

TOT

... i més

www.totbadalona.com

Del 30 al 5 de gener '17



FELIÇ 2017!



Viu la cavalcada de Reis a teleb

Televisió de Badalona



Dia 5 de gener

A les 17 hores:

Arribada dels Reis al pont del Petrolí

A les 19.30 hores:

Cavalcada de Reis



RESTAURANTE SHAN HAI CITY

EN BADALONA DESDE 1990

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

HORARIO: DE 12H A 16H - DE 19:30H A 24H

MENÚS ESPECIALES

ENTRADAS Y SOPAS

1.Ensalada China	3,75€
5.Ensalada de Gambas	3,70€
7.Rollo de Primavera	1,70€
8.Pan Chino	1,50€
9.Pan de Gambas	1,95€
11.Sopa de Aleta de Tiburón	3,25€
12.Sopa Agripicante	3,25€
13.Sopa de Maíz con Pollo	3,25€
14. Sopa de Maíz con Cangrejo	3,25€
15.Sopa de Marisco	3,70€
16.Sopa de la Casa	3,65€
18.Sopa de Pollo con Champiñones	3,25€

ARROZ Y TALLARINES

20.Arroz con Curry	3,80€
21.Arroz Frito Tres Delicias	3,75€
22. Arroz Frito con Ternera	3,45€
23. Arroz Frito con Pollo	3,45€
24. Arroz Frito con Gambas	4,15€
25.Arroz Especial	5,75€
26.Arroz Blanco	1,60€
27.Tallarines con Tres Delicias	4,75€
28.Tallarines con Ternera	4,50€
29.Tallarines con Pollo	4,50€
30.Tallarines con Gambas	4,95€
31.Tallarines Hong Kong	5,50€
32.Tallarines Chinos a la Plancha	6,10€
33.Fideos con Tres Delicias	4,95€
34.Fideos con Ternera	4,70€
35.Fideos con Pollo	4,70€
36.Fideos con Gambas	5,10€
37.Fideos Japoneses a la Plancha	6,10€

TERNERA

40.Ternera Liqi Estilo Coreana	5,85€
41.Ternera con Verduras	5,30€
42.Ternera con Salsa de Ostras	5,95€
43.Ternera con Cebolla	5,30€
44.Ternera con Pimientos Verdes	5,30€
45.Ternera a la Plancha	6,50€
46.Ternera con Curry	5,40€
47.Ternera con Champiñones	5,30€
48.Ternera con bambú, setas chinas	5,70€
49.Ternera con Salsa Picante	5,30€
50.Ternera Estilo Tailandia	5,85€

POLLO

51.Pollo con Verduras	4,85€
52.Pollo con Salsa Agridulce	4,85€
53.Pollo con Almendras	5,50€
54.Pollo con Pimientos Verdes	4,85€
55.Pollo a la Plancha	6,50€
56.Pollo con Curry	4,85€
57.Pollo con Champiñones	4,85€
58.Pollo con Bambú y Setas Chinas	5,40€
59.Pollo con Salsa Picante	4,95€
60A.Pollo con Limón	5,10€
60B.Pechuga Frita con Huevos y Patatas	5,35€

GAMBAS Y MARISCO

61.Gambas con Verduras	7,25€
62.Gambas con Salsa de Ostras	7,25€
63.Gambas con Cebolla	7,25€
65.Gambas a la Plancha	8,50€
66.Gambas con Curry	7,25€
67.Gambas con Champiñones	7,25€
68.Gambas, Bambú y Setas Chinas	7,60€
69.Gambas con Salsa Picante	7,25€

FRITURAS

74.Cerdo Agridulce	4,95€
82.Langostinos Estilo Japonés	7,80€
83.Ternera Frita Estilo Chino	5,40€
84.Pollo Frito Estilo Chino	5,40€
86.Wan Tun Frito	3,30€
89.Patatas Fritas	2,90€
90.Alas de Pollo Fritas	4,55€

PESCADO Y SEPIA

91.Sepia con Verduras	7,25€
92.Sepia con Salsa de Ostras	7,25€
93.Sepia a la Plancha	8,95€
96.Sepia con Curry	7,25€
98.Sepia, Bambú y Setas Chinas	7,25€
99.Sepia con Salsa Picante	7,25€

PLATOS ESPECIALES

100.Pato Asado Pekín	12,50€
101.Pato con Naranja	8,95€
102.Pato con Bambú y Setas Chinas	8,95€
104.Empanadillas Fritas	4,95€
106.Ku-Bak con Tres Delicias	7,70€
107.Ku-Bak con Gambas	8,10€

MENÚ PARA 2 PERSONAS 17,50 €

1 Ensalada china
2 Rollos de primavera
1 Pollo con almendras
1 Ternera con bambú
Setas chinas
1 Arroz frito tres delicias

MENÚ PARA 3 PERSONAS 25,95 €

1 Ensalada china
3 Rollos de primavera
1 Arroz frito tres delicias
1 Ternera a la plancha
1 Pollo con almendras
1 Cerdo agridulce

MENÚ PARA 4 PERSONAS 37,50 €

2 Ensaladas chinas
4 Rollos de primavera
2 Arroz frito tres delicias
1 Pollo con almendras
1 Alas de pollo fritas
1 Ternera a la plancha
1 Gamba salteada con bambú y setas

MENÚ PARA 5 PERSONAS 42,95 €

2 Ensaladas chinas
5 Rollos de primavera
2 Arroz frito tres delicias
1 Ternera con salsa de ostras
1 Pollo con almendras
1 Empanadilla frita
1 Cerdo agridulce
1 Gambas con ostras

MENÚ PARA 6 PERSONAS 54 €

2 Ensaladas chinas
6 Rollos de primavera
2 Arroz frito tres delicias
1 Empanadilla al vapor, a la plancha o fritas
1 Pollo con limón
1 Alas de pollo fritas
1 Ternera a la plancha
1 Pollo con almendras
1 Gambas con champiñones
2 panes chinos

A DOMICILIO PEDIDO MÍNIMO 15 €

Con todos los pedidos a domicilio también bebidas y postres

93 397 91 63 · 658 918 151 · restauranteshc@gmail.com

Av del Marqués de Mont-Roig, 72-74

Melià encapçalarà el grup que construirà i gestionarà el futur hotel del port

Port | Carles Carvajal

La mesa de contractació del concurs de l'hotel del Port va finalitzar el 23 de desembre la seva valoració de l'oferta presentada per un únic grup, aglutinat per l'empresa Tourism Business Builders, SL, al concurs de dret de superfície de la parcel·la hotelera del Port de Badalona. El consorci format pel grup Melià Hotel International, la constructora ACSA-Sorigué, l'equip d'arquitectura Jordi Marcé Arquitectes i BAC Engineering Consultancy Group, ha obtingut una puntuació de 89,5 punts sobre un total de 100, suma de les puntuacions de les valoracions de les propostes tècniques i econòmiques, d'acord amb el barem inclòs en el plec de condicions. Amb aquesta resolució, la mesa elevarà al Consell d'Administració de Marina de Badalona la seva proposta, ja que és el Consell d'Administració l'òrgan adjudicador. La previsió és que es reuneixi a finals de gener. El sobre A, l'administratiu, es va obrir el 15 de desembre a les 10.00h; el sobre B, el que conté els aspectes tècnics es va obrir ahir, dijous 22 de desembre a les 10.00h, i el sobre C, l'oferta econòmica, s'ha obert avui a les 10.30h. Aquest sobre conté una oferta de 9MEUR, superior al mínim de 8,4 amb què partia la subhasta. Pel que fa a les característiques archi-



Imatge virtual del futur projecte de l'hotel del port de Badalona

tectòniques i funcionals de la proposta presentada, es tractaria d'un hotel "Inside by Melià", de 4 estrelles, de planta baixa i quinze plantes pis i 184 habitacions de diferents tipologies. Una oferta hotelera emmarcada en la línia d'hotel urbà, de disseny, per a estances urbanes de feina i de negocis. D'entre les característiques, destacar que la planta baixa està dissenyada per obrir-se a l'espai de centralitat que és el passeig marítim, i que s'accedeix al hall a la quarta planta. La programació tècnica acompanya amb el calendari d'obres inclòs en el plec, que seria de 24 mesos de construcció, un cop aprovat el projecte i obtinguda la llicència d'obres –tràmits que podrien durar de 8 a 10 mesos-. De

manera que l'hotel seria una realitat al llarg del segon semestre del 2019. La mesa de contractació ha estat formada pel gerent de Marina de Badalona, el secretari general de l'Ajuntament, per l'arquitecte municipal de l'Ajuntament, pel cap dels serveis jurídics de l'Ajuntament, pel gerent del Consell Comarcal del Barcelonès, per un representant tècnic del Consell Comarcal del Barcelonès, pel director tècnic i d'Espais Portuaris de Marina Badalona, pel director d'Administració i Finances de Marina Badalona, per un representant dels equips tècnics contractats per Marina Badalona (l'assessoria Magma) i pel secretari del Consell d'Administració de Marina Badalona.

PISTA DE GEL

VINE A
PATINAR
FINS EL
8 DE GENER

CP SANT JOSEP - C. DELS ARBRES, 45-47
(PL. DE LA PLANA) BADALONA

Compra la teva entrada a taquilla o a www.gestorialafarga.com



DESCOMPTA PER A
LA TEVA ENTRADA
INDIVIDUAL DE

2€

Organitza Enter-Events

Oferta no acumulable

L'Euromillones deixa una pluja de milions d'euros a Llefià

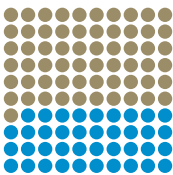
Societat | Redacció

La sort ha tocat de ple al barri de Sant Antoni de Llefià de Badalona. Un encertant rebrà més de 25 milions d'euros gràcies al sorteig de l'Euromillones, d'aquest passat dimarts. La butlleta, que va ser validada a l'estanc situat a l'Avinguda Doctor Bassols, número 129, va ser guanyadora d'un premi de primera categoria, amb cinc encerts més dues estrelles. La combinació guanyadora del sorteig està formada pels números 3, 22, 25, 32 i 39. Les estrelles han estat el 7 i el 12. Al moment de tancar aquesta edició del TOT, dimecres a darrera hora, l'agraciat encara no havia aparegut a estanc del barri de Llefià. De fet, segons opina el propietari de l'administració, Josep Pérez, hi ha poques possibilitats que aparegui públicament el nou milionari. Pérez creu que es podria tractar d'un veí de Llefià



perquè la butlleta va ser validada per finestreta. L'estanc de l'Avinguda Doctor Bassols, amb uns 30 anys d'història, no havia repartit fins al moment cap premi tant important. La notícia sobre la butlleta guanyadora va tenir un gran impacte entre els veïns de Llefià. Nombrosos mitjans de comunicació, de tot el país, van acostar-se fins a l'estanc per buscar reaccions sobre el gran premi. Recordem que la persona guanyadora haurà de donar un 20% del seu premi a Hisenda, tal i com marca la llei.

Enquesta



Creus que s'hauria d'organitzar a Badalona un acte popular per celebrar Cap d'Any?

61% Sí, seria una bona idea

39% No, no hi ha tradició de fer-ho

Pròxima pregunta:

S'hauria d'alternar l'inici de la Cavalcada de Reis per diferents zones de Badalona?

Sí, seria una bona idea

Ja està bé com ara

és notícia

El pressupost de l'Ajuntament per a 2017 contempla tres d'euros més d'ingressos

El govern local ha mantingut una primera reunió amb els grups municipals amb l'objectiu d'explicar el marc pressupostari per a l'any 2017 i la proposta de pressupost del consistori badaloní. El tercer tinent d'Alcaldia, Jose Tèllez, ha indicat que el pressupost de l'Ajuntament del proper exercici contempla tres milions d'euros més d'ingressos i pujarà als 159 milions d'euros.

Maite Arqué, membre de la Comissió del Referèndum

L'exalcaldessa socialista de Badalona, Maite Arqué, és una de les vuit persones designades per a la Comissió de seguiment que ha de posar les bases d'un Referèndum per a la independència de Catalunya. Segons ha avançat el president de la Generalitat, Carles Puigdemont, el referèndum s'hauria de fer el setembre de l'any del 2017.

La BV-5001, entre Badalona i Martorelles, la segona amb més risc d'accidents

La carretera BV-5001, coneguda com a carretera de la Roca, en el tram comprès entre l'accés nord de la B-20 a Badalona i l'enllaç amb la B-500 i la BV-5006 a Martorelles, és la segona amb més risc de patir accidents de tot Catalunya, només per darrere de la BP-1417 entre Barcelona i Sant Cugat. La via ha passat del setè al segon lloc del rànquing de perillositat.



Caritat, 29 - Badalona - 933 895 003
www.hostalsolimar.com
info@hostalsolimar.com



US DESITJA BONES FESTES!



BADALONA UN INFINIT DE POSSIBILITATS

A PARTIR
00:30
HORAS

EL
CEL
BADALONA

SÁBADO 31 DICIEMBRE
FIESTA DE FIN DE AÑO

Cocodrilo Club

FESTA-REVIVAL

60's, 70's, 80's, 90's



IN SESION

DJ REVIVAL ALBERT MALLA

LA BANDA SONORA DE TU VIDA

ENTRADA + CONSUMIÇÃO + COPA DE CAVA
VENTA ANTICIPADA 12€ / MISMO DÍA 15€

C/ RAMÓN MARTÍ ALSINA, 44 POL. CAN RIBÓ - CRTA, NII ENTRE BADALONA Y MONGAT

L'Ajuntament engega l'Operació Fred destinada als sense sostre

Societat | Carles Carvajal

L'Ajuntament de Badalona, a través de la regidoria de Serveis Socials, ha preparat un dispositiu durant aquest hivern per poder oferir aixopluc a les persones sense sostre en episodis de mal temps. Es tracta del dispositiu Operació fred que s'activa en aquestes dates amb motiu de la situació de risc que pot representar la baixada de temperatures per sota dels zero graus per a les persones sense sostre. L'Operació fred es porta a terme a Badalona amb la col·laboració d'entitats de la ciutat com Creu Roja, Folre, Càritas, Fundació Roca i Pi i també amb el Centre d'Urgències i Emergències Socials de Barcelona (CUESB). Cal destacar com a novetat que aquest any l'Ajuntament de Badalona ha posat en marxa la campanya "Ajuda'ns a ajudar"



El consistori ha engegat l'Operació Fred

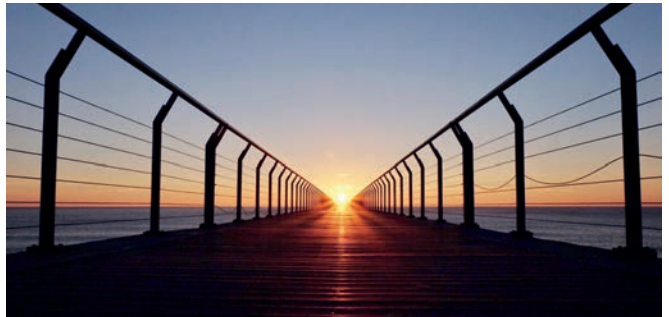
per contribuir a la protecció d'aquest col·lectiu. L'objectiu de la campanya és fer una crida a la ciutadania demanant que si veuen una persona sense sostre a la ciutat n'informin al telèfon 934 832 901. Tot i la

posada en marxa d'aquesta campanya, algunes entitats socials han criticat al consistori perquè no té cap espai fix per acollir aquestes persones que malviuen als carrers de Badalona.

Foto notícia

El sol surt enmig del Pont del Petroli

Aquests dies, molts fotògrafs s'han apropat ben hora al Pont del Petroli per captar quan surt el sol. Aquests dies, al voltant de Nadal, el sol es pot captar sortint al mig del Pont del Petroli. Foto: M. Subirats



ARA DES DE QUALSEVOL LLOC

www.Lotería

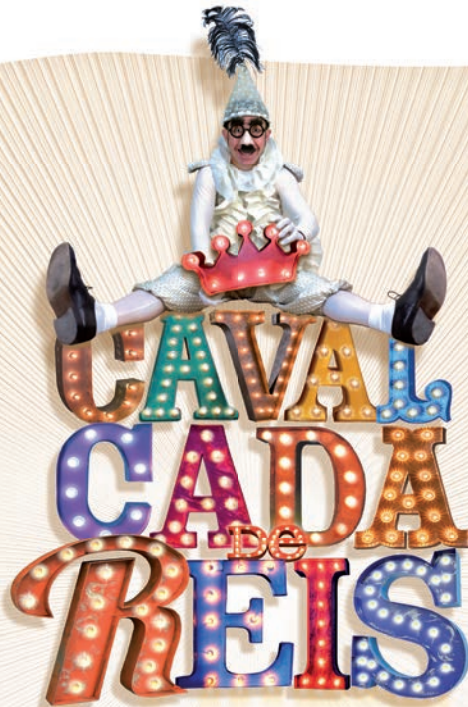
SORS.com

Adm. loteries n°10 C/Joaquim Ruyra n°1

**JA TENIM
LOTERIA
DEL NEN!**

Bon nadal





Dijous 5 de gener de 2017

ARRIBADA DE SES MAJESTATS ELS REIS D'ORIENT A les 17 h, al pont del Petroli
INICI DE LA CAVALCADA DE REIS A les 18.30 h, a l'avinguda de Pius XII cantonada
 amb rambla de la Solidaritat

Recorregut i horaris de pas aproximats.

