ateneo
desde 1879

Plaza del Ayuntamiento, 18
46002 - Valencia

96 352 59 84 - 96 352 16 12
96 352 04 88
Fax: 96 351 22 75

Twitter: @ateneovalencia
WhatsApp: 670 98 25 45

ateneo@ateneovalencia.es

www.ateneovalencia.es

NORMAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LA CASA DEL 1 AL 19 DE MARZO

El acceso al edificio social, del día 1 al 19 de marzo, será libre para todos los socios, presentando su carné que es personal e intransferible y podrán entrar acompañados de 1 persona, libremente, sin entrada, una vez al día, en horario de 12 a 14:30 horas. La entrada se podrá realizar indistintamente por la Plaza del Ayuntamiento y por la calle de Moratín.

Los socios que deseen traer a la casa más de 1 acompañante, tendrán a su disposición tiques que comenzarán a venderse el día 20 de febrero en la conserjería de la entrada del edificio. El primer acompañante no necesita tique.

Estos tiques tendrán validez para **una persona y una sola vez** y podrá comprarse un **máximo de 5 tiques por socio** y día, advirtiendo que no se devolverá el importe de los tiques no utilizados, **con los siguientes precios**:

Del día 1 al 7 los tiques para acompañantes son a 3 €.
Del día 8 al 19 los tiques para acompañantes son a 10 €.

La **1ª PLANTA** (Salas de Bridge y de Ocio), permanecerán cerradas por la mañana.

La **2ª PLANTA** (Recreos), estará reservada para socios con acompañantes, accediendo a partir de las 12 horas, acompañados por el socio que se deberá identificar en la puerta del salón.

La **3ª PLANTA** (Salón Stolz), estará reservada para socios con acompañantes.

La **6ª PLANTA** (Restaurante):

- El acceso al Restaurante durante los días 1 al 19 de marzo será desde las 13 a las 14:30 horas.
- El acceso queda restringido a los socios con un acompañante (GRATIS, sin necesidad de tique) y a los socios que tengan una reserva de mesa para comer.
- Los socios que tengan reserva y vayan a venir **acompañados de invitados** tendrán a su disposición, desde el 20 de febrero, en la conserjería de la entrada del edificio, **tiques a 3 €** de validez diaria para acceder al restaurante. El primer acompañante no necesita tique.
- **Estos tiques no permitirán el acceso a otras plantas del edificio.**
- La reserva deberán realizarla con un mínimo de dos días de antelación a la fecha de misma.

La **8ª PLANTA** (Ático): del 1 al 19 de marzo:

- El aforo del Ático es de 240 personas, lo que nos obliga, por seguridad, a tener unas normas especiales para su acceso.
- El horario para acceder al Ático será de 12 h a 14,30 h y el acceso estará limitado a 240 personas.
- Los socios que deseen acceder al Ático pueden solicitar en Secretaría 1 único tique de acceso por socio (gratis), válido para cuatro días. Tienen también a su disposición tiques de acceso al Ático para todos sus acompañantes, válidos para una persona y una sola vez, con un **precio de 10 €**. Todos los acompañantes necesitan tique.
- Dado el aforo limitado del Ático, se venderán un **máximo de 4 tiques por socio y día, hasta completar el aforo**.

Por respeto a todos los socios, **no se pueden reservar sitios en los balcones del edificio ni en las ventanas del Salón Noble (planta baja) o de Recreos (2ª planta)**.
Del día 1 al 19 de marzo, la Biblioteca permanecerá cerrada de 11:00 a 15:00, pudiendo utilizar los socios el Aula Formativa.

RESTO DE LOS DÍAS DE FIESTA

- La Casa mantendrá su funcionamiento normal durante el resto de los días y restante horario.
- **No se puede, en ningún caso, introducir en el Ateneo comidas ni bebidas por cuestión de orden, sanidad e higiene.**
- **Por respeto a los socios, no se puede reservar sitios en los balcones ni en las ventanas para ver la mascletá.**
- Las reservas para el comedor durante las fiestas falleras, pueden realizarse, en el restaurante del 6º piso, o en los teléfonos 659 30 30 27 / 661 90 80 23.
- **Los visitantes, no socios, que carezcan de tique, no podrán acceder al Restaurante, ni a ninguna otra instalación, hasta las 14:30 horas, entre los días 1 y 19 de Marzo.**

La Junta Directiva les desea unas Felices Fiestas de Fallas 2019.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Ateneo Mercantil de Valencia

Fallas 2019

#FallasAteneo2019

Reina del Ateneo 2019

El título de “Reina del Ateneo”,
para el año 2019,
ha recaído en la Srta.
Silvia Giménez Santamarina.

