



Las Palmas, a 23 de Abril de 2013

Estimado Skálega y amigo,

*No es frecuente tener la oportunidad de celebrar un distendido coloquio con uno de los expertos más prestigiosos e influyentes del Turismo. **Marcelo Risi, Responsable de Medios de Comunicación de la Organización Mundial del Turismo, OMT,** estará en visita oficial a Gran Canaria durante el mes de mayo y ha querido participar en nuestro encuentro mensual para trasladarnos sus impresiones sobre el Turismo a nivel mundial.*

*En esta ocasión el encuentro tendrá lugar en la espléndida terraza del Restaurante Roque Nublo, situada sobre los bellos jardines subtropicales del **Hotel Meliá Tamarindos en San Agustín, el próximo miércoles 8 de Mayo a las 14:00 horas***

Tras el almuerzo tendrá lugar un interesante debate con Marcelo Risi, que ahondará en los retos del turismo global, sus cifras, evolución y perspectiva. Como les decía es una oportunidad única de abordar el Turismo en clave mundial con uno de sus máximos exponentes.

Nos acompañarán el Alcalde de San Bartolomé de Tirajana Marco Aurelio Pérez y su Concejal de Turismo Ramón Suárez. Se espera, como viene siendo habitual en nuestros encuentros, la presencia de diferentes autoridades en materia turística de la Isla.

Como siempre, deben confirmar su asistencia a la secretaría del club mediante correo electrónico al email de Skál Internacional de Gran Canaria club@skalgrancanaria.es antes del lunes 6 de Mayo. No dudes en hacer llegar esta convocatoria a cuantos amigos y conocidos del Skál consideres oportuno.

Nota: Dirección del Hotel Meliá Tamarindos: C/ Retama nº 3, 35100-San Agustín

Atentamente,

*Manuel Florido Mayor
Presidente del Skál Internacional Gran Canaria*



SKAL INTERNACIONAL
DE
GRAN CANARIA



MENÚ ALMUERZO SKAL INTERNACIONAL DE GRAN
CANARIA, SAN AGUSTÍN, 8 DE MAYO DE 2013
HOTEL MELIA TAMARINDOS

APERITIVOS SERVIDOS EN MESA

Chupito de Sopa de Melón con Menta y Virutas de Ibérico
Cucharita de Salmón Marinado Noruego con su Caviar
Croquetitas de Jamón Ibérico
Selección de Quesos Canarios D.O. con Frutos Secos

PRIMER PLATO

*Surtido de Brotes Verdes y Verduras de la Huerta Canaria con su Lomito de
Atún Escabechado*

SEGUNDO PLATO

*Suprema de Pintada Rellena sobre Jugo de Setas con Manojito de
Verduritas de la
Temporada y Timbal de Patatas Gratinadas*

POSTRES

Diamante Praliné de Avellana con Semifrío de Vainilla

BEBIDAS

Vino Blanco Martínón (Lanzarote)
Vino Tinto Tarsus Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Cava NPU Brut Nature
Cerveza, Agua y Refrescos, Café

*El precio del menú del almuerzo, es de 20 € para socios y de 25 € para simpatizantes; pago directo
en el Restaurante del Hotel*