INICI

18.30 h
Av. Pius XII
Cantonada
rambla de
la Solidaritat

18.45 h
Av. Marqués
de Sant Mori

19.15 h

19.35 h

19.45 h

19.45 h

20 h

20.15 h

20.30 h

FINAL
20.45 h
Rambla

Vegeu mesures de seguretat a www.badalona.cat/nadal

CARROSSES DOLCES

Enguany, tornaran a ser les carrosses dolces, situades a la part del final de la comitiva, les encarregades de fer caure una gran pluja de caramels per a tothom!

Si vols escoltar les músiques que s'han creat per a la Cavalcada, descarregar i enviar la teva carta, veure el recorregut que fan Ses Majestats i moltes coses més: entra a www.reisbadalona.cat, participa i gaudeix!

Ajuntament de Badalona

www.badalona.cat/nadal

Amb el suport de:



Hi col·labora:

Ingressa a presó un lladre acusat d'atracar quatre bancs i dos hotels vestit de motorista

Successos | Carles Carvajal

Els Mossos d'Esquadra han detingut a Badalona un home de 42 anys i de nacionalitat espanyola acusat d'atracar quatre bancs i dos hotels de Barcelona amagat darrera la vestimenta de motorista i un casc integral per ocultar el seu rostre. L'home, a més, intimidava les seves víctimes amb un ganivet de grans dimensions. La investigació es va iniciar quan els Mossos d'Esquadra van tenir coneixement dels dos atracaments en dues entitats bancàries el 27 i 28 d'octubre i es va endur 1.200 euros. Els agents van constatar que el detingut, que ha ingressat a la presó, havia fugit dels dos atracaments amb una motocicleta prèviament sostreta

i amb què s'havien comès altres robatoris a d'altres establiments de la zona que els bancs.

El passat 2 de desembre els agents van localitzar la motocicleta a Badalona i van iniciar un dispositiu de control que va emetre detenir el lladre quan tornava de cometre dos nous robatoris a entitats bancàries. En l'escorcoll els agents li van localitzar 490 euros en metàl·lic que acabava d'obtenir d'un dels robatoris i el ganivet que habitualment feia servir per a intimidar les víctimes. L'home ja havia estat detingut l'any 2007 per quinze atracaments de característiques similars. El detingut va passar a disposició del Jutjat d'Instrucció de Badalona el qual va decretar el seu ingress a presó.

és notícia

Horari especial de recollida d'escombraries durant Cap d'Any

Amb motiu de la celebració de la nit de Cap d'Any, aquest dissabte 31 de desembre, l'horari de recollida de residus de resta i orgànica a la ciutat de Badalona s'avançarà, de manera que es realitzarà a partir de les 15 hores, fins a les 22 hores. Pel que fa als carrers del Centre, on la recollida es fa a través del sistema de posar i treure contenidors, el servei es farà l'1 de gener.

Dies de festes locals per l'any 2017

Com cada any, els consistoris poden triar dues festes locals per fer durant tot un any. El 2017 serà festa a Badalona el dia de Sant Anastasi, 11 de maig i el 5 de juny, la Segona Pasqua. A Montgat s'han triat el 27 de febrer i també el 5 de juny. Pel que fa a Tiana, a part de la Segona Pasqua, també faran festa el 13 de juny, per la festa major petita.

Foto notícia



Nou itinerari senyalitzat a la serralada de Marina de Badalona

Badalona compta amb un nou itinerari senyalitzat per la serralada de Marina amb el nom SL-C 140 La vall de Pomar. Descobrim l'entorn de Badalona (III). Es tracta

d'un itinerari circular de dificultat mitjana que recorre una distància de quatre kilòmetres i escaig, amb un desnivell de 214 metres i una durada d'1 hora i 10 minuts.

Els patges reials arriben a Badalona

Els Reis d'Orient s'apropen i Badalona comença a preparar-se. La propera setmana, el mateix dia 5 de gener, el TOT publicarà tots els detalls de les Cavalca-des de Badalona, Montgat i Tiana. Abans, els dies 2 i 3 de gener, de 17h a 20:30h els Patges Reials recolliran les cartes de tots els nens i nenes de Badalona a la plaça de la Vila.



- El TOT acaba l'any com a mitjà local líder a les xarxes socials superant els 21.000 seguidors, entre Twitter i Facebook



- El vídeo sobre el temporal al Pont del Petroli, publicat la setmana passada a les xarxes socials del TOT, ha tingut més de 500.000 reproduccions



Entren en funcionament dues noves parades dobles d'autobús a Badalona

Aquest divendres 30 de desembre entraran en funcionament dues noves parades dobles d'autobús a Badalona: la del carrer de la Creu i de Francesc Layret

amb carrer de Sant Miquel. L'objectiu d'aquestes actuacions és reduir el temps de parada i millorar la velocitat i compliment dels horaris de les diferents línies d'autobús.



bertran mar
FORN · PASTISSERIA · CAFETERIA

WWW.FORNBERTRAN.CAT
MAR, 5 · 08911 BADALONA
T. 93 384 60 52



Mantenint la tradició
dels nostres
Tortells de Reis !!!

Esports

Villacampa anuncia un pla estratègic per evitar la fallida

Bàsquet | Redacció

El Joventut SAD celebra aquesta setmana una junta d'accionistes de vital importància per a l'entitat. El consell d'administració, encapçalat per Jordi Villacampa, finalitzava el seu mandat i exposaria les línies mestres que han de dur la Peña cap a l'estabilitat. Villacampa, igual que la resta dels consellers verd-negres, plegaran al març del 2017, data que marcarà un abans i un després definitiu pel futur de la institució. El

Divina Seguros Joventut té acords verbals amb Hisenda i Bankia que s'han de signar, operacions que, si es completen, dibuixaran un escenari d'estabilitat. *"Si això no se signa, jo mateix duré el club a la liquidació. Si es compleix el pla estratègic que disposem, la Peña tindrà patrocinador, tindrà drets de patrocini i el club estarà ordenat"*, assegurava Jordi Villacampa al llarg de la junta d'accionistes. Sigui com sigui, al març el consell actual presentarà la dimissió per donar pas a una nova era.



Belmonte és escollida millor esportista catalana del 2016

Poliesportiu | Redacció

Compartint màxim protagonisme amb el piragüista Saül Craviotto, guardonat en categoria masculina, Mireia Belmonte acapararia tots els flaixos en la 20^a gala de la Festa de l'Esport Català celebrada al Museu Marítim

de Barcelona. El president de la Generalitat, Carles Puigdemont, entregaria a la nedadora de Badalona el premi 'Millor esportista catalana del 2016', reconeixement que li arriba després de proclamar-se campiona olímpica als Jocs de Rio de Janeiro.



El bàsquet badaloní, protagonista a l'All Star de Copa Catalunya

Bàsquet | Redacció

La vibrant iniciativa impulsada per la Federació Catalana de Bàsquet de crear un All Star de la Copa Catalunya permetrà a diferents protagonistes del bàsquet badaloní demostrar el seu nivell. Pedro Cuesta (Sant Josep), el tècnic parroquial Sergi Vives, el fisioterapeuta Pol Amigó i Eric Balagué (AE Badalonès) seran a l'All Star del 7 de gener a Cornellà.



El Badalona espera desencallar el conveni per entrar a l'estadi

Futbol | Redacció

La cloenda del 2016 és clau pel CF Badalona i per desencallar l'aprovació d'un conveni d'ús definitiu que acceleri l'entrada de club al nou estadi municipal. El president de l'entitat, Miguel Ángel Sánchez, atenia fa uns dies als mitjans per detallar com està la situació. "Sense un conveni que ens porti garanties de futur, nosaltres no entrarem en aquest estadi. El Badalona ha tingut sempre molt respecte per l'administració i crec que l'administració no ha estat igual de respectuosa amb el club", apuntava el màxim dirigent del Badalona. El club i l'Ajuntament estan mantenint les reunions definitives per



acabar de llimar les últimes diferències (gestió de la publicitat del camp). Si s'arriba a un acord, aquest haurà de passar

per assemblea general i pel Ple municipal. El Badalona espera poder estrenar l'estadi a finals de gener.

Reviu el concert de MARTÍ SERRA a



teleb

Televisió de Badalona

1 de gener
de 2017,
a les 21 h

Concert enregistrat en directe al Teatre Principal

Cultura

Nou curtmetratge gravat a Can Miravitges

Cinema | Carles Carvajal

La masia de Can Miravitges, a Canyet, s'ha convertit en l'escenari d'un curtmetratge de producció independent dirigit per Esteve Rovira (La Riera, Serrallonga) i Joaquim Bundó, director i dramaturg. El curtmetratge, titulat *Gentlemen*, que encara es troba en fase de producció, és una història de misteri ambientada a la Barcelona de finals del segle XIX. Està protagonitzada per Félix Herzog (La Riera), Ramon Godino (La Riera, Serrallonga), Salvador Carol (La Riera), Albert Green, José M. Serrano, David Cano i Iván Padilla. Aquesta no és la primera vegada que la masia badalonina esdevé escenari



Imatge del curt *Gentlemen* gravat a Can Miravitges

de pel·lícula. Ja durant el mes de novembre de l'any 2013 s'hi van gravar algunes escenes del film *Born* del productor i director italià Claudio Zulián,

estrenat l'any 2014 coincidint amb el tricentenari de la caiguda de Barcelona davant les tropes borbòniques, el 1714.

Foto notícia

El Bosc dels Desitjos a la plaça de la Vila

Les companyies de teatre de carrer La Tal i Industrial Teatreria ens han proposat aquesta setmana descobrir un espai màgic, un bosc on tothom podrà escriure els

seus desitjos, uns desitjos que seran anònims i públics alhora, en un espai teatralitzat ple de sensibilitat i bons auguris. Un recorregut amb sorpreses i molta màgia.



Carrer a carrer

Centre
Carrer de la Pietat

L'any 1848 tingué lloc el segrest de cinc propietaris a Sants. Els segrestats van estar retinguts uns dies en un pou d'una casa de l'actual carrer d'Agustí Montal de Badalona. Els homes foren alliberats en canvi d'un rescat, però, no gaires dies després, la policia en descobrí els culpables. En total van ser acusades 22 persones, de les quals tres

foren executades a la platja de Badalona i unes altres a Barcelona. Segons la llegenda, sembla que el camí cap al patíbul pronunciaven les paraules: Jesús, pietat i soledat. Així, en record dels darrers mots pronunciats per aquells homes, es posà el nom de la Pietat i la Soledat a dos carrers de Badalona.

Tots els carrers de Badalona. Museu de Badalona, 2003. Margarida Abras, Montserrat Carreras i M. Dolors Nieto



Els badalonins Xirriquiteula actuen aquest Cap d'Any a Hong Kong

Teatre | Carles Carvajal

Aquesta setmana els badalonins Xirriquiteula Teatre han viatjat a Hong Kong amb el seu espectacle 'PAPIRUS', guardonat amb el Premi al Millor Espectacle i a la Millor Direcció de FETEN. Durant aquells dies hi ha previstes quatre funcions i un taller, que permetran a la companyia catalana celebrar el cap d'any d'una manera ben diferent. 'Papiirus' ha estat també reconegut al llarg del temps com un espectacle trencador i pioner d'una nova manera d'adreçar-se al públic infantil. Una mostra d'això és la important trajectòria internacional que ha seguit l'espectacle des de la seva creació. L'any



Imatge de l'obra Papiirus dels badalonins Xirriquiteula

2007 va ser presentat al Festival d'Avinyó, fet que ha servit d'inspiració a moltes companyies catalanes en el camí de la internacionalització. Des d'aleshores l'espectacle ha girat

per països arreu del món com Dinamarca, Turquia, Alemanya, Holanda, Síria, Líban, França, Itàlia, Xina, Corea, Portugal, Suïssa, Israel, Colòmbia i Cap Verd, entre d'altres.

Artaban, Príncep de les Estrelles

Teatre | Carles Carvajal

La nit de Reis és una d'aquelles nits especials on els nervis solen jugar males passades. En Blai, curiós de mena, no pot dormir i vol comprovar si realment els Reis Mags entren a casa seva perquè aquest any s'ha portat especialment bé. La seva germana Clàudia el descobreix, però en comptes de renyar-lo, li proposa fer un viatge màgic a través de la llegenda del príncep Artaban. Ells dos resseguiran aquest conte en primera persona, entrant i sortint de la història en tot moment, així com només els més petits saben fer. Un musical per a tota la família creat per Marc Sambola i A Grup Vocal (finalistes al concurs Oh Happy Day de TV3) amb lletres de Yasmina Rincón. El musical tindrà lloc el proper 3 de gener, a les 18h, al Teatre Zorrilla.



 **J. Camps, s.l.**
Cerdanya d'Alparreros

CARRER STA. MADRONA, 45
08911 / BADALONA
93 118 42 32
jcamp@jcamp.es
www.jcamp.es

**FRANCAMENT: A J. CAMPS
RES ENS AGRADARIA MÉS
QUE ASSEGURAR-TE UNES
BONES FESTES**

CARRER STA. MADRONA, 45
08911 / BADALONA
93 118 42 32
jcamp@jcamp.es
www.jcamp.es

 **J. Camps, s.l.**
Cerdanya d'Alparreros

Agenda

Badalona

Divendres 30

El bosc dels desitjos, de 17h a 21h, a la plaça de la Vila. Les companyies de teatre de carrer La Tal i Industrial Teatrerà ens proposen descobrir un espai màgic. 15 minuts de recorregut amb sorpreses i molta màgia, de la mà de tres personatges somniadors! Entrada gratuïta.



Pista de gel a Sant Josep, fins el dia 8 de gener. Horari de matí i tarda

Fira d'artesanía tradicional, al passatge Maignon, fins el dia 5 de gener

18a Mostra de Pessebres de Badalona, fins el dia de Reis, a la plaça de la Vila

Parc esportiu de Nadal, fins el 5 de gener al migdia, al Complex Esportiu Municipal de Montigalà

Tribut a Bob Dylan, Dylan Uncut, a les 23h, a la Sala Sarau 08911

Dissabte 31, Cap d'Any

2a Cursa Sant Silvestre de Badalona, a les 10h, sortida i arribada al Parc de Montigalà

Dilluns 2

Recollida de cartes a càrrec dels Patges Reials, de 17h a 20:30h, a la plaça de la Vila

Dimarts 3

Recollida de cartes a càrrec dels Patges Reials, de 17h a 20:30h, a la plaça de la Vila

Patge Reial al Port, a la zona de restauració del port, de

17h a 20h, organitza: Marina Badalona



Taller de fanalets al Port de Badalona, de 17h a 19h, a la Sala Maristany

Taller fanalets, a les 18h, a la Biblioteca de Lloreda

Teatre musical 'Artaban, Príncep de les Estrelles', al Teatre Zorrilla, 12h i a les 18h, teatre musical 'Artaban, Príncep de les Estrelles' a càrrec d'A-Grup Vocal de l'Orfeó Badaloní amb la col·laboració de Badalona Cultura

Dimercres 4

Taller de fanalets, de 10h a 14h, al centre cívic Dalt la Vila

Patge Reial al Port, a la zona de restauració del port, de

ACCESSORIS I RECANVIS PER MOTORISTA



BOTIGA: Baldomero Solà, 4 Badalona

Tel.93 399 26 92

TALLER: Guixeres, 52 Badalona

info@paddockbdn.es

www.paddockbdn.es

17h a 20h, organitza: Marina Badalona

Taller de fanalets al Port de Badalona, de 17h a 19h, a la Sala Maristany

Visita del patge reial, durant els dies 4 i 5 de gener, als mercats municipals

L'hora del conte "El fanalet d'en Tasi", a les 17:30h, a la Biblioteca de Lloreda

Festa dels Patges Reials, a les 18h, al pavelló de bàsquet del CP Sant Josep

L'hora del conte "El fanalet d'en Tasi", a les 18h, a la Biblioteca de Llefià

Visita del Patge Reial, a les 18h, al local de l'AV de la plaça de la Constitució de Dalt la Vila

Dijous 5

Taller de fanalets, de 10h a 13h, Taller de Fanalets, a l'AV del Centre del carrer Sant Miquel, 34

Arribada de Ses Majestats els Reis d'Orient a Badalona, a les 17h, al Pont del Petroli



Inici de la Cavalcada de Reis, a les 18:30h, a l'avinguda de Pius XII cantonada amb la

Rambla de la Solidaritat de Llefià.

Cavalcada de Reis de l'AV de Sant Joan de Llefià, a les 19h, a l'avinguda Amèrica, 33

Crida als Reis, del carrer del Carme fins a la Rambla (Racó d'en Gual) cap a les 20:15h, un cop passi la Cavalcada per Francesc Layret

Divendres 6, Reis

Concert tribut a Marea, amb Besos de Perro, a les 23:30h, a la Sala Sarau 08911

Montgat

Dijous 5

Cavalcada de Reis de Montgat, a partir de les 17:30h, per tot el poble. Inici al camí Residencial d'Alella

Badalona AMPLIEM música HORARIS

- Classes als matins i vespres per a **adults**
- Classes els dissabtes al matí per a **nens i adults**

Per a més informació:

C. Santa Maria, 56 · 08911 Badalona
M. 646 962 151 · 636 360 453

Novetats

Editorial

Homo Deus.
una breu història del demà

Noah Harari
Yuval

Edicions 62



Quin món volem crear? Una obra brillant que ens ajuda a comprendre'ns a nosaltres mateixos.