En el Acto de Exaltación,
del día 8 de febrero de 2019
estará acompañada por su
Corte de Honor:

Isabel Cervelló Granado
Mariluz Clavel Nieto
Loyola Catania Santamarina
Anna Gómez Giménez
Lucía Giménez Rubio
Andrea Motos Garrido

Programa de Fiestas de San José

Día 8 de febrero (Viernes)

20.00 H. - SALÓN DE ACTOS: Solemne Ceremonia de Exaltación de nuestra Reina de Fallas 2019, la Srta. Silvia Giménez Santamarina, acompañada de su Corte de Honor.

Día 1 de marzo (Viernes)

21.00 H. - SALÓN STOLZ: Cena de Gala fallera, amenizada con orquesta.

Día 7 de marzo (Jueves)

20.30 H. - SALÓN NOBLE: Colocación cuadro de la Reina 2018, Srta. Carmen Ferrer Hernández
21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de Pataqueta Valenciana de Titaina del Cabanyal.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 8 de marzo (Viernes)

12.30 H. - SALÓN NOBLE: Inauguración de la barraca fallera, patrocinada por Amstel, por nuestra Reina, la Srta. **Silvia Giménez Santamarina** y celebración del Día de la Mujer Trabajadora.
21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de Pataqueta Valenciana de Embutido.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 9 de marzo (Sábado)

21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de Pataqueta Valenciana de Titaina del Cabanyal.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 15 de marzo (Viernes)

21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de bocadillos y tapas, reservando en Cafetería.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 16 de marzo (Sábado)

21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de bocadillos y tapas, reservando en Cafetería.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 17 de marzo (Domingo)

20.00 H. - FALLA DE LA PLAZA DEL MERCADO: Ofrenda a la Virgen de los Desamparados, dentro de la Comisión de la Falla de la Plaza del Mercado.
21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de bocadillos y tapas, reservando en Cafetería.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 18 de marzo (Lunes)

21.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de bocadillos y tapas, reservando en Cafetería.
23.00 H. - SALÓN NOBLE: Baile con orquesta, hasta la 1 de la madrugada.

Día 19 de marzo (Martes)

11.00 H. - IGLESIA DE SAN MARTÍN: Misa en honor de San José. Concentración en el hall de la entidad, con pasacalles hasta la Iglesia de San Martín (C/ San Vicente, nº 11), con la asistencia de nuestra Reina de las Fallas 2019, la Srta. **Silvia Giménez Santamarina** y con la Bandera del Ateneo Mercantil.
22.00 H. - SALÓN NOBLE: Cena de bocadillos y tapas, reservando en Cafetería.

Observaciones

CENAS TÍPICAS VALENCIANAS Y EMBUTIDO

- Los tiques para las **Cenas de Titaina** (**7 y 9 de marzo**) y la **Cena de Embutido (8 de marzo)** tendrán un precio de **6 euros cada tique**. En **ambas cenas cada socio podrá asistir sólo a uno de los dos días**.
- Las **Cenas Valencianas** consisten en un bocadillo de la típica Titaina del Cabañal, acompañado de aperitivos, cerveza, vino y postre. Las **Cenas de Embutido** consisten en un bocadillo de longaniza, morcilla y chorizo, con pisto o habas acompañado de aperitivos, cerveza, vino y postre.
- Las cenas se celebrarán en el Salón Noble y **tendrán un aforo máximo de 200 personas por día.**

CENA DE GALA

- Para asistir a la Cena de Gala, el **1 de marzo**, como homenaje a la Reina de las Fallas del Ateneo, será necesario presentar los tiques en la entrada del Salón Stolz. Información de precios y menús en Secretaría del Ateneo Mercantil.

- Todos los tiques deberán ser recogidos personalmente, previa presentación del carnet de socio, en Secretaría del Ateneo, **a partir del día 20 de febrero**. Sólo se venderán 2 tiques por socio. **Cada socio podrá presentar un máximo de 3 carnets, incluido el propio, para recoger los tiques**. Será necesario mostrarlos en la entrada de cada cena.

Colaboran:

makro Cash & Carry España
AMSTEL PREMIUM QUALITY Hecha en Valencia
VEGAMAR BODEGAS