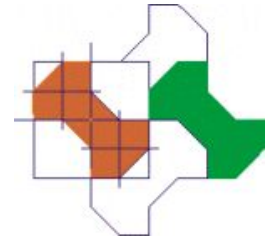


Jornadas para el aprendizaje y enseñanza de las Matemáticas

Granada del 4 al 7 de julio de 2007



Carmen de los Mártires.

Carmen, en Granada, es el nombre con el que se conoce a una quinta con huerto o jardín, vivienda tradicional que ha perdurado hasta nuestros días, especialmente en el Albayzin.

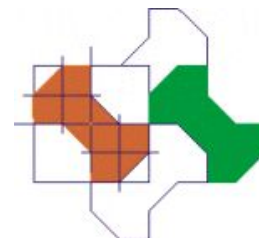
Situado junto a los bosques de la Alhambra, consta de un palacete rodeado de diferentes jardines: el romántico, con lago, isla y torreón; el monacal, con cultivos de plantas aromáticas y medicinales; el oriental, con una fuente rodeada de palmeras; el patio nazarí, inspirado en el de la Acequia de la Alhambra... Entre la gran variedad vegetal y numerosas estatuas, patos, cisnes, ardillas y pavos reales pasean libremente por unos jardines a cuyos pies se extiende parte de la ciudad, y desde los que se disfruta de unas excelentes vistas de Sierra Nevada y la Vega.

El Carmen de los Mártires debe su nombre a que en ese lugar se encontraban, en época musulmana, un enorme conjunto de silos y mazmorras excavadas en las rocas, donde se supone que sufrieron martirio muchos cristianos, por lo que la Reina Isabel, mandó levantar una ermita dedicada a los Santos Mártires. En 1573 se construyó en el lugar un convento Carmelita del que fue prior S. Juan de la Cruz de 1582 a 1588. Destruído el convento en 1842, el terreno pasó a Carlos Calderón que edificó el palacete actual. Un propietario posterior Huberto Meermans fue quien logró el máximo esplendor en los jardines. Tras diversos cambios de titularidad y un proyecto, afortunadamente fallido, de construcción de un hotel en los años setenta, en 1984 pasó a titularidad del Ayuntamiento de la ciudad que, después de la necesarias restauraciones, lo abrió al disfrute público.



Jornadas para el aprendizaje y enseñanza de las Matemáticas

Granada del 4 al 7 de julio de 2007



"EL CARMEN DE LOS MARTIRES"

06 de Julio 2007

22.00 Horas

Copa de recepción:

Jamón de nuestra bodega
Queso manchego en su corteza
Caña de lomo
Mousse de roquefort con polvo de nueces
Escalibada con anchoas de Santoña
Tosta de paté de morcilla con piñones
Espuma de ajo blanco con melocotón de Calanda
Sopa de melón con ibérico
Rabí olí salmón ahumado con aguacate
Mousse de bacalao con pasas
Salpicón de langostinos
Canapé de Salmón al eneldo
Croquetas de nata y jamón ibérico
Pavías de bacalao
Tortitas de camarones

Menú:

Crema Fría de melón verde con láminas de almendra tostada

Ensalada de langostinos con gajos de naranja y pomelo rosa

Carrillera con verduras

Tarta de Mousse de trufa, moras y sopa de chocolate blanco

Bodega:

Blanco Vega de la Reina
Tinto Rioja Marqués de la Concordia Crianza
Cava Marques de Monistrol o Pedro Ximénez

Café e infusiones

PRECIO POR PLAZA: 65.00€