Nosotros en la noche

Haruf, Kent

Mondadori



Nosotros en la noche es una joya escondida: una historia concisa, conmovedora, agri dulce pero a la vez inspiradora, con el revelador sentido del humor que solo poseen aquellos que han llegado a una edad en la que poco importa lo que puedan decir los demás. Louis Waters y Addie Moore llevan gran parte de su vida siendo vecinos en la apacible localidad de Holt, en Colorado.

Facilitat per Saltamartí Llibres



Canonge Baranera, 78
08911, Badalona
93.384.00.71
www.saltamartí.com

Música

Planetes càlids
Fito Luri

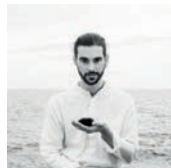


Fito Luri no és un nouvingut al món de la música.

De fet en Fito porta tota la vida fent el mateix, bé,

potser no tota la vida, però l'any vinent celebrarà els trenta anys dalt l'escenari... Sí, sí, trenta, heu llegit bé.

Jo sóc d'un paisatge
Frans Cuspinera



El passat 22 de novembre Frans Cuspinera va estrenar el videoclip de la cançó 'Jo sóc d'un

paisatge', el tema també servirà com a primer single del primer treball de l'autor.



Informació i reserves 93 224 56 11
Horaris Cartellera
93 464 13 13 - 93 464 65 65

30.12.16

VAIANA	16:10	18:30			
VILLAVICIOSA DE AL LADO			20:45	22:35	12:00
! CANTA ! 3D	17:15				
ASSASSIN' CRED 3D			19:30		
! CANTA !				22:00	
COMANCHERIA	16:10	18:20	20:25	22:30	
ROGUE ONE: UNA H. DE STAR WARS		18:00	20:40		12:00
VILLAVICIOSA DE AL LADO	16:10				12:00
ROGUE ONE: UNA H. DE STAR WARS	16:30			22:00	
PASSENGERS			19:15		12:30
! CANTA !	16:10	18:25	20:40		11:50
PASSENGERS	16:10	18:25	20:40		
PASSENGERS 3D	17:15			22:15	12:30
ROGUE ONE: UNA H. DE STAR WARS 3D			19:30		12:00
ASSASSIN'S CREED	16:10		20:20		
BELLEZA OCULTA		18:25			
PASSENGERS				22:35	
MINE	16:10	18:20	20:30	22:40	12:05
ASSASSIN'S CREED		18:10		22:30	12:00
BELLEZA OCULTA	16:10		20:30		12:00
PELE: BIRTH OF A LEGEND	17:15		19:30	22:00	12:15
ANIMALES FANTÁSTICOS...	16:35				12:00
HASTA EL ÚLTIMO HOMBRE			19:30		
BELLEZA OCULTA				22:15	

Bacallà confitat amb espinacs i salsa de tomàquet

Ingredients

8 Talls de bacallà, 400 g d'espínacs, 6 Tomàquets madurs, 3 Dents d'all, Un grapat de panses de Corint, Un grapat de pinyons, Oli d'oliva, Sal, Sucre, 4 racions

Elaboració

Dessalem el bacallà tenint-lo en remull a la nevera durant tres dies, cada dotze hores canviem l'aigua. Netegem i esbandim bé els espínacs.

Els escaldem durant un parell de minuts en aigua bullint a la que hi haurem posat una mica de sal. Els remullem amb aigua freda i els reservem.

Pelem els tomàquets, els traiem les llavors i els trinxem finament. A foc suau anem fent la salsa de tomàquet amb una mica d'oli, sal i sucre.

Posem les panses en remull durant una hora. Saltem ràpidament els pinyons en una paella sense gens d'oli, just fins que comencin a agafar color.

Confitem el bacallà en una cassola cobert amb oli d'oliva de gust suau i els alls llescats. El tindrem a 80º durant 4-5 minuts, és important que no arribi a fregir.

Passat aquest temps el traiem del foc i deixem que es vagi



temperant en el mateix oli. Muntem el plat amb una base de salsa de tomàquet, un llit

d'espínacs ben escorreguts, el bacallà i l'acabarem amb les panses i els pinyons.

EL NIU

BAR & RESTAURANT

Ribas i Perdigó, 16-18 · 93 384 82 01 · 638 13 23 75

OBRIM 31 DE DESEMBRE I 1 DE GENER

Menús diaris 10,50€ · Menús per a grups a partir de 18€

MENÚ NIT 31 DE DESEMBRE · 45€		
<p style="font-size: 0.8em;">Aperitiu de benvinguda</p> <p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Entrants (4 persones)</p> <p style="font-size: 0.8em;">Amanida cruixent de llagostins Coca de Folgueroles amb pernil ibèric Assortit de croquetes Gambes al cava</p>	<p style="font-size: 0.8em;">Bunyols de bacallà de l'àvia Niu</p> <p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Primers (a escollir)</p> <p style="font-size: 0.8em;">Espatlla de corder al forn Bacallà al Niu amb pases i pinyons</p>	<p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Postres:</p> <p style="font-size: 0.8em;">Postre especial Cap d'Any Assortit de torrons i dolços nadalencs</p> <p style="font-size: 0.8em;">Inclou: aigua, refresc, vins, cafè o infusió i copa de cava Brut Nature, ralm i cotilló</p>
MENÚ MIGDIA 1 DE GENER · 30€		
<p style="font-size: 0.8em;">Aperitiu de benvinguda</p> <p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Entrants (4 persones)</p> <p style="font-size: 0.8em;">Assortit de croquetes casolanes Assortit de formatges i patés Pa de coca de Folgueroles amb</p>	<p style="font-size: 0.8em;">escalivada i tonyina</p> <p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Primers (a escollir)</p> <p style="font-size: 0.8em;">Sopa de l'àvia Fideuà</p> <p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Segons (a escollir)</p> <p style="font-size: 0.8em;">Rodó de vedella Gambes al cava</p>	<p style="font-weight: bold; color: #d4c03e;">Postres:</p> <p style="font-size: 0.8em;">Postre especial d'Any Nou Assortit de torrons i dolços nadalencs</p> <p style="font-size: 0.8em;">Inclou: aigua, refresc, vins, cafè o infusió i copa de cava Brut Nature</p>

CPé

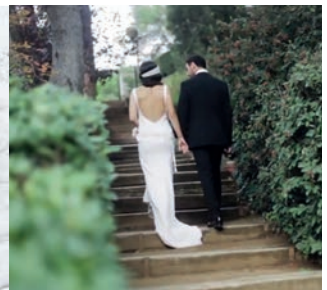
can piqué restaurant

93 564 00 23

Especialistes en tot tipus de celebracions:

- Casaments
- Comunions
- Batejos

Crt. Badalona Montcada, km.7 | canpique.com



Risotto negre amb marisc

Ingredients

1 escalunya
4 cullerades d'oli
320 grams d'arròs negre (arròs veneri)
1 dl de vi blanc
5 dl de brou vegetal
1 llima
Sal, i pebre
500 grams de pinya
½ manat de julivert
8 cues de gambes
8 vieires.



Elaboració

Pica finament l'escalunya. Escalfa la meitat de l'oli en una paella. Afegeix l'arròs negre i l'arròs i fregeix breument. Desglaça amb el vi blanc. Aboca el brou. Tapa i cou a foc lent uns 45 minuts o fins que estigui suau. Remena de tant en tant. Si cal, afegeix més

brou. Ratlla la pell de la llima i prem el suc. Assaona l'arròs amb la pell de llima ratllada, el suc, la sal al gust i el pebre. Talla la pinya a trossos, petits. Pica ben fi el julivert. Esbandeix les gambes i els musclos amb aigua freda i eixuga amb una tovallola de paper de cuina. En una paella antiad-

herent, daura la pinya per ambdós costats durant uns 4 minuts sense oli. Col·loca en un plat. Calenta la resta d'oli i fregeix les gambes a foc alt durant 2 minuts, afegeix les vieires i cuinar durant altres 2 minuts. Serveix el risotto amb la pinya i el marisc. Abans de servir empolvora amb julivert.

PATATES FREGIDES

COROMINAS S.L.

US DESITJA UNES BONES FESTES!

C/ Miquel Servet, 254 - 256
C/ Santa Maria, 35
08912 Badalona

Telèfon 93 460 23 36
www.patatescorominas.com

EL RACÓ D'EN SISCO

CAFETERIA · DEGUSTACIÓ

ESPECIALITZATS EN
ESMORZARS AMB
EMBOTITS DE
CAMPRDON
A PARTIR DE 2,50€

De dilluns a divendres de 7,30 a 20h.
dissabtes de 8 a 13,30h.

C/ Lleó, 13
08911 Badalona
Tel. 93 384 37 54

El Petit Ca l'Olives

Carrer de la Merce Nº 13 08911 Badalona (Bcn)
Mòbil 689594455

Especialitats

- Amanides
- Calls
- Carn a la brasa
- Pa de coca
- Peix de llotja
- Peus de porc
- Pernil iberic
- Pomada (Gin de Mahon amb llimona)
- Torrades

Entrants de Cap d'Any per fer a casa

Canapès de pernil d'ànec, foie i carxofa

Ingredients: pa de motlle, crema de carxofa, mantega, foie grass, pernil d'ànec

Demanem que ens tallin el pa de motlle horitzontal, com per fer pastís de tonyina.

La llesca de baix la suquem amb foie, nosaltres ho vam fer amb les restes del timbal i per tant era foie fresc, però es pot fer amb micuit, mousse... La llesca de dalt la suquem amb crema de carxofa per la cara inferior, i amb mantega per la cara superior. Hi col·loquem el pernil d'ànec al damunt, i tallem en porcions. Més fàcil impossible!!



Canapès de salmó

Ingredients: pa de motlle, salmó, lemon curd, caviar de salmó, mantega.

Suquem la llesca de sota amb mantega i hi col·loquem làmines de salmó que haurem marinat el dia abans. Hi afegim la llesca de sobre que pintarem per la cara de dalt amb lemon curd. Just abans de servir, per què no s'assequin, hi col·loquem els ous de salmó.

Crema de carbassa

Ingredients: carbassa, ceba, oli, mantega, brou

Tallem la carbassa a trossos i la posem a escalivar al forn. quan està toveta la treiem i separem la polpa de la pell amb una cullera. Reservem. En una paella fundegem ceba amb oli d'oliva i una anou de mantega. Quan sigui rosseta la barregem amb la carabassa i ho triturarem i passem per un colador fi. Allarguem amb brou fins que tingui la textura desitjada.



Churreros Artesanos desde 1890

www.churreriaalvarezcasado.es

 Churreria Alvarez Casado sl



Petits moments que fan somriure!

ESTEM UBICATS A:

Divendres- Mercat Parc de Montigalà

Dissabte- Mercat Avinguda Salvador Espriu

Diumenge- Av.Martí Pujol cantonada Avinguda dels Vents

"Ara també pot oferir xurros al seu establiment, contacti amb nosaltres i l'informarem"

93 008 05 74 · 616 67 34 94

Gambes sobre llit de cruixents de verduretes

Ingredients

Dotze gambots pelats, Conyac
Cruixents de verdures, Salsa
de magran, Sal, Pebre negre
en pols

Utensilis

Quatre plats plans de porcella-
na blanca
Una paella gran
Un cassó gran
Un batedor de varetes
Una safata plana amb un paper
de cuina

Elaboració

Primerament, fem el cruixent
de verdures, i un cop fet, ho
reservem en una safata amb
un paper de cuina.



Seguidament, fem la salsa de
magrana com explico a la meva
recepta, i la reservem damunt la
planxa calenta.

A continuació, en una paella
amb un raig d'oli, sofregim els
gambots salpebrats, tres minuts
i els flamegem.

En el moment de muntar els
plats, comencem per fer tres
llits de cruixents en el centre del
plat, en forma de triangle, i al
damunt de cada niu, fem un
gambot, el cobrim amb la salsa
de magrana, i ja els podem
servir a taula.

Margenat
I les claus per un Nadal com cal!

Escudella i carn d'olla
*Com a plat tradicional català, no hi pot
faltar a la taula, amb la millor botifarra
negre del mercat, la pilota casolana i una
carn d'olla de qualitat.*

Canelons de St. Esteve
*Com els de la iaia però sense feina: Rostim
la carn i la ceba a foc lent, i elaborarem uns
canelons com els d'abans, amb una beixamel
ben lligada per llepar-se els dits!*

Espatlla de porc al forn
*Un plat tradicional que queda boníssim
rostit i acompanyat de cebetes, prunes,
pomes i tot el que puguis imaginar.*

I altres especialitats com fricandó, confit d'ànec i molt més!
*Visita'ns i t'ajudarem perquè puguis pensar
només en la família!*

93-389-27-85 93-389-48-20

LA BUHARDILLA
EL CA, MESTRATJO, AMANIMS

BONES FESTES

Guifré 220, Badalona. Tel. 93 601 82 82
Fica - Degustació - Galetes - Amanides
Festes d'aniversari.

Les Guixeres
BAR - RESTAURANT

SALÓ PRIVAT PER FESTES

93 465 28 16 · 679 58 14 62
Electrònica, 26
Pol Ind. Les Guixeres · Badalona
RESTAURANT LES GUIXERES

MENÚS CAP DE SETMANA

RESTAURANT
La Masía de la Xesca

Sagunt, 112 Badalona
93 383 65 56 - 93 387 33 24

MAS
BLANC

Camí dalt d'Alella, 15 Tiana
933 953 812 - 608 712 447

MENÚ 28.46€ iva no inclòs
Cap de setmana

Primers

Graellada de verdures a la brasa amb romesco
Arròs melós mar i muntanya
Amanida formatge cabra amb pinya a les 2 textures
Carpaccio de cap i pota amb bolets confitats i vinagreta de fruits secs

Segons

Llobarro a la brasa amb patata panadera, espàrrecs i cherrys
Sípia a la planxa
Secret ibèric a la brasa amb "papas a lo pobre"
Melós de vedella al tall argentí
Xai al forn amb mel, panses i pinyons
Xuletó de vedella (500gr+1.80€)

Altres

Postres: Postres casolans, carpaccio de pinya amb crema catalana, brownie de xocolata, crema catalana, coca tèbia de cabell d'angel amb gelat de vainilla i coca de crema
Inclou: Cafè o tallat, Vi i aigua

MENÚ Dissabte 26 €

Primers

Menú pica pica: (mínim 2 persones)
Amanida tomàquet, ceba i piparra dolça
Croquetes de ceps
Esqueixada de bacallà
Patates braves
Pebrots del padró

Segons

Bacallà (samfaina, catalana, llauna, o gratinat all i oli)
Arròs negre
Botifarra esparrecada
Peus de porc guisats
"Callos" amb cap i pota
Cuixa de pollastre brasa
Fricandó
Conill a la brasa
Botifarra de pagès brasa
Botifarra farcida de rovellons

Altres

Inclou:
Aigua, postres i cafè

SECCIÓ

FORK AND SPOON

MENÚ
CAP DE SETMANA

Promociona el teu menú de cap de setmana

675 68 68 38



LA CUINA DE LA TERESA

Tels. 93 127 55 38
654 71 38 76

L'Antic Cal Rap
C. Roger de Flor, 52

Horari:

De dimarts a diumenge de 9 a 17 h.
Dijous menú paella i arròs caldos

Cuina de proximitat

Menjars per encàrrec
(paella, fideua, canelons, etc.)

Organització de festes, aniversaris,
grups, comiats, reunions familiars, etc.



El Pont del Petroli

Menjar i Beure



Popets amb ceba

Ingredients per a quatre persones

1 kg de popets. 4 cebes tallades gruixudes. 3 grans d'all laminats. Un raig de vi blanc o ranci. Llorer. Oli. Sal. Pebre. Aigua.

Elaboració

Netegeu, renteu i escorreu el popets.
Saltegeu els popets en una paella amb oli, el vi, el llorer, la sal i el pebre, i reserveu-los.
Sofregiu la ceba en una casso-

la amb una mica d'oli i quan sigui fosca afegiu-hi els alls i els popets. Amb la cassola tapada deixeu-ho estofar fins que els popets estiguin cuits, afegint-hi aigua si cal. Es pot posar tomàquet a la salsa. Es pot fer un sofregit amb la ceba, all, julivert i tomàquet. S'hi poden afegir patates una mica abans d'acabar la cocció dels popets. Es pot acabar el plat amb una picada d'all i julivert. Es pot fer amb pops més grans, en aquest cas cal tallar-los a trossos i



afegir-los quan la ceba és a mig fer; si són molt grans cal bullir-los prèviament.



Frankfurt Montgat
C/ Marina núm. 53 08390 Montgat
Tel. 93 469 83 06



Bones Festes
TAPAS VARIADAS
HAMBURGUESA REINA
JIRAFÀ CERVECERA 3L
+ 2 TAPAS 15€

Passeig Olof Palme, 22
Badalona Der. Local

93 008 29 59

Peus de porc farcits amb bolets



Ingredients

4 peus de porc bullits i freds (vegeu Peus de porc amb llenegues). 1 mantellina de porc. 500 g de bolets nets. 4 cebes trinxades fines. 2 pastanagues trinxades fines. 2 tomàquets madurs ratllats. 2 alls Julivert. Timó. 1 copa de vi ranci. Farina. Sal. Pebre. Oli. Brou de bullir els peus. Per fer la picada: 1 gra d'all. Un grapatet d'ametlles o pinyons. 2 galetes o carquin-

yolis. Julivert.

