

15
feb.
Avance


🕒 10:30 h. Acreditaciones
11:00 h. Comienzo Torneo

2
0
2
5


Categoría
masculina y femenina




Club de Pádel Agridulce
(Espinardo, Murcia)


10 € por inscripción
*Incluye organización, pistas,
bolas y agua*


Comida post-torneo

de Torneo
PÁDEL
Octava Edición

ICAMUR

15
feb.

Torneo de PÁDEL

Octava Edición

2
0
2
5

Fin plazo de inscripción | 13 de febrero a las 14:00 h.



Requisitos

Al menos un miembro debe ser colegiado de ICAMUR (ejerciente o no ejerciente).



Inscripción

La inscripción al torneo tiene un coste de 10 € e incluye:

- ✓ Organización del torneo
- ✓ Bolas
- ✓ Pistas
- ✓ Agua para los participantes

La inscripción al torneo se realizará vía formulario.

 [Formulario de inscripción torneo de pádel](#)  Haz clic aquí para acceder

Posibilidad de inscripción individual

 En este caso se te asignará una pareja entre los inscritos en idénticas circunstancias.



Comida Post-torneo

Para recuperar fuerzas, los participantes opcionalmente podrán disfrutar de una comida después del torneo.

 Precio menú por persona 35 €
Por favor, se ruega que informéis de intolerancias y alergias.



Información sobre pagos

Puedes elegir entre: Solo jugar al torneo - 10€
 Jugar al torneo y comida - 45€

En función de lo que prefieras, deberás hacer el pago con el importe correspondiente mediante transferencia bancaria.

 N° de cuenta: ES 22-3058-0351-6527-2001-5390
¡No olvides adjuntar al formulario tu justificante de pago!

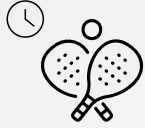
ICAMUR



15
feb.

Torneo
de **PÁDEL**
Octava Edición

Sobre la actividad



Planificación
del torneo

10:30 h. Hora de llegada para acreditación

11:00 h. Comienzo del torneo

14:30 h. Comida



Club
de Pádel
Agridulce
(Espinardo, Murcia)



Disponibles
10 pistas



Dos categorías únicas:
Masculina
Femenina



Trofeos para
los campeones
y sub-campeones
para ambas categorías



Haz clic aquí para abrir
en Maps



Menú Post-torneo
valorado en 35€



Restaurante
del
Club de Pádel



*Bebida incluida en el menú
desde que todos los
comensales están en mesa
hasta la retirada de los
principales y entrega de los
postres*

MENÚ

Entrantes

Langostino Panko con salsa tricolor
Buñuelo de Bacalao en confitura de Tomate
Ensalada de frutos rojos con queso de cabra sobre oblea crujiente
Alcachofas confitada con crema de foie, reducción de PX y base de patatas paja

Continuaremos con...

Arroz de pluma ibérica setas y espárragos trigueros

Y para terminar...

Postres al centro:
Tarta de queso casera al horno
Tarta de la abuela casera
Café o infusión incluidas.

Bebidas

Cerveza
Vino de la Casa tinto o Blanco
Refrescos y Agua

ICAMUR