Elaboració

Talleu els bolets a trossets i saltegeu-los amb oli i una mica d'all i julivert trinxats. En una altra paella feu un sofregit amb 2 cebes i quan siguin rosses afegiu-hi els bolets i salpebreu-ho. Desosseu els peus, farciu una meitat amb els bolets, tapeu amb l'altra meitat i emboliqueu-los amb la mantellina.

Enfarineu-los i fregiu-los fins que estiguin daurats.

En una cassola a part feu un sofregit concentrat amb les altres 2 cebes, les pastanagues i els tomàquets.

Tireu-hi el vi ranci i deixeu-lo reduir, cobriu-ho amb el brou de bullir els peus i deixeu-ho coure tot junt uns 30 minuts.


Poseu els peus en una cassola amb la salsa colada i la picada, i deixeu-ho 10 minuts més. Poseu-ho a punt de sal i pebre.



POLLASTRES A L'AST
MENJARS PER EMPORTAR
MENÚ DIARI 6,90 €

Obert de dilluns a
diumenge de 10h. a 15.30h.



Canonge Baranera, 121 | Tel. 93 464 19 76 

Cuina tradicional vs cuina de vanguardia



Restaurant BAZAR
by JOSE ANDRES. Miami.
LAURA ARROJO SALVAT

És un error voler separar o dir que és millor si la cuina tradicional o la d'avantguarda. La cuina tradicional ha estat i sempre ha de ser la base de la cuina d'avantguarda. Els que no comprenen això i volen trencar basant-se només en l'avantguarda estan completament equivocats. L'avantguarda sorgeix com a resultat de l'evolució de la cuina tradicional i de la investigació de grans xef com són Juan Mari Arzak, Ferran Adrià o Martín

Berasategui entre d'altres. La base que uneix les dues és el producte i la seva manipulació. En si és el més important, sent clau la seva qualitat i estat. Igualment, és important la incorporació de noves tendències, noves cultures gastronòmiques i noves tècniques per anar incorporant a aquesta base nous gustos i textures als nous plats. Una altra de les característiques de la cuina d'avantguarda és la cura i mim que es dóna a l'emplatat i presentació dels plats, atorgant a aquests un caràcter molt visual que desper-

ta la gana dels comensals. Hem de tenir en compte com xefs, és que si volem fer cuina d'avantguarda hem de tenir ben fonamentades les nostres bases culinàries. amb això em refereixo als mètodes clàssics, ja que si no dominem aquests amb els ulls tancats, no podrem preparar plats de qualitat encara que tinguem els millors ingredients i / o equips. Per això si tenim pensat seguir una línia d'avantguarda i experimentació hem de conèixer primer les bases de la cuina abans de donar el salt cap a preparacions una mica més complexes.



ARGUDO
XARCUTERIA SELECTA
IBERICIS

Carrer del Mar, 38 | 933 848 061

Especialitzats des de fa 38 anys en perrills i embotits ibèrics. També gran assortiment de formatges, foie, salmó fumat, vins de denominació d'origen, criança, reserves, caves i champagne francès.

FEM SAPATES I CISTELLES PERSONALITZADES

De dilluns a dijous de 9 a 14h i de 17 a 21h
Divendres i dissabte de 8:30 a 14h i de 17 a 21h

Escudella barrejada

Ingredients

Un quart de gallina. 100 g de cansalada. 2 ossos de vedella. 200 g de jarret de vedella. Menuts de gallina o de pollastre (pedrers, ales, etc.). 200 g de careta de porc. 500 g de patates. 1 porro. 1 pastanaga. 1 nap. 500 g de bledes. 100 g d'arròs. 100 g de fideus gruixuts. 1 botifarra negra. Sal. Aigua.

Elaboració

Poseu a bullir els ossos en una olla amb aigua durant mitja hora.

Afegiu-hi la gallina, la cansalada, la careta, el jarret i els menuts, tot tallat a trossets.

Una hora més tard afegiu-hi les verdures tallades a daus regulars rentades i escorregudes.

Deixeu que bulli mitja hora més i hi afegiu l'arròs i els



fideus.

Deixeu-ho acabar de coure i en l'últim moment poseu-hi la botifarra. També s'hi poden afegir cigrons o mongetes quan es posen

a bullir els ossos, o bé ja bullits en l'últim moment. Es pot fer una picada d'all i safrà.

Es pot fer amb careta i peu de porc salat.



C/ d'en Prim, 173
93 384 84 62
www.romanpizza.net

formatges amb codony

Blau Gran Bavarese Steffel, Parmegiano, formatge de cabra i codony artesà



Únics ingredients de la nostra massa

La nostra massa no té més secret que la qualitat dels ingredients utilitzats i una artesana elaboració, donant com a resultat una massa extrafina, lleugera, especialment cruixent i d'un sabor inigualable.

No conté cap tipus d'additiu, colorant ni conservant



"La imitació de les nostres pizzes és la forma més sincera d'elogi"

Cim i tomba



Ingredients per a quatre persones

1 kg de peix de carn dura tallat a rodanxes
1 kg de patates tallades a rodanxes gruixudes
3 tomàquets
2 grans d'all
1 ceba
Oli, Sal
Aigua
Allioli

Elaboració

Feu un sofregit amb l'oli, la ceba, els alls i els tomàquets en una cassola.
Afegiu-hi l'aigua i les patates, i deixeu-ho coure.
A mitja cocció de les patates, afegiu-hi el peix, prèviament salat.
Quan el peix estigui cuit, traieu la cassola del foc i cobriu-ho amb l'allioli.
Sacsegeu la cassola perquè

la part de baix passi a dalt i a l'inrevés.

Es pot enfarinar i fregir el peix abans d'afegir-lo a les patates.

En comptes d'aigua es pot fer servir brou de peix.

S'hi pot afegir una mica de pebre vermell.

S'hi pot afegir pebrot vermell escalivat.

Altres noms: Simitomba, Cimitomba, Al cim i tomba.



FORN DE PA
PASTISSERIA
DEGUSTACIÓ

Swing

TLF. 93 460 66 70
Avda. Catalunya, 37



Ànec amb naps negres

Ingredients per a quatre persones

1 ànec trossejat
500 g de naps negres
3 tomàquets ratllats
1 ceba trinxada
Un manat d'herbes: llorer, farigola, canyella
Farina
Sal
Pebre
Oli
Aigua

Per fer la picada:

2 grans d'all
1 carquinyoli
Un grapatet d'ametlles torrades
Un raig de vi ranci

Elaboració

Salpebreu i enrossiu l'ànec en una cassola i reserveu-lo. En la mateixa cassola feu el sofregit de ceba i tomàquet. Afegiu-hi l'ànec, mulleu-lo amb aigua i deixeu-ho coure lentament.

Peleu, bulliu, enfarineu i fregiu els naps.

Afegiu-los a la cassola mitja hora abans d'acabar la cocció, juntament amb la picada deixatada amb vi ranci.

Es pot fer amb patates i carxofes en comptes de naps (Ànec amb patates i carxofes).



**ESMORZARS
DINARS
SOPARS
MENÚ DIARI
COPES**

Francesc Layret, 93
08911 Badalona

Telèfon 933 848 545

reserves@restaurantelrebot.cat
www.restaurantelrebot.cat



Amb l'estómac ple, tot es veu de millor color! Des de la tortuga us desitgem Bones Festes i Salut!

Arròs de llagosta



Ingredients per a quatre persones

400 g d'arròs. 1 kg de llagostes. 4 tomàquets. 1 pebrot vermell a daus. 4 alls trinxats. 1 ¼ l de brou de peix. Oli. Un raig de brandi. Sal.

Elaboració

Talleu les llagostes per la meitat longitudinalment.

Recupereu amb una cullera el corall (contingut del cap de la llagosta), fregiu-lo i tritureu-lo.

En una cassola amb oli salteu les llagostes ja salades, flamegeu-les amb el brandi i reserveu-les.

A la mateix cassola feu el sofregit ben confitat amb l'all, el pebrot i el tomàquet.

Afegiu l'arròs i rossegeu-lo, afegiu-hi el brou calent i el corall picat; saleu-ho.

Deixeu-ho coure 18 minuts, els 5 primers a foc fort.

Quan faltin 5 minuts per acabar la cocció hi afegiu la llagosta.

Aquest arròs es pot fer amb llamàntol o amb bugies (Arròs de bugies).



**PASTISSERIA
XOCOLATERIA**

93 384 27 18 · Canonge Baranera, 101

Feliç dia de Reis!





Resum de l'any



60 titulars per resumir l'any 2016

Gener

S'impulsa una votació popular per triar 500.000 euros del pressupost de Badalona

La Generalitat anuncia un gran carril bici entre Badalona i Blanes



El govern de Badalona suspèn llicències al voltant del Círcol per intentar guanyar temps per la continuïtat del teatre

Apareixen una vintena de cotxes amb els vidres trencats a la zona marítima de Canyadó i Casagemes

El Museu celebra el seu 50è aniversari

Febrer

El Círcol treballa per comprar la seva seu històrica

El govern de Badalona "aparca" la implantació de la zona blava a l'aparcament de Can Ruti

Reunió entre veïns i Ajuntament per conèixer l'estat de les

obres del Canal del Gorg

Les altes temperatures de l'hivern disparen la plaga de la processionària als pins

10 contenidors cremen i 10 cotxes afectats per diversos incendis a Badalona

Març

Detinguda una dona com a presumpta autora d'un homicidi al carrer Sicília

L'oposició tomba el pressupost municipal de Badalona i el govern l'aprova en junta de govern

Els robatoris a domicilis creixen un 36% a Badalona

Miguel Poveda, fill predilecte de Badalona

L'elecció de la dimonieta encén les xarxes socials i causa una forta polèmica

Abril

Els Carmelites fan una recollida de material per enviarlos als refugiats amb un gran èxit de solidaritat

Un paquet sospitós obliga a desallotjar durant dues hores el Màgic Badalona

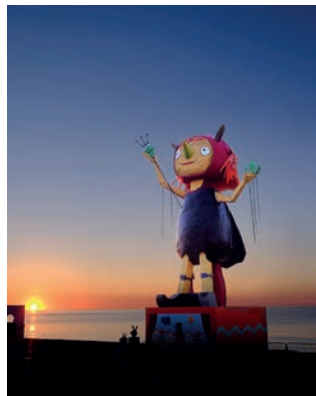
Badalona surt esquitxada als "Papers de Panamá" amb una operació urbanística al front marítim

El badaloní i director de Proactiva Open Arms nomenat català de l'any

Deixen en evidència l'Ajuntament de Badalona arreglant una fusta trencada del pont del Petroli

Maig

El regidor Javi López dimiteix i obre una petita crisi al govern municipal



La pluja obliga a canviar de dia, a darrera hora, la Cremada del Dimoni

L'AV de Bufalà reclama mesures urgents per evitar més morts a l'Avinguda Martí Pujol

Tempesta política a Badalona amb el dimoni satíric d'Albiol del grup de joves l'Espurna

Adéu a 40 anys de xurros, el dia 30 de maig va tancar la Xurreria Morales

Juny

Javi López s'acomia del ple de Badalona amb retrets cap al govern local

El Círcol compra la seva seu i

es queda a Francesc Layret

Una dona de 40 anys morta per violència masclista a Artigues

L'anomenat "govern del canvi" compleix el seu primer any de mandat

En Comú Podem s'imposa a Badalona i Montgat i ERC a Tiana a les eleccions generals

Juliol

Badalona posa en marxa la campanya "STOP WC: El vàter no és una paperera"

1.000 trasplantaments a l'Hospital Germans Trias i Pujol

Una persecució d'uns lladres des d'Alella acaba amb un cotxe tombat a la riera de Pomar

Detinguts una mare i el seu fill per robar gairebé 200 ulleres de sol d'un magatzem de Montigalà

Gran èxit de la primera edició del Cinema a l'aire lliure a la platja de l'Estació

Agost

Comença la restauració de les barques de la platja dels Pescadors



La L2 del metro torna a patir talls durant tot el mes d'agost per obres

Augmenta el servei de neteja viària amb aiguabatre per eliminar la brutícia de les voreres

El PSC badaloní recull els "punts negres" dels carrers de Badalona

Els 30 anys de la Colla de Gegants de Badalona centren la Festa Major d'Agost

Setembre

La Generalitat expedienta l'Ajuntament per la presència de legionel·la al poliesportiu de Bufalà

Els integrants dels iots de superluxe revolucionen Badalona

Veïns de Canyet alerten de carreres il·legals a la Carretera de la Vallensana

14 segrestos virtuals detectats en 3 dies a Badalona

L'acte institucional de la Diada deixa la Plana després de molts anys

Octubre

Polèmica durant el 120. El regidor José Téllez estripa la interlocutòria judicial que prohibia obrir l'Ajuntament

El jutge cita a declarar com a investigats per desobediència els 6 regidors per obrir l'Ajuntament el 12-O

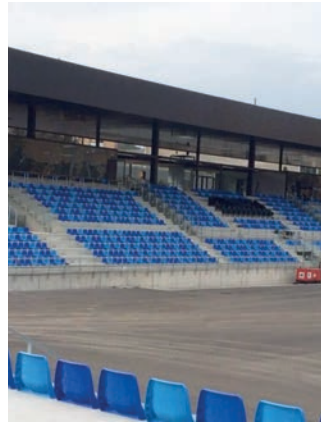
El fantasma de la moció de censura sobrevola l'Ajuntament durant unes hores

Mor una dona de 69 anys en ser atropellada per un camió a Pompeu Fabra

Detenen el presumpte piròman de contenidors de Lloreda, Nova Lloreda i Sistrells

Novembre

El CF Badalona rebutja la proposta de conveni del nou camp presentada per l'Ajuntament



Els badalonins trien el repartiment de 14 milions d'euros del pressupost

Nova agressió a un conductor del TRAM a Sant Roc

Desembre

L'AMB anul·la el concurs del Nitbus i Tugsal s'hi tornarà a presentar

Mobilitzacions a Bufalà per reclamar reduccions de velocitat

El jutge cita a declarar dos exconsellers del Port per presumptes irregularitats

Apareix un home cremat enmig del carrer Orient

12 imatges per resumir l'any 2016



Solidaritat badalonina cap als refugiats:

La comunitat Carmelites Descalços de Badalona va realitzar durant l'abril una campanya per recollir material per enviar-ho als refugiats que es troben a Grècia.



Miguel Poveda nomenat Fill Predilecte de Badalona:

El dia 4 de març, el Teatre Zorrilla va acollir l'acte "Badalona a Miguel Poveda", un homenatge al 'cantor', que va ser impregnat de moments que van recordar la seva sensibilitat artística.



La dimonieta rebel crema un dia després:

Un cop passades les polèmiques, la dimonieta rebel no va cremar la nit del 10 de maig i la pluja li va donar una treva de 24 hores més.



Belmonte guanya dues medalles als Jocs de Rio:

La badalonina va aconseguir l'or en els 200 papallona i bronze en els 400 estils. A finals d'agost era rebuda a l'Ajuntament de Badalona.



El badaloní Toni Vera elabora el millor croissant artesà de mantega:

El badaloní Toni Vera, de la Pastisseria Canal de Barcelona, ha guanyat aquest 2016 el premi al millor croissant artesà de mantega de l'Estat.



L'Avinguda Martí Pujol punt negre d'accidents:

El tram de Bufalà de l'Avinguda Martí Pujol concentra un gran nombre d'accidents. Els veïns han demanat solucions i fins i tot s'han mobilitzat aquest any.



L'ajuntament obre el 12 d'octubre les oficines municipals: Després d'una forta polèmica, i molta pressió mediàtica, el consistori va obrir les oficines del Viver després que el regidor José Téllez va estripar l'interlocutoria del jutge que prohibia obrir l'Ajuntament.



Les tres barques restaurades ja llueixen a la platja dels Pescadors: Després de l'estiu, les barques dels Pescadors van ser traslladades a la platja un cop van ser remodelades durant uns mesos.



Adéu a 40 anys de xurros de Can Morales: Després de gairebé 40 anys, la mítica Xurreria Morales del carrer de Mar va tancar les seves portes a finals de maig. El darrer dia s'hi van concentrar força públic.



Els Castellers de Badalona guanyen la primera jornada del 26è Concurs de Castells: Els Castellers es van imposar en la primera jornada del 26è Concurs de Castells, amb un total de 1055 punts, descarregant l'esperat 4 de 8.



De la furgoneta de l'Omega a oficina mòbil de la Guàrdia Urbana: La Guàrdia Urbana de Badalona ha estrenat un nou servei d'oficina mòbil, una furgoneta que recorrerà els barris per acostar el cos a la ciutadania.



600 anys del monestir de Sant Jeroni de la Murtra: Aquest any s'ha celebrat els 600 anys de la fundació del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, joia del gòtic i testimoni privilegiat del passat medieval badaloní.

Com ensenyar tècniques de relaxació al nostre fill

Els nens poden experimentar emocions negatives com l'estrès o l'agressivitat, i aprendre a controlar-les és de vital importància. Per això, hem d'ensenyar als nostres fills mecanismes per gestionar aquestes alteracions.

Les tècniques de relaxació suposen una gran ajuda perquè els nens superin la por davant certes situacions, facin front als problemes de concentració i atenció, a la hiperactivitat i als trastorns de son, i perquè millorin l'autocontrol. Però més important, es tracta d'exercicis que tenen com a objectiu aprendre a afrontar i superar diferents situacions del dia a dia que produeixen tensió o ansietat. Per això, és fonamental que aquestes tècniques s'aprenuin des de ben petits.

A més, el procés d'aprenen-



tatge serveix per crear més interacció i un vincle encara més fort entre pares i fills. La finalitat és sempre que els nens aprenguin per si sols a manejar certes situacions i que aquestes tècniques es converteixin en una eina automàtica.

La relaxació sol originar-se de

forma natural a una edat molt primerenca. Normalment, els nadons ja identifiquen situacions en què es calmen i relaxen, com el contacte físic amb la mare o el balanceig suau. A partir dels 2 anys i mig, quan els nens s'inicien en la parla, els pares poden començar a allisonar sobre tècniques de relaxació més estructurades.

A continuació, exposem un esquema general de les principals tècniques de relaxació que hi ha, i que sempre s'han d'adaptar a l'edat i a les necessitats de cada nen:

Relaxació progressiva de Jacobson: consisteix a aprendre a tensar i relaxar els



LA BONA Papereria

US DESITGEM BONES FESTES!

- MATERIAL ESCOLAR · MATERIAL OFICINA
- LLIBRES · JOGUINES · ARTICLES DE REGAL

GUIFRÉ, 280 08912 BADALONA - TEL/FAX 93 348 45 76

de dilluns a divendres 8.30h. a 13.30h.
i de 16.30h. a 20h.



ESCOLA BRESSOL
tabalet

INSCRIPCIÓ OBERTA

C/. Fluvial, 37 - 08911 Badalona

Tel. 933 844 855

www.escolatabalet.cat - tabalet@escolatabalet.cat

diferents grups de músculs del cos. L'objectiu és que el nen conegui la diferència entre tenir un múscul en tensió i tenir-lo relaxat i, així, sàpiga en quins moments quotidians es troba en tensió. Aquesta classe d'exercicis sol ensenyar-se a nens a partir dels 7 o 8 anys.

Relaxació passiva: aquesta tècnica treballa només la relaxació, a diferència de la progressiva. Per tant, deixa de banda el treball de tensió dels músculs, i es dedica només a la relaxació de tot el cos, incloent exercicis per al control de la respiració.

Relaxació autògena: es basa en una sèrie de frases

ja fetes perquè el nen es relaxi mitjançant la autosuggerció. L'objectiu és que el petit arribi a un nivell de relaxació suficient perquè aprengui a manejar situacions difícils de forma automàtica. Els exercicis se centren a regular els batecs del cor i controlar la respiració, entre d'altres.

Resposta de relaxació: es tracta d'exercicis basats en les tècniques de meditació tradicionals que defensen la idea que qualsevol paraula pot induir un estat de meditació profunda. En l'actualitat, es tradueix en la idea que la repetició d'una paraula pot ajudar a respirar més lentament i, així, aconseguir que el nen es relaxi.

Agenda Infantil



Dilluns 2
Recollida de cartes a càrrec dels Patges Reials, de 17h a 20:30h, a la plaça de la Vila. També el dimecres 3

Visita del Patge Reial, a les 18h, al local de l'AV Dalt la Vila de la plaça Constitució

Festa dels Patges Reials, a les 18h, al pavelló Sant Josep

Divendres 5
Cavalcada de Reis 2017.

A les 17h, arribada dels Reis d'Orient al Pont del Petroli i a les 18:30h, inici de la Cavalcada de Reis

La petita xarxa

Curiositats.cat "L'home dels nassos"

Pàgina on s'explica l'origen d'aquesta tradició. L'home

dels nassos és un personatge mitològic català que té tants nassos com dies li queden a l'any. Només se'l pot veure, però, el 31 de desembre o cap d'any.



Papereria Ca l'Avelino

**Material escolar, joguines
i QUASI DE TOT**



93 140 57 54 | 615 85 59 90

Carrer Santa Madrona, 66 papeleriaavelino@hotmail.com

CARAMELS I LLAMINADURES

CARRER PRIM, 195 08911 BADALONA
TEL 93 611 14 66

Vols emprendre nous projectes, deixar de fumar, tenir una relació més saludable amb el menjar, ocupar-te de l'estrès, millorar les teves relacions...?

T'acompanyem per a tirar endavant els teus propòsits d'una vida més plena i saludable aquest 2017.

plenament
psicoteràpia · coaching · mindfulness
C/ dels Arbres, 27-29 Entl. 4a 08912 Badalona
www.plenament.cat info@plenament.cat
Tel. 652981847/625577441

1a visita gratuïta gener i febrer!

N. Catalán. Psicòloga. Psicoterapeuta. Col. 22090
R. Garriga. Psicoterapeuta. Coach Sistèmica. Col. 04024

Salut

Farmàcies obertes de 9h a 22h

FARMÀCIA AGUILAR

Francesc Layret, 83 · 93 389 52 08

FARMÀCIA BELENGUER

Concòrdia, 1 local B-41 (C.C.Màgic)

93 224 55 58

FARMÀCIA CAIRÓ

Canonge Baranera, 60 · 93 384 04 53

F. EDUARDO CONDÓN

Ptge. Riu Ter, 18-20 · 93 460 28 55

F. FERRÉ-CLAPÉS

Av. Martí Pujol, 133 · 93 384 48 06

FARMÀCIA GAY

Av. Martí Pujol, 6-8 · 93 389 53 03

F. J. SALLA FUSTER

Salvador Seguí, 4 · 93 387 39 16

FARMÀCIA LLOREDA

Av. Catalunya, 60-62 · 93 388 18 41

FARMÀCIA P. RELAT

Antiga de València, 31 · 93 399 92 76

FARMÀCIA PUCHOL

Antiga de València, 31 · 93 399 92 76

FARMÀCIA SERENTILL

de Mar, 23 · 93 384 12 33

FARMÀCIA VIVES

Juan Valera, 197 · 93 388 05 04

FARMÀCIA VIAYNA

President Companys, 45

Augmenten un 20% les persones ateses a Projecte Home en l'últim any



Aquest 2016, han incrementat un 20% les persones que han rebut tractament per a les seves addiccionsals centres que disposa l'entitat a Barcelona (4), Montgat, Montcada i Reixac, Tarragona, Tortosa i Tremp. En total, 2.200 persones i els seus familiars, la xifra més elevada des de la creació de Projecte Home el 1995.

Aquesta realitat requereix l'atenció social i la prioritat política que mereix una problemàtica molt present a Catalunya però no resolta i que s'ha normalitzat. "Estem

veient des de fa anys que l'abús de drogues no frena a Catalunya. Tant Projecte Home com altres entitats fem el possible per ajudar les persones que ho necessiten però els recursos actuals són insuficients per portar a terme una atenció integral i de qualitat", ha declarat Oriol Esculies, director de Projecte Home Catalunya.

La situació més greu es viu en l'augment de casos en situació d'exclusió social, fruit de l'abús de l'alcohol i altres drogues, que requereixen cobrir necessitats bàsiques com l'alimentació i l'habitatge. En aquest context, l'entitat lluita contra l'augment de les llistes d'espera per accedir als programes de tractament amb més places residencials, un menjador social i ampliant serveis i horaris d'atenció.

El cànnabis i l'alcohol, substàncies més problemàtiques en adolescents

Entre els adolescents i joves, entre 13 i 23 anys, atesos per l'entitat durant el 2016 hi ha un 79% de nois i un 21% de noies i l'edat mitjana és de 17,7 anys. La gran majoria presenta baix rendiment acadèmic, desmotivació i conflictes familiars.

El conjunt de joves atesos reconeix tenir problemes

Av. President Companys, 57 local
08911 Badalona
Tel. 93 464 21 34
info@boramarserveis.com

Persones que cuiden de persones

Els serveis domèstics i d'assistència domiciliària de la teva zona

Empresa Registrada amb el núm. S03775 en el Registre d'Entitats, Serveis i Establiments Socials del Departament d'Acció Social i Ciutadania de la Generalitat de Catalunya



amb el cànnabis en un 83% dels casos i amb l'alcohol en un 31%. "Vivim immersos en una cultura excessiva-

ment tolerant amb l'alcohol, on la percepció dels riscos d'abusar-ne és encara molt baixa, fins i tot pel que fa al

consum en menors d'edat", ha explicat el director de Projecte Home Catalunya, Oriol Esculies.



BADALONA

CENTRE MÈDIC BADALONA

Certificats mèdics i psicotècnics,
per a tots els permisos de conduir,
d'armes i certificats oficials

OBTENCIONS
45€
i al moment

**TRAMITACIÓ
VIA TELEMÀTICA
HORARI: matins:
9,30 H. - 13,00H.
16,00H. - 19:30H.**

Temple 24, Baixos (costat Museu Municipal) · TEL. 93 384 48 92

Idees per decorar amb tamborets

api.cat

Els tamborets són un moble auxiliar d'allò més polivalent i funcional que hi ha. Tant és així, que la seva popularitat no solament no s'esgota, sinó que segueixen apareixent nous dissenys i nous usos.

Tamborets alts per a una barra de cuina

Les cuines obertes estan cada vegada més de moda. La tendència generalitzada en interiorisme és obrir els espais i fer-los més funcionals. En aquest sentit, les



barres o illes serveixen per donar-li un aire modern i informal a la cuina. I per

aconseguir-ho, res millor que col·locar uns tamborets alts. Hi ha milers de dissenys: rústics, moderns, d'estil industrial, metàl·lics, de fusta, etc. Poden anar a joc amb la cuina o ser un element de contrast, ja que, decorativament, donen molt joc.



Lampista Low Cost

Xavi Lopez I Girona

682 004 602

(se atiende whatsapp)

- Agua
- Electricidad
- Gas
- Aire acondicionado
- Piscinas
- Reformas
- Mantenimiento de edificios e instalaciones deportivas
- Servicio Técnico de calderas y electrodomésticos de gas...

tecnico_instalaciones@outlook.es



NOVA ADREÇA:

FRANCESC PLANAS I CASALS, 2 · 93 3844769

Són Pedaçós

35
aniversari

REFORMAS INTEGRALES

SERVIDECO

COMUNIDADES DE PROPIETARIOS

- Mantenimiento de Edificios
- Impermeabilizaciones de Cubiertas
- Rehabilitación de Fachadas
- Reformas de Vestíbulos

- Pintura de Escaleras, Fachadas, etc...
- Bajantes (desagües) Colectores
- Patios de luces
- Reformas estructurales

Av. Marqués de Montroig, 181 L. B. BADALONA

610.89.39.64 · servideco@ono.com

MANDALA US DESITJA BONES FESTES

Artesania tibetana i hindú, Decoració, Meditació, Budisme, Bijuteria, Encens, Minerals, Tèxtil, Complementos, Mobles

C/ Guifré 217, 08912 Badalona. Tel. 931 649 913

info@mandala-bdn.com www.mandala-bdn.com



Tamborets baixos per menjar a taula

Quan fan falta més cadires de les quals tenim a casa, els tamborets són de gran ajuda. També són útils per asseure's al voltant d'una tauleta auxiliar o per a aquelles persones que solen menjar ràpid, gairebé sense asseure's. Sigui com sigui, sempre ve bé tenir alguns tamborets baixos a casa.

Tamborets com a tauletes de nit

Per a aquelles persones que a la tauleta de nit no tenen res

més que un llibre i un llum, un tamboret pot ser la solució perfecta. Com que es tracta d'un moble senzill, barat i decoratiu, és molt habitual veure'ls exercint la funció de tauleta de nit. Vius a una casa de lloguer? Què et sembla la idea de tenir un tamboret com a tauleta de nit?

Tamborets com a tauletes auxiliars

Tant aviat serveixen per asseure's com per sostenir un gerro decoratiu, col·locar-hi una planta o fer de tauleta de centre. I aquesta és la principal virtut dels

tamborets, que acaben sent una peça polivalent i multifacètica a qualsevol llar.

Tamborets DIY

Un altre aspecte interessant dels tamborets és que, és un moble tan senzill, que el pots fer fins i tot tu mateix/a. Pots construir-ne un a partir de materials reciclats o materials accessibles a qualsevol butxaca o bé, personalitzar tamborets ja existents amb tècniques com la pintura, el ganxet, la tapisseria o el decupage... Són com un llenç en blanc, i l'obra resultant, està a les teves mans.



rmestudi.com

Cuines a foc lent

rm estudi d'interiors **SANTOS**

Sant Ignasi de Loiola, 66 - 08912 Badalona
93 388 25 50



Tendències

La roba interior per portar la nit de Cap d'Any



Fa anys que s'ha posat de moda la tradició de portar llenceria vermella o groga durant la nit de Cap d'Any.

Es creu que, d'aquesta manera, es fa una crida als bons moments del pròxim any, especialment la prospe-

ritat, la sort i l'amor. El color més recorrent és el vermell, que atrau l'amor i la passió. Però també són molts els que aposten per la sort i la felicitat amb llenceria groga. Un dels factors més importants, a part del color, és que ha de ser una peça nova (calces, tanga, culotte, sostenidor o calçotets). Per potenciar el seu efecte, la roba interior ha de ser d'una regal, ja que es diu que si un mateix es compra la peça els efectes no seran els mateixos. Pel que fa a la roba interior groga, cal tenir en compte un altre factor: cal portar-la del revés i posarla del dret després de les campanades.

Pels que decideixin ignorar la tradició i no comprar roba interior nova, també serveix portar un llaç de color vermell al canell esquerre o posar-lo a la bossa del raïm.

Aprende a bailar SALSA y BACHATA con Roman & Sandra Dance

1ª CLASE GRATIS!!!

DESCUENTO ESPECIAL*
Entregando este CUPON a Roman y Sandra

Hay bolsa de pareja *Mas de 15 años de experiencia como profesores y bailarines*

EMPEZAMOS LA SEMANA DE PUERTAS ABIERTAS LOS DIAS 10-11-12 Y 13 DE ENERO 2017

INFORMACION Y HORARIOS ENERO - FEBRERO - MARZO EN:

f Roman y Sandra **Y** Roman y Sandra **P** **L** **SALA EL CEL**
Ramon Martí Alesina 44 08911 Badalona (BCN) Pol.Ind. Can Ribó **WhatsApp**
665 084 387

R **S** **D** **A** **N** **C** **E**
Fácil Aparcamiento

*Promoción valida solo para nuevos alumnos.



EL CENTRE INTEGRAL DE LA DONA AL CENTRE DE BADALONA

CENTRE ESTÈTICA I MEDICINA ESTÈTICA
AMB O SENSE CIRURGIA

DESCOBREIX EL LUXE DE CUIDAR-TE
AMB ELS NOSTRES
TRACTAMENTS PERSONALITZATS



C/ Canonge Baranera, 139 Badalona - Tlf. 93 464 69 46



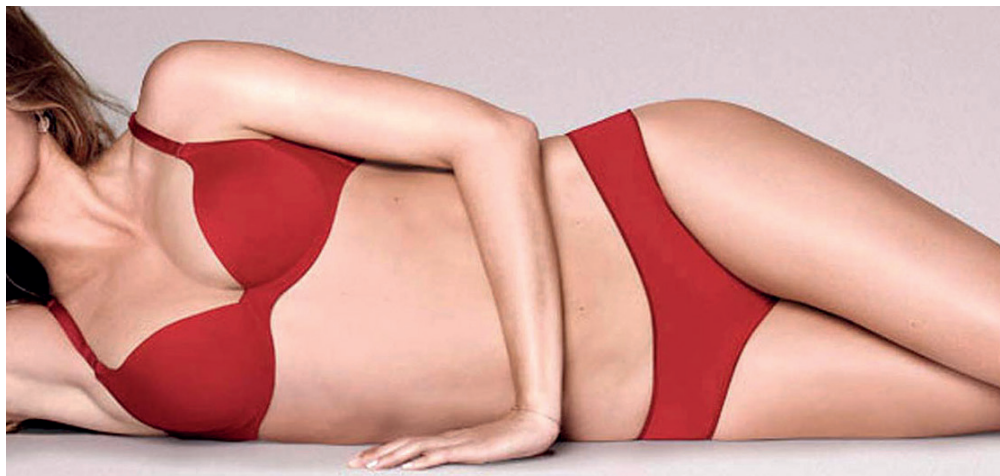
DE DILLUNS A DIVENDRES
10H A 20H

AMPLIA ELS SEUS SERVEIS

EXTENSIÓ DE PESTANYES
OXIGENOTERÀPIA
PODOLOGIA

MICROPIGMENTACIÓ
MANICURA
PEDICURA

C/ Canonge Baranera, 104 Badalona - Tlf. 93 857 43 75



Els orígens

En alguns llocs com la Xina, Taiwan, Corea i Vietnam es va estendre la creença que portar peces de roba interior vermelles o grogues la nit de Cap d'Any atreïa les bones vibracions i la bona

sort. Encara que l'origen d'aquesta tradició encara és incert, podria remuntar-se a l'Edat Mitjana, quan el vermell era un color prohibit que s'associava amb el dimoni i la bruixeria. Tot i així, durant aquesta època, també es

va començar a creure que a l'hivern, quan està tot blanc i no hi ha res de color al carrer, portar alguna cosa vermella era símbol de vida i de bona sort. Per això, els camperols només podien portar el vermell en la roba interior.



La Plana 

Guifré, 82 · 93 397 71 56

**NOVES
COL·LECCIONS!**

**LES ÚLTIMES TENDÈNCIES
I ELS MILLORS PREUS!**

**Disposem de taller
de joieria i de reparació
de totes les marques
de rellotges**

**GARANTIA
DE QUALITAT**

La moda que portaràs per dir hola al 2017



Enrera van quedar els lluentons i els vestits brillants. El 2016 s'acomiada amb una de les teles més sexys que poden existir: el vellut. Has llegit bé, la tela dels vestits dels vampirs i l'època barroca s'apodera dels aparadors i busca donar-te un look sexy, sofisticat i a la moda com pocs ho han aconseguit. Ho trobarem en vestits, faldilles, sacs, jumpsuits, pantalons i altres accessoris. És l'oportunitat de dir-li al món que estàs a l'última, i no necessitaràs molt per lluir la nit de Cap d'Any.

Vestits

L'estil barroc i romàntic d'aquesta tela lluirà fenomenal en els vestits. Pots optar per accessoris i maquillatge discrets. No volem que semblis protagonista d'art barroc. Maquillatge en tons nude o llavis vermells acompanyats de maquillatges lleugers en



els ulls, són la millor forma de donar-li equilibri al teu estil. Encara que es tracti de vellut pots apostar pels estampats, i no et preocupis per ser el centre d'atenció.

Pantalons

El vellut també arriba als pantalons. La clau està a combinar-los amb alguna cosa llissa, de textura lleugera. Si ets de les noies més atrevides, aposta per un look 'total vellut'. Veuràs com et tornes el centre d'atenció.

**SERVEI TECNIC MAQUINES DE COSIR
REPARACIONS A DOMICILI**

**ALFA SINGER wertheim PFAFF
REFREY SIGMA BERNINA brother**

A. RAMOS



687 701 933

tecnicmaquinacosir@gmail.com



**not+
vello®**
BADALONA

**ESTUDIO FACIAL + LIMPIEZA
+ AMPOLLA TRATAMIENTO
+ MASAJE FACIAL**

20 €

TRATAMIENTOS DISPONIBLES, COMBINALOS!

Hidratante

Pieles Grasas

Reafirmante, Antiarrugas

Pieles Fotoenvejecidas

Revitalizante

Depilación permanente | Fotorrejuvenecimiento | Limpiezas faciales

BADALONA · 93 464 00 97 633 54 43 13
Carrer dels Arbres, 5 - 7 · badalona@nomasvello.com

Horòscops



ÀRIES
(21/3 al 20/4)

Bons aspectes en tema de feina, sembla que les coses en aquest camp es preparen bé per poder fer bons canvis per millorar. Per altra banda heu d'anar amb compte amb les paraules. És molt possible que digueu el que no toca en el moment més inadequat, si podeu mireu de no parlar massa o si més no de pensar abans de dir segons què.



CRANC
(22/6 al 21/7)

L'estar en família us pot fer sentir més tous en el camp dels sentiments i la vostra tendència serà la de pensar en el passat i en el que podia haver sigut. Entrar en aquest joc és una mica perillós, ja que el que podria haver passat ja no és el que ha passat i tampoc cal trencar-s'hi les banyes. El millor que podeu fer és viure el present i gaudir del que teniu.



BALANÇA
(24/9 al 23/10)

Esteu disposats a provar coses noves i a buscar la manera de trencar amb la rutina diària cosa que us anirà molt bé. Només heu d'anar amb compte amb el camp de la parella, on és important donar-hi una mica més de força perquè si no la cosa s'està adormint i hi heu de posar més vida, sobretot en el camp més íntim.



CAPRICORN
(24/12 al 20/1)

Tindreu molts embolics i us costarà que les persones del voltant us posin les coses fàcils per poder estar contents, però no us deixareu intimidar i amb la vostra força aconseguireu estar al peu del canó amb la cara somrient. De vegades els entrebancs ens fan més forts i més lluitadors, i sempre ens ensenyen a que la vida és molt maca però de vegades no és fàcil.



TAURE
(21/4 al 20/5)

Les ganes d'estar a casa i de sentir-vos bé a la vostra llar us farà tenir una mica de mandra a la hora de sortir al carrer i fer coses a fora. De vegades també va bé tenir moments de mandra i de descans. Ara bé també és bo que penseu que teniu moltes coses per arreglar i la mandra l'hauréu de deixar una mica apartada abans de que se us apoderi.



LLEÓ
(23/7 al 23/8)

Tindreu molta energia per poder fer moltes coses, és com si estiguéssiu immunitzats a tot i això és bo. Mireu d'aprofitar tanta energia per arreglar coses de casa, com ara netejar armaris o aquesta mena de coses que es fan molt de tant en tant. Per altra banda és important que penseu en la gent gran que us envolta, us necessiten una mica.



ESCORPÍ
(24/10 al 22/11)

Estareu una mica despistats perquè en portareu moltes de cap, no és pas cap problema, de fet qui no té memòria ha de tenir cames i vosaltres caminareu una mica més del que caldria si no esteu al cas del que necessiteu. També us anirà bé estaren contacte amb persones d'edat petita, la mainada us poden donar moltes idees i us poden fer sentir molt bé.



AQUARI
(21/1 al 19/2)

Es ganes de decorar la casa i d'estar còmodes i tranquils, serà molt gran. El que interessa és que tot estigui perfecte i que res no trenqui la vostra harmonia. Gaudireu molt de les coses maques, del bon menjar, de l'art i del plaer de compartir. No seria d'estranyar que tinguéssiu moltes ganes de que us visitin els vostres amics a casa.



BESSONS
(22/5 al 21/6)

Aneu amb compte amb el tema de parella perquè serà fàcil que tingueu enganxades i discussions, cosa que no és gaire bona que diguem. Estaria bé que us ho agaféssiu amb calma i si veieu que aneu per discutir poseu distància i aneu a fer un vol per calmar els aires. El que us convé és fer coses que us facin sentir seductors.



VERGE
(24/8 al 23/9)

Els amics us poden donar molt bons consells, però els heu de saber escoltar. No és fàcil que una persona des de fora us doni idees i que vosaltres els hi feu cas. Per poder estar millor heu de buscar la manera de relaxar-vos i no donar força a les coses negatives sinó potenciar les bones idees i passar-ho bé amb tot el que es presenti.



SAGITARI
(23/11 al 21/12)

Els diners formaran una part important del vostre dia a dia d'una manera més exaltada que de costum. Això no és un problema, bàsicament la vostra capacitat de responsabilitat farà que estigueu contant la vostra economia per anar coberts. A part d'això tindreu força sort en temes de feina on se us poden arreglar les coses per poder treballar millor.



PEIXOS
(20/2 al 20/3)

Necessito avisar-vos per una cosa en concret. Tindreu molta facilitat en abusar de les coses que us agraden, heu de mirar de frenar-vos una mica perquè les conseqüències que us poden portar aquests abusos les patireu amb la vostra salut i això no convé, o sigui que sigueu prudents i si hi ha coses que sabeu que no us van bé mireu de no fer-les.

Setmana del 19 al 25 de desembre

Meteorologia | Oriol Rodríguez

El temporal de vent i mar que ens va afectar a principis de la setmana passada va venir acompanyat de pluja. No van caure grans quantitats, però sí més no van servir per humitejar el terreny després de tres setmanes sense veure caure ni una sola gota d'aigua del cel. Les onades fregant el Pont del Petroli (cal recordar que el pont se situa a 6 metres per sobre del nivell del mar) van ser un espectacle que molts van aprofitar per immortalitzar. També la ventada de gregal i tramuntana es va deixar sentir, sobretot entre el vespre de dilluns i la matinada de dimarts. Es van registrar cops de més de 70 km/h a tota la nostra zona, i en alguns punts del Maresme es van superar els 90 km/h. Un cop la borrasca va marxar Mediterrani enllà, es

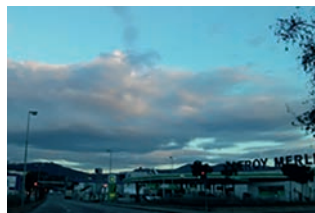
va imposar l'anticicló, el més potent d'aquest any. Això va fer que encaréssim la recta final de la setmana, Nadal inclòs, amb sol i temperatures agradables a migdia. Tal i com ja va passar l'any 2015, estem tenint un desembre molt suau. En el proper TOT farem balanç de l'any 2016, el que serà, amb tota seguretat, el cinquè any consecutiu amb menys pluja del normal.

Temp màx	17.4°C el dia 21
Temp mín	7.6°C el dia 24
Hr màx	88% el dia 20
Hr mín	48% el dia 22
Press atm màx	1037.3 hPa dia 24
Press atm mín	1010.4 hPa dia 19
Vent màx	74.0 km/h (nord) el dia 19
Precipmàx 24h	6.0 l/m2 dia 19
Precip anual	467.2 l/m2

**Dades de l'estació meteorològica Badalona - Centre*

Mirant al cel

Envia'ns les teves fotografies a totmeteo@gmail.com les hi esperem!



Dimecres a primera hora, després dels poc més de 10 mm de pluja recollits durant els dies anteriors, les clarianes van anar guanyant terreny. Així es veia el cel des del barri de Montigalà, amb uns núvols cada vegada més esqueixats que van permetre pujar el termòmetre fins als 17°C aquell mateix migdia. Fotografia de Lourdes Cartró.

Sudokus

Ompliu les caselles buides del recuadre de 9x9 quadrats amb xifres de l'1 al 9. No s'ha de repetir cap número en una mateixa fila - horitzontal o vertical - ni subcuadrícula de 3x3.

Nivell fàcil

		4	3	2				9
		3			5			1 2
				1		3	6	7
				5	3			4
3	4		9			6		5
	9		6	8	4		3	1
4		1					7	
7			1	4		8		
	8	2						3

Nivell difícil

6	3							
		2	6	1				7
1								
2					6			9
	5		3				2	
8					9	6		7
	4		7				9	3
					3	5		4
			2					

Immobilària

Es pot vendre una casa okupada?

api.cat

Si, en general, qualsevol procés de compravenda immobiliària encara és força llarg, com serà en el cas que l'habitatge estigui ocupada de forma il·legal. I és que els okupes són, sens dubte, un dels problemes més greus i

complicats de resoldre per qualsevol propietari. Ara bé, no hi ha cap impediment perquè es posi a la venda una vivenda okupada.

Obligats a malvendre

Per si el malson de trobar-teu pis envaït per persones desconegudes, no fos suficient, a més, si vols posar la teva propietat a la venda et veuràs obligat a aplicar al voltant del 42,4% descompte al seu preu en relació al de habitatges de similars característiques en el mateix entorn. Però, ¿quina és la raó que hi ha darrere d'aquesta mesura? El motiu principal pel qual s'ha d'aplicar aquest descompte és perquè el futur comprador no podrà

disposar de l'habitatge de manera immediata. A més, i no menys important, els nous propietaris són els que hauran de fer-se càrrec del procés de desnonament i dels possibles costos que pogués suposar, una cosa que també influeix de manera directa en la valoració econòmica de l'immoble.

ORIOI AGUILERA CÈDULA I CERTIFICAT ENERGÈTIC

Cèdula 90€

Cert.Energètic 90€

Pack cèdula+Certificat:145€

Tel. 696 687 826

SEBASTIAN MARTÍNEZ

CERTIFICADOS ENERGÉTICOS 90€
CÉDULAS HABITABILIDAD 90€
CERTIFICADO + CÉDULA 150€
BOLETINES DE AGUA Y LUZ 80€
REFORMAS INTEGRALES
IVA Y TASAS INCLUIDAS

644 61 34 50



IBERCASA FINCAS Gestión Inmobiliaria

GESTIÓN INMOBILIARIA | ADMINISTRACIONES DE FINCAS API

Gestión de patrimonios 20€ mensuales
Asesoría Laboral · Fiscal · Contable
Gestión a Pymes y Autónomos
Gestoría Inmobiliaria y Administrador de Fincas
Alquile su piso con garantías

C/Ramiro de Maeztu, 29
93.387.94.33/93.383.71.07
08913 Badalona

C/Baldomero Solá, 154
93.398.82.52
08912 Badalona

Avda. Martí Pujol, 255 1c. 10
93.398.28.94
08912 Badalona



NUEVA OFICINA

C/Marqués de Montroig, 12 1c. 12
08913 Badalona 93.398.82.52

SOM CLAU
IMMOBILIÀRIA

Membre de: **api** Col·legis i associació d'agents immobiliaris

Si té un pis per vendre o llogar truqui'ns li fem valoració i assessorament sense compromís.

Tractem el seu producte amb garantia de qualitat. Més de 20 anys d'experiència ens avalen.

Carrer del Mar 77, 1º pis · Badalona · 93 143 90 52 · 654 884 470



VENDA

PIS C/ ÀNGEL GUIMERÀ

(Zona Sant Crist)

65 mts2, pis de disseny, 3 habitacions, cuina menjador, balcó, calefacció, perfecte estat.

168.000 €

CASAC.AGUSTIMONTAL(Centre)

118 mts2, planta baixa menjador, cuina, lavabo i pati 12mts2, planta pis 2 hab. dobles, 1 indiv., bany complet, calefacció i a/a. Perfecte estat. **325.000 €**

PARCEL·LA (Zona Mas Ram)

parcel·la de 1.070 mts2, molt ben situada, vistes a mar.

220.000 €

PIS C/ JAUME RIBÓ

(Zona Canyadó - Zona Manresà)

3 habitacions, menjador, cuina amb pati, bany complet, perfecte estat, calefacció + a/a.

160.000 €

PIS C/ GAIETA SOLER

(Zona Centre)

105 mts2, 4 habitacions, dos banys complets, cuina, sala menjador gran, calefacció, ben conservat.

228.000 €

C/ FRANCESC LAYRET (Centre)

112 mts. 1 suite amb bany, 1 doble i 2 individuals. Cuina gran, menjador-saló 25 mts2, 2 balcons, tot exterior, perfecte estat.

310.000 €

PIS C/ GÜELL I FERRER

170 mts2 més 40 mts2 de terrassa. Senyorial. 3 habitacions dobles, 1 individual, bany-lavabo, sala menjador gran, accés a terrassa, cuina ofice gran. **Demaneu informació**

PLAÇA DE PARKING

(Zona Centre)

En venda plaça gran a Plaça Pompeu Fabra, per cotxe o motocicleta.

19.000 €

LOCAL COMERCIAL

(Zona La Morera)

C. San Agustí. 35 mts2, planta més 30 mts2 altell.

100.000 €

LOCAL MOLT COMERCIAL

(Zona Centre)

C/Francesc Macià amb plaça Pompeu Fabra 100 mts2 planta baixa i 100 mts2 soterrani

305.000 €

LOCAL RIERA MATAMOROS

(Zona Centre)

175 mts2, en planta i 190 mts2 de soterrani amb muntacàrregues.

260.000 €

PIS CAN MERCADER

(Zona Casagomes)

De 4 habitacions, menjador amb balcó gran, cuina, dos banys i galeria. Tot exterior, per reformar.

215.000 €

PLAÇA DE PARKING EN VENDA

(Zona Centre)

En venda plaça mitjana C/ San Pau

15.000 €

PIS C/ALFONS XIII

(Zona Pepe Ventura - Zona Progès)

4 hab. menjador, cuina, galeria, lavabo, bany complet, balcó, calef. Perfecte Estat. **160.000 €** Plaça de parking opcional. **Demaneu informació.**

LOCAL FERRER I BASSA (Costat Audi)

75 mts2, venda, lloguer o opció a compra. **Demaneu informació**

LOCAL C/ TORTOSA (Zona Congrés)

90 mts2, qualsevol activitat. **90.000 €**

LLOGUER

PIS AVDA. P. COMPANYYS

(Zona Centre)

120 mts2, sala-menjador gran, 4 hab, 2 banys, cuina, galeria, aire fred i calent, reformat, perfecte estat.

1.150 €/mes

LOCAL MOLT COMERCIAL (Zona Centre)

30 mts2., C/ Canonge Baranera **800 €/mes**

LOCAL C/ F. LAYRET (Zona Centre)

160 mts2, diàfan, molt comercial. **1.700 €/mes**

DÚPLEX C/ SANT DOMENECH

(Zona Centre)

1a planta: Menjador, cuina, 2 habitacions, bany, 2a planta: 3 habitacions, 1 bany. Planta coberta: Quartet rentadora i terrassa. En bon estat. Calefacció. Tot exterior. **1.200 €/mes**

LOCAL C/INDEPENDÈNCIA

(Zona Bufalà)

Local molt comercial 80 mts2.

600 €/mes

LOCAL COMERCIAL (Zona Sant Crist)

C/Àngel Guimerà (Costat Farmàcia), 50 mts2.

490 €/mes

OFICINES C/ LAIETANIA

(Zona Centre)

40 mts2, 2 despatxos, recepció, aseó.

350 €/mes

¡Aviso importante para los afectados por las cláusulas suelo!



HERNÁNDEZ & VICENTE

GABINET JURÍDIC

¡Gran noticia para todos aquellos afectados por la problemática de las cláusulas suelo! Este miércoles el Tribunal de Justicia de la Unión Europea ha dictaminado que las entidades de crédito deberán devolver íntegramente el dinero cobrado por la aplicación de dichas cláusulas en las hipotecas.

"Los afectados por una cláusula suelo podrán recuperar los intereses que la banca les cobró indebidamente"

Recordemos que desde aproximadamente 2009 los bancos aplicaron en los contratos de préstamo hipotecario una cláusula (llamada cláusula suelo



o cláusula límite) consistente en que, independientemente de cómo estuviera el Euribor, el hipotecado debía satisfacer un mínimo de interés del cual no se podía bajar.

Desde entonces la aplicación de estas cláusulas supuso a la banca española poder ingresar en sus arcas varios miles de millones, a costa de los hipotecados.

Hace tres años, debido a múltiples movimientos de organismos vinculados a plataformas de afectados, profesionales,

juristas y otros expertos en la materia, el Tribunal Supremo declaró nulas este tipo de cláusulas, obligando a los bancos a dejar de aplicarlas por las cantidades debidas pero no satisfechas y estableciendo como límite temporal el 9 de mayo de 2013 para reclamar.

Esta solución era insuficiente, pues no garantizaba a los afectados poder recuperar todos los intereses abonados desde un principio. Ahora, con esta decisión del TJUE, se propina un fuerte varapalo a la banca española, que deberá devolver la totalidad de intereses cobrados desde la fecha inicial.

Se prevé que durante los próximos meses las reclamaciones de los afectados se van a multiplicar exponencialmente y la factura para las entidades puede resultar elevadísima.

Recomendamos a todos aquellos hipotecados y afectados por una cláusula suelo que contacten con un profesional de confianza que les asesore y guie su reclamación hasta el final.



HERNÁNDEZ & VICENTE

GABINET JURÍDIC

c/ Coll i Pujol, 101
08912 Badalona
Tel 93 399 54 96
Fax 93 460 77 84

www.gabinete.net
hv@gabinete.net

Al teu costat des de 1994

- **Advocats**
- **Accidents de trànsit · Laborals**
- **Administració de finques**
- **Gestió de lloguers**



Armoni
Belleza y bienestar

TRACTAMENT FACIAL

HIDRONUTRITIU

+ REGAL

MASSATGE RELAXANT

Tot inclòs **48€**

DEIXA'T SORPRENDRE AMB
ELS NOSTRES **XECS REGAL** .

Aquest any nou, regala Salut, regala Benestar

Per a una persona molt especial



[Blank space for name]



Armoni
Maite Monreal

CENTRE DE BELLESA
I SALUT

Roger de Flor, 98 - BADALONA - www.armoni.es - Tel.93 383 14 88

Traspasos

Ideas claves para una sucesión de la empresa familiar exitosa



La gran pregunta de los empresarios que regentan empresas familiares, así como la de los empleados que trabajan en ella, es qué pasará con el negocio tras la jubilación o falta del propietario por cualquier otra cuestión. Más si tenemos en cuenta que, aproximadamente un 70% de las empresas familiares no sobreviven ni al primer cambio generacional según datos del **Instituto de la Empresa Familiar**.

4 ideas claves para la sucesión empresa familiar

1. Sé consciente de que deberás retirarte algún día

“¿Dejar de trabajar? ¡Ni hablar!”. Muchos empresarios no quieren asumir que algún día deberán retirarse y dejar su negocio en manos de otro familiar.

El no ser conscientes de esta realidad provoca que, cuando llega el momento, los propietarios se muestren reacios a la idea de delegar sus responsabilidades y **perjudica la supervivencia y continuidad de su empresa**.

2. Incentiva el interés y la formación de tus futuros sucesores

Para prevenir preocupaciones, lo más recomendable es incentivar el interés por la empresa de



tus futuros sucesores desde su infancia. Ten en cuenta que, tus hijos, cónyuges u otros familiares no querrán estar al frente de un negocio del cual te han visto malhumorarte, quejarte y dedicar un tiempo desmesurado para garantizar su rentabilidad. De igual modo, también es indispensable impulsar la formación académica de tus futuros sucesores.

Si deseas **estar seguro de las competencias y capacidades de tu sucesor**, así como evitar que tus empleados lo vean simplemente como “el hijo de papá”, debes animar a esa persona a estudiar y adquirir conocimientos sobre gestión de empresas y sobre el sector en el que operas. E incluso alentarles a debutar durante su etapa de formación en otras empresas para adquirir una experiencia y métodos de trabajo que en un futuro puedan aplicar a su propia empresa.

3. Realiza un plan de sucesión

Hoy en día, muchas empresas realizan lo que se conoce como **“protocolo familiar”** en el que se ponen de manifiesto qué cargo ocupará cada familiar según su

valía y competencia una vez desaparezca la actual dirección. Sin embargo, la metodología más tradicional es elaborar lo que se conoce como “pacto sucesorio” regulado en el artículo 431-1 y siguientes del Código Civil. El pacto sucesorio es un instrumento ideal para organizar la transmisión del patrimonio familiar y se formaliza en escritura pública. Regula temas tan complejos como la prohibición de disponer de los bienes empresariales para evitar la entrada de terceros ajenos a la familia, la ordenación del régimen de mayorías para la adopción de acuerdos y una clara política de distribución de dividendos, entre otras temáticas para asegurar el futuro de desarrollo de la empresa familiar.

4. Una vez retirado, ¡sigues siendo útil!

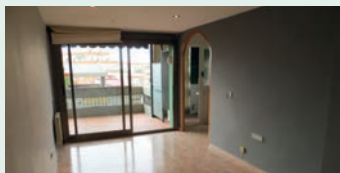
Dada su larga experiencia, el empresario puede actuar como **consultor interno para ofrecer asesoramiento personal a su sucesor** siempre que sea necesario. Teniendo siempre muy claro y presente que la autoridad para tomar decisiones ya está en manos de su hijo, cónyuge, hermano, sobrino, cuñado o cualquier otro familiar.



FRANQUICIA LIDER ESPECIALIZADA
EN COMPRA VENTA DE EMPRESAS Y
TRASPASO DE NEGOCIOS.

**ABRE AHORA NUESTRA
FRANQUICIA EN BADALONA
Llama e infórmate!**

C/Valencia 482 Local - 08025 Barcelona | Telf. 93 015 37 72 | www.serviciosdac.com
www.lacentraldelnegocio.com | info@lacentraldelnegocio.com



CAN MERCADER Ref B-2759: Fantàstic pis de 90 m², 4 hab. (2 dobles), bany compl+aseo, menjador de 22 m² ext a terrasseta de 15 m², calefacc. TOT EXTERIOR!

251.000 €



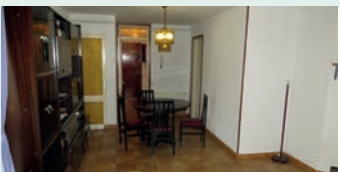
LA SALUT BAIXA Ref B-2766: 70 m², 3 hab, bany compl i cuina conservats, menjador de 18 m² ext a balcó, a. cond amb bomba de calor. Pis alt amb asc, al costat del metro La Salut.

126.000 €



CENTRE-PRIM Ref B-2184: Baixos de 95 m², 4 hab (2 dobles), bany compl i cuina ref., galeria, menjador de 22 m², terrazo. Finca amb asc, per entrar a viure!

196.000 €



JUTJATS-STA BARBARA Ref B-2750: 90 m², 4 hab (1 doble), bany reformat, cuina conservada, menjador de 20 m² ext a balcó, calefacc. Finca amb asc., a dos min Metro. TOT EXTERIOR!!!

172.000 €



PEP VENTURA Ref B-2700: Pis de 85 m² + TERRASSA de 30 m², 3 hab., bany compl i cuina conservats, menjador de 25 m². A dos min Metro Pep Ventura, pk opcional.

199.000 €



PROGRÉS OBRA-SEMINOVA Ref B-2770: Fantàstic pis de 115 m², 3 hab dobles (abans 4), 2 banys compl., cuina office, menjador de 28 m², balcó tipus terrassa de 12 m². TOT EXTERIOR, pk opcional.

310.000 €



DALT LA VILA-OBRA SEMINOVA Ref B-2425: 85 m², 3 hab(2 dobles), 2 bany compl i cuina ref., menjador de 22 m², calefacc., a cond. marbre. Finca amb asc, TOT EXTERIOR.

269.000 € Pk inclòs



OPORTUNITAT!!!

DÚPLEX-RENFE Ref B-2773: 150 m² repa - tits en PB+ pis, 3 hab., bany , cuina, pàr- quing per a 1 cotxe. Per a reformar, zona immillorable!!

159.000 €



PORT-OBRA SEMINOVA Ref B-2772: Fantàstic pis de 80 m² + terrassa de de 53 m², 2 hab dobles, 2 banys compl., menjador de 24 m², calefacc., parquet. TOT EXTERIOR, impecable!!!!

329.000 € Pk inclòs



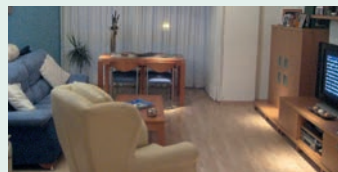
CASA-PEP VENTURA Ref B-2752: Casa repartida en PB + pis, 175 m² en planta baixa (actualment local) + 75 m² en 1er pis. Edificable PB+2.

295.000 €



ST CRIST Ref B-2148: 60 m², 3 hab., , bany compl+ cuina en bon estat, menjador de 17 m² ext a balcó, terra gres. TOT EXTERIOR.

86.000 €



BUFALÀ Ref B- 2270: 85 m², 3 hab (2 dobles), 2 banys compl., menjador de 30 m², balcó, calefacció, parquet. Finca amb asc, pk inclòs!

242.000 €



Final dels anys 50, la Via Augusta vista des de l'Av. de Martí Pujol. A l'esquerra l'Hospital Municipal, a la dreta el cine Victòria. Coneguda popularment com la carretera del Bunyol. Foto antiga: desconegut.
Foto actual: Facu Martínez.



Si voleu enviar imatges antigues o vols que comparem algun carrer de Badalona d'abans a ara pots enviar-nos un correu a: recuerdosbdn@gmail.com



FESTES INFANTILS

ESPECIALISTES EN FESTES
PER A ESCOLES,
ASSOCIACIONS, CASALS...



LA TEVA
FESTA
DES DE 200€

TALLERS,
ESCUMA,
DISCOMÒBIL,
INFLABLES,
GIMCANA...



93 250 24 60 · info@enter-events.cat

L'empresa disposa de monitoratge especialitzat i de tots els permisos

Classificats

Immobiliaris

Compra - Venda

PARKING EN VENTA barrio del Progrés Marqués de Mont-roig 64, precio 15.500. Amadeus **TEL. 933 887 348**

CASA RÚSTICA PARA REFORMAR con 1300M de terreno, en Badalona (Canyet), cerca de "Can Ruti". Bien comunicada **TEL. 671 187 521**

PARKING EN VENTA c/ Guifré nº 101, precio 6.200€ Yolanda **TEL. 697 181 537**

PORT BADALONA es ven amarre 8 mts, Pantalá Delta. **TEL. 639 20 92 11**

PISO EN VENTA PLAZA BADALONA Piso de 60m2, 2 habitaciones, cocina independiente, baño reformado, salón, galería amplia con trastero y lavadero. **PRECIO VENTA 89.000€ TEL. 93 399 54 96 Ester**

PISO EN VENTA SANT JOAN DE LA CREU Piso de 65m2, con 3 habitaciones, 1 doble, todas exteriores,

cocina , baño reformado a estrenar, lavadero y caldera nueva. **PRECIO VENTA 96.000€ TEL. 93 399 54 96 Ester**

PISO EN VENTA CALLE SELVA Piso en buen estado consta de dos habitaciones más una suplementaria en la terraza, baño y cocina reformados, terraza de 58,28 m2. **PRECIO VENTA 89.000 TEL. 93 399 54 96 Ester**

PISO EN VENTA CALLE DR.DAUDI (BUFALA) Ático de 120m2 totalmente reformado TODO EXTERIOR y muy amplio, dispone de 4 habitaciones, muy soleado, galería /balcón en cocina, terrado comunitario todo en muy buen estado. La finca no dispone de ascensor. **PRECIO VENTA 155.000€ TEL. 93 399 54 96 Ester**

LOCAL EN VENTA BADALONA Local en C/ Coll i Pujol, 81 50 m2 comercial esquinero, muy luminoso, gran escaparate, 50 m2 (tiene salida de humos) OBRA NUEVA. **PRECIO VENTA 140.000,00 € TEL. 93 399 54 96 Ester**

ST CRIST-CASA EN VENDA Ref B- 2667: Casa se140 m² de solar, actualment PB+ pis, possibilitat d edificar PB+2. Disposa de dos locals amb sortida a dos patis de 30 m² cadascún. 230.000 € **TEL. 93 383 28 06**

CASAGEMES-CASA EN VENDA Ref B-2757: Casa de 120 m² repartits en PB+pis, 3 hab dobles + traster, menjador d estiu i hivern, PATI de 20 m²+ terrassa de 10 m²+balcó. 323.000 € **TEL. 93 383 04 68**

CASA EN VENDA - C/

SE TRASPASA CAFETERIA

En Badalona con permisos cocina y terraza
630 80 11 14
93 008 54 29

PARKING SITUADO PLAZA POMPEU FABRA

Vigilancia 24 horas Cerca hospital y ayuntamiento. Quedan 47 años de concesion. El precio incluye gastos de gestión. Plaza amplia y de fácil aparcamiento
MOVIL 654 09 49 58

soluciones
passatemps

fácil

1	7	4	3	2	6	5	9	8
8	6	3	7	9	5	4	1	2
5	2	9	4	1	8	3	6	7
6	1	7	2	5	3	9	8	4
3	4	8	9	7	1	6	2	5
2	9	5	6	8	4	7	3	1
4	5	1	8	3	9	2	7	6
7	3	6	1	4	2	8	5	9
9	8	2	5	6	7	1	4	3

difícil

6	3	5	9	7	4	1	8	2
4	9	2	6	1	8	3	7	5
1	8	7	5	3	2	9	4	6
2	7	4	1	5	6	8	3	9
9	5	6	3	8	7	4	2	1
8	1	3	4	2	9	6	5	7
5	4	8	7	6	1	2	9	3
7	2	1	8	9	3	5	6	4
3	6	9	2	4	5	7	1	8

MONTERRAT Ref B- 2755:
120 m² repartits en PB + pis,
PATI cobert de 20 m², terrassa
de 8 m², 2 balcons. Actual-
ment 2 vivendes amb entrades
independents. 175.000 € TEL.
93 383 28 06

GORG-PAVELLÓ PENYA Ref
B- 2632: Fantàstic pis de 3 hab.,
bany compl i cuina america-
na, calefacc., terra gres. TOT
EXTERIOR, asc. Per entrar a
viure!! 145.500 € TEL. **93 383
04 68**

ST CRIST Ref B- 2653: Fantà-
stic pis de 75 m², 3 hab. dobles,
bany compl i cuina en molt bon
estat, menjador de 18 m² ext a
balcó, a cond amb bomba de
calor. TOT EXTERIOR! 89.000
€ TEL. **93 383 28 06**

PEP VENTURA Ref B-2760:
Ideal parelles o per independi-
tzar-se!!! Pis de 3 hab., bany
i cuina arreglats, calefacc.,
a cond. TOT EXTERIOR! A
dos min Metro Pep Ventura.
OPORTUNITAT!! 120.000 €
TEL. **93 383 04 68**

Immobilisaris Lloguer

**LOCAL EN ALQUILER
BADALONA** Local en Coll i
Pujol, 90 m² apto para tienda

Necrològiques

28 de desembre

- Paquita Àvila Beltrán
- Dolors De La Piñera Gili
- Pedro Almansa Navarro
- Juan Pardo Hernández
- José González Rodríguez
- Delio Fernández Arias

27 de desembre

- Vicente Gerónimo Chachio
- Àngela Pascua Prieto
- Manuela Verjano Rodríguez

INSERTA EL TEU ANUNCI CLASSIFICAT A:

Dimonidolç: Sant Joaquim, 44 Badalona · Tel. 627 16 97 47
Bytegraf: Rda. St. Antoni de Llefià, 58-62 local 2 931 62 69 26



Horario:
Lunes a viernes de 8.45 a
13.30h. y de 17 a 20h.
Sábado de 10 a 13.30h.

**LOGOS · ENCUADERNACIONES
· FOTOCOPIAS · OFFSET · ARTÍCULOS DE REGALO**

**Rda. St. Antoni de Llefià, 58-62 local 2
931 62 69 26**



Dimonidolç



LLAMINADURES, REGALS I MOLT MÉS...

Horari:

Dilluns a divendres de 10.30 a 14h. i de 15.30 a 20.30h.

Dissabte i diumenge de 10.30 a 20.30h.

Ara també a Facebook.com/dimoni.dolç

SANT JOAQUIM, 44 BADALONA TEL. 627 16 97 47

o negocio, suelo gres, recién
reformado todo. Instalación
luz nueva. Listo para entrar.
ALQUILER 350€ TEL. **93
399 54 96 Ester**

**LOCAL EN ALQUILER
BADALONA** Local en C/

Tortosa, de 44m², anterior-
mente frankfurt, esta acondi-
cionado para establecer
negocio hostelería. Salida
de humos. Aseos PRECIO
ALQUILER 550€ TEL. **93
399 54 96 Ester**

- María Campos Ramírez
- Ramón Carrasco Plata
- Antonia Sachez Cortés
- Pepe Martínez Díaz

26 de desembre

- María Del Amor Espin
- Tecla Llorca Gatell

25 de desembre

- Ana María Ayén Heredia
- Mariano Berdejo Claver

- Manuel Rodríguez Romero
- Rodrigo Iglesias Beltrán
- Francisco Molina Olmo
- Francisco Sánchez Beltrán

24 de desembre

- Juliana González Cano
- Óscar Rodríguez Plaza
- Rosario Martínez Moren
- Rafael Pérez Sánchez

LOCAL EN ALQUILER BADALONA Local en C/ Coll i Pujol, 115 m2 Local ideal para oficina, muy bien conservado. Opcion a convertir en vivienda. **PRECIO ALQUILER 550 € TEL. 93 399 54 96 Ester**

PISO EN ALQUILER BADALONA Piso en C/ Castillejos 90 m2 balcón en comedor, tres habitaciones, galería interior, finca tranquila. Gastos de escalera no incluidos. **PRECIO ALQUILER 650€ TEL. 93 399 54 96 Ester**

Immobiliaris Traspazos

SE TRASPASA PUESTO DE PESCADO Y MARISCO En mercado Maignon Badalona Centro por jubilación. Total rendimiento. **TEL. 93 384 25 34** (Tardes) Señora María Rosa

Classes

PROFESORA TITULADA da clases particulares y grupos, primaria, secundaria, bachillerato, módulos, francés, selectividad, formación hábitos de estudio **TEL. 93 461 09 24**

Amistat

VIUDO 63 AÑOS busco mujer amistad, relación seria. **TEL. 698 27 88 56**

Treball

BUSCO TRABAJO cuidar personas mayores como fija, interina o fin de semana. **TEL. 646 80 84 96**

SEÑORA SE OFRECE cuidar personas mayores con referencia y experiencia, tardes, noches o fines de semana. **TEL. 632 40 48 66**

EMPRESA DE ELECTRODOMÉSTICOS

Busca personas para incorporación inmediata, ingresos entre 500€ y 1120€, algunos puestos no se precisa experiencia, edad entre 18 y 55 años. entrevista personal en el **658598048 Sra Rubio**

ES VEN PLANTA BAIXA AL CENTRE DE BADALONA



100M + 45 DE TERRASSA A 100M DE LA PLATJA
ENTREGA: 6-7 MESOS APROX.
PREU: 330.000 €

TELF: 616 601 835

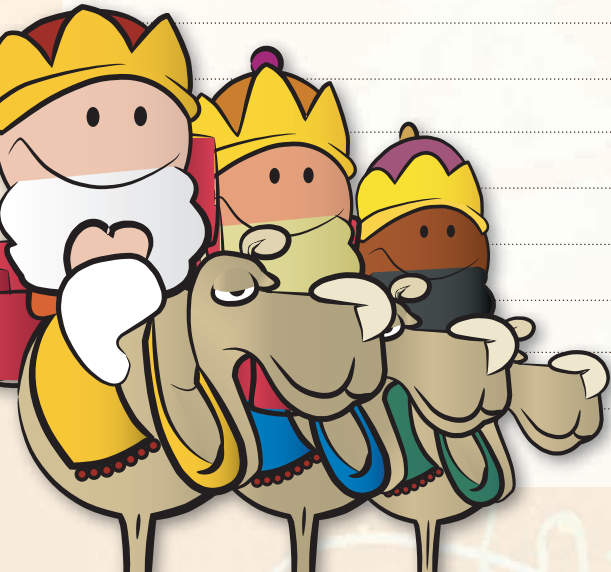


ESCOLA GREMI
MATRICULA OBERTA
CURS FORMACIÓ CUINA I SALA
(2 ANYS)

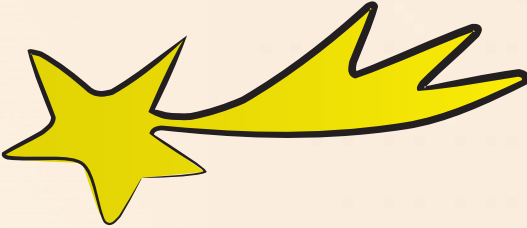
(Vine a veure les instal·lacions)
Santa María, 60 Badalona | RESERVES: 933 89 15 10

EL RESTAURANT ROMANDRÀ TANCAT DEL 27 DE DESEMBRE AL 8 DE GENER

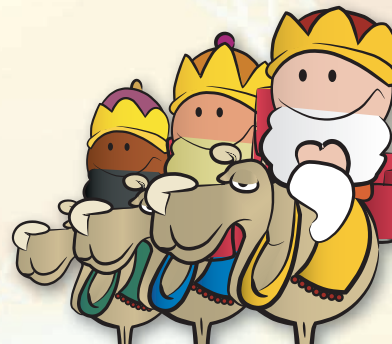
Estimats Reis Mags,



A ses Majestats els Reis Mags d'Orient



Remitent: _____



RENOVACIÓ DISTRIBUÏDOR:



J. Camps, s.l. Sta. Madrona, 45
Corredoria
d'Assegurances 93 118 42 32

Horari:

De dilluns a dijous de 9h a 13:30h i de 16:00h a 19:30h. Els divendres de 9h a 15h.

Corredoria d'assegurances. Perquè sempre hem estat a prop teu i ho seguirem estant! Fem-ho possible, fem l'impossible, J.Camps, dissenyem el futur! **Un equip de persones al vostre servei!**

Per què et fas distribuïdor del TOT?

Perquè creiem que és una plataforma per arribar a la ciutat i volem cooperar al manteniment d'una revista emblemàtica pels veïns.



Demana el TOT al teu comerç de confiança

Posa't en contacte amb nosaltres: **675 686 838** subscripcio@eltotbadalona.cat

JA SOM MÉS DE 120 DISTRIBUÏDORS OFICIALS

ARTIGUES

FORN DE PA FIGUERA
Crtra. de Santa Coloma, 2
93 399 02 06

BUFALÀ

**CARNISSERIES
I XARCUTERIES NOCETE**
Independència, 84
93 515 13 30

**XARCUTERIA
FORMATGERIA
LES BESSONES**
Independència, 92
934 609 212

CONDIS
Independència, 186-188
933 886 508

**FORN DE LLENYA
LA RIERA**
Martí Pujol, 350 - 352
933 996 252

CONDIS
Martí Pujol, 495-519
934 970 125

CAN PIC'S
Independència, 167
93 383 85 00
Prat de la Riba, 80
Sant Brú, 253

CASAGEMES

RESTAURANT LE FOU
Martí Julià, 2 - 26
660 302 902

PASTISSERIA CATALUNYA
Sant Bru, 56 · 933 843 614

**ROSTISSERIA
CAN SERRA**
Sant Josep Oriol, 50
933 844 963

LA BOTA DE ARAGÓN
Santa Madrona, 122-123
933 893 080

RESIDENCIA DANAE
Santa Maria, 178-180
933 847 240

EL CELLER
Prim, 11 · 93 464 31 99

CENTRE

EL BADIU DEL MICACO
Sant Francesc d'Assis, 5
937 82 25 51

EL MERCAT
Mercè, 9 · 692 083 617

NO + VELLO
Arbres, 5-7
934 640 097 · 633 544 313

KARNS FIBLA
Arnús, 26-28
933 846 654

**JARDINERIA
CONCEPCIÓ**
Arnús, 29 · 933 844 059

**EL VERMUT
COROMINAS**
Canonge Baranera, 45

MOLSA
Canonge Baranera, 10-12
933 848 240

FORN BERTRAN -1922-
Canonge Baranera, 46
933 840 352

ELS DIARIS
Canonge Baranera, 98
933 895 647

PASTISSERIA FERRER
Canonge Baranera, 101
933 842 718

CA L'ALBERT
Canonge Baranera, 106-108
934 642 127

CUINEM
Canonge Baranera, 121
934 641 976

ORGÀNIC
Canonge Baranera, 90
933 844 150

GRANJA FIMONS
Colón, 68
Mossèn Anton, 29
934 643 386

FORN DE PA VILARDELL
De la creu, 41
933 893 572

**CLINICA DENTAL
VILAGRAN**
Enric Borràs, 1-3
93 464 77 76

FLORISTERIA MORERA
Francesc Layret, 40
933 842 653

EL REBOST
Francesc Layret, 93
635 025 299

MIM ESPAI DENTAL
Francesc Layret, 108-112
933 848 170

**PERRUQUERIA
BARBANY ART**
Francesc Layret, 147
934 641 141

**CASAL DE GENT GRAN
DEL CENTRE**
Ignasi Iglesias, 38
933 892 948

FABRE GEMMÒLEGS
Lleó, 28 · 931 703 479
fabregemmoles.cat

FRUTAS CUEVAS
Lleó, 65 · 934 640 179

FORN BERTRAN
Mar, 5 · 93 384 60 52

**ARGUDO XARCUTERIA
SELECTA-IBÈRICS**
Mar, 38 · 933 848 061

DROGUERIA BOTER
Mar, 71 C. Baranera, 2e
933 845 464

IBERCASA FINCAS S.L.
Martí Pujol, 255 local 10
616 601 835

FIMONS BAR
Mossen Anton, 29
93 389 11 38

CONGELARIUM CONXITA
Plaça Maignon, 8
933 894 619

**CARNISSERIA
SARA I ESTER**
Prim, 107 · 622 259 530
652 423 361

FERRETERIA PRIM
Prim, 113-117 · 933 844 151
ferreteriaprim.com

**PAM I PIPA
LLAMINADURES**
Prim, 195 · 936 111 466

BAR 1886
Prim, 97
933 843 340

DELIFRUIT FRUTERIA
Prim, 145 bajos
93 174 38 69

**FLORISTERIA
JOSEP M^a VENTURA**
President Companys, 18
933 894 421

BAR RESTAURANT EL NIU
Ribas i Perdigo, 18
933 848 201

SÓN PEDAÇOS
Francesc Planas i Casals, 2
933 844 769

EL SABATOT
Riera Matamoros, 15
617 813 971

FLECA SANT PERE
Sant Pere, 38
659 220 589

**PAPERERIA
CA L'AVELINO**
Santa Madrona, 66
931 405 754

J.CAMPS S.L.
Sta. Madrona, 45
931 184 232

KATA CREPE & CO
Sant Pau, 84 Local
620 919 551

MARGENAT
Santiago Rusinyol, 3
Martí Pujol, 131

COLL I PUJOL

EQUIP 3
Alcalde Xifré, 4
933 998 058

DALT LA VILA

FINQUES BADALONA
Laietania, 17 - 21
933 840 000

PASTISSERIA LA VILA
Martí Pujol, 192
93 389 36 25

LOTERIA MANOLITO
President Companys, 20
933 890 518

EL RACÓ DE L'IBÈRIC
President Companys, 25
93 399 92 75

ESTANC BENEYTO
President Companys, 57-61
933 845 554

BAR RESTAURANT LP
Riera Matamoros, 30-A
934 642 643

CAFETERIA SANT JORDI
Via Augusta, 19-25
637 734 091

GORG

FARMÀCIA OLÍMPIC
Av. Alfons XIII 127
933 387 93 50

LOTERIA SORS
Joaquim Ruyra, 1 - 3
933 871 797

RESTAURANT SHAN HAI CITY
Marquès Mont-Roig, 72-74
933 979 163

PATCHWORK PUNTS I NINES
Joaquim Ruyra, 9-11 tienda 2
619 837 714

EL PONT DEL PETROLI
Passeig Marítim, 25
93 528 08 48

LES FOUS COCINA FUSIÓN
Local 8 Moll nord port
933 207 501

LA SALUT

FINCAS AFRIKASA
Antiga de Valencia, 82
934 605 675

MAQUINAS PARA COSER LOPEZ
Juan Valera, 60-68
93 397 46 03

CARNISSERIA HERNANDO
Pau Piferrer, 15
93 399 09 01

LLEFIÀ

KEBAB BOCATELI
Bellavista, 44
93 250 51 91

BOCATELI BAR RESTAURANT
Circumval·lació, 22
93 399 80 93

BOCATELI BAR RESTAURANT
Pérez Galdós, 26
93 382 10 85

PASTELERIA PASCUAL
Antiga de Valencia, 81
933 879 790

JOSE TOMAS
Marquès de Sant Mori, 112
933 877 977

QUEDA POLLO
Avda. St Salvador, 80-84
933 884 827

SAVIC PA
Rda. Sant Antoni de Llefià, 57
93 514 74 52

BYTEGRAF
Rda. St. Antoni de Llefià, 58-62
931 626 926

EL RACÓ DE YEMAYÁ
PII Gibert, 61
93 516 79 11 – 608 32 20 54

LES GUIXERES

RESTAURANT LES GUIXERES
Electrònica, 26 - 934 652 816
P.I. Les Guixeres

LLOREDA

EL RACÓ DE LA MERCÈ
Avda. Catalunya, 59 local
615 812 094

FORN DE PA CA LA FINA
Avda. Lloreda, 55
93 603 06 15

AUTOESCUELA LOTUS
Catalunya, 31-33
933 990 657

FORN SWING
Catalunya, 39 - 934 606 670

DIETETICA SANDRA
Avda. Catalunya, 45-47
93 387 28 24

CONGELATS ROSALIA
Avda. Catalunya, 77-79
651 11 86 10

MANRESÀ

RESTAURANT BUKKET
Ctra. de Mataró, 101
933 842 688

TALLERES MARISTANY
Ctra. de Mataró
(Polígon Ribó -Nau 4)
934 640 769

MONTGALÀ

BAR CERVERCERÍA PARADISE
Olof Palme, 22
local derecho - 930 082 959

DDH CENTRO MOTIVACIONAL
Dels vents, 1 - 930 245 503

MORERA

DEKOR'AT
Bac de Roda, 28
931 414 252

PAPELERIA LIBRERIA EL LLAPIS
Morera, 91- 934 653 361

FORN MIREIA
Morera, 92
934 655 536

BON AREA (MORERA)
Morera, 101
933 955 012

PROGRÉS

LA BUHARDILLA CAFETERIA
Guifré, 220 - 93 601 82 82

PASTISSERIA GUIFRÉ
Guifré, 259
93 387 5093

LA BONA PAPERERIA
Guifré, 280
93 348 45 76

PIT I CUIXA
Güell I Ferrer, 33
934 643 087

PELUQUERIA PURA VIDA
Marquès de Mont-Roig,
12-14 Local, 1 - 933 884 696

BAR RESTAURANT MOMENTS
Conquesta, 62 - 934 617 099
momentscerverseria.com

PERRUQUERIA ALFONS VIÑAS
Guifré, 95 - 933 837 507

CONDIS
Guifré, 100-108
934 646 989

JOIERIA LA PLANA
Guifré, 82 - 933 977 156

LIONNE
Guifré 207 - 933 986 375

MANDALA
Guifré, 217 - 931 649 913
www.mandala-bdn.com

EL RACÓ DE LA VANE
Classes de Patchwork
Guifré, 243 - 930 080 138

ALFA BADALONA CENTRE – MAR
Industria 143 – 149 local
93 397 59 65

CAN MIXO
Roger de Flor, 82
933 887 457

GRANJA CAFETERÍA ANDRES
Roger de Flor, 95
630 801 114

ULTRAMARINOS MARTINA
Progres, 93
93 388 12 42

RES AL CAP
Providència, 160
663 30 82 98

CAFETERIA MEDITERRÀNEO
Providència, 165 local
93 639 54 47

CONDIS
Torner, 5-7 - 934 610 770

RAVAL

FORN MARENA
Baldomer Solà, 55
933 979 671

FORN DE PA CA LA CÈLIA
Baldomer Solà, 140
934 606 923

FONTISI PASTISSERIA
Miquel Servet 202
93 387 49 42

PATATAS FREGIDES COROMINAS
Santa Maria, 35
Miquel Servet, 254

PANADERIA MAXIFORN
Ponent 166
656 10 98 20

SANT CRIST

EL ESCONDRIJO
Coll i Pujol, 26
933 871 083

Gabinete Jurídico HERNÁNDEZ VICENTE
Coll i Pujol, 101
933 995 496 · gabinete.net

SISTRELLS

ESTANC SISTRELLS
Mariano Benlliure, 63
93 460 27 32

MONTGAT

FRANKFURT MONTGAT
Marina, 53 Montgat
934 698 306

APARCAMENT PAÏSOS CATALANS

PREUS DES DE:

5 ANYS - 1.767,04 €
10 ANYS - 3.534,08 €
20 ANYS - 7.068,16 €
43 ANYS - 9.894,74 €

PREUS SENSE IVA

COMPRA UNA PLAÇA I LLOGA UNA ALTRA PER

20 € + IVA AL MES*

*CONSULTAR CONDICIONS. PLACES LIMITADES

INFORMACIÓ: 934 608 414  **engestur**