



ecocentro

bio vegetariano con alma

desde 1993

30
AÑOS

AGENDA

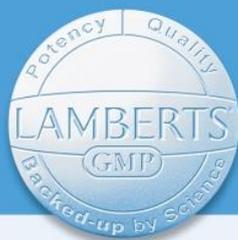
Junio 2023

Año XXX nº430

La Hospedería del Silencio
VACACIONES CON SOSIEGO Y BELLEZA
Robledillo de la Vera. Sierra de Gredos.

LAMBERTS®

El Rango Profesional



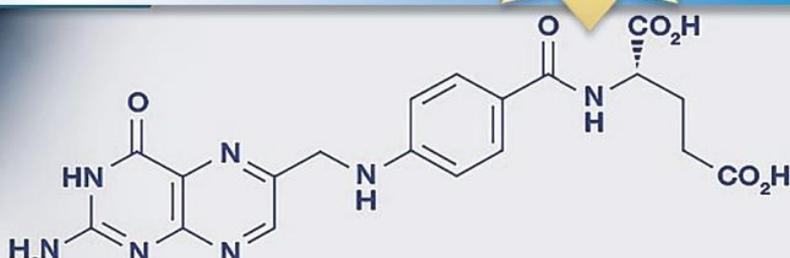
MULTI-GUARD® METHYL

PREMIO DICIEMBRE 2022

HEALTH FOOD BUSINESS PRODUCT AWARDS



UNA AL DÍA



Methylcobalamin



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Cada tableta aporta:

Vitamina A	800 µg
Vitamina D (D3)	15 µg
Vitamina E	24 mg
Vitamina K (K2)	75 µg
Vitamina C	80 mg
Tiamina (B1)	3,3 mg
Riboflavina (B2)	4,2 mg
Niacina (B3)	48 mg
Vitamina B6	4,2 mg
Ácido Fólico (como Folato)	200 µg
Vitamina B12	30 µg
Biotina	50 µg
Ácido Pantoténico (B5)	30 mg
Magnesio	120 mg
Hierro	14 mg
Zinc	10 mg
Cobre	1 mg
Manganeso	0,5 mg
Selenio	110 µg
Cromo	120 µg
Molibdeno	50 µg
Yodo	150 µg
Colina	10 mg
Inositol	10 mg

Methylfolate

SEMINARIO PRESENCIAL Y ONLINE CON
ENRIQUE DE VICENTE



ecocentro
C/ Esquilache 2-12, 28003 Madrid
desde 1993 **30**

Egipto:

Y nuestra conexión cósmica

En busca de evidencias extraterrestres y ultradimensionales... ¿A qué obedece su obsesión estelar, relacionada con el "arte de la resurrección"?

Sábado,
24 de junio de 2023
de 17h-21h



Sinopsis

Con el apoyo de abundante material gráfico y culminando con un coloquio abierto, analizaremos las raíces de esa compleja civilización teocrática que parece surgir de la nada. Sus tradiciones, templos y montículos sagrados, sus estrechas conexiones con otras antiquísimas civilizaciones ciclópeas de todo el globo, algunas datadas en más de 11.000 años, todas las cuales conectaron a las Pléyades, la Osa Mayor, Orión y Sirio con el origen de sus dioses y con el viaje ultra-dimensional de las almas al más allá.

La poderosa influencia de eventos cósmicos distantes, probables impactos ELE y el fin del Quinto Sol, anunciados por los antiguos. Ascensión de la minoría cualificada y posible Rapto de las semillas de una nueva humanidad.

Contacto / Reserva

Ecocentro

www.ecocentro.es

pj@ecocentro.es

915 535 502 / 690 334 737

Precio

Presencial

30€

Online

15€



915 535 502
690 334 737



ecocentro:
C/ Esquilache 2-12,
28003 Madrid



www.ecocentro.es
eco@ecocentro.es



ecocentro

bio vegetariano con alma

ENCUENTROS DE MEDITACIÓN

Si Gandhi tenía razón cuando decía que a una civilización se la puede juzgar por la forma en que trata a sus animales, tristemente debemos juzgar a la nuestra como profundamente decadente y perversa, una anomalía cósmica que ha de perecer y renacer...

Enfocándonos sólo en el aspecto de la alimentación y dejando otras prácticas aberrantes, como cazar por diversión, sin la necesidad real de alimento, como les puede pasar a los pueblos cazadores-recolectores de las selvas o de las estepas asiáticas o a los pigmeos de África o a los inuit que habitan en los desiertos de hielo, donde la única fuente de alimento es animal, y donde se caza venerando al espíritu del animal que es una ofrenda sagrada del Dios que les protege, es espeluznante las prácticas despiadadas que el sistema occidental de la agroindustria ejecuta con los animales que comemos. Si somos lo que comemos hemos de saber que estamos comiendo, angustia, dolor extremo, crueldad innecesaria.

Presionados por los ritmos de producción y los ritmos del mercado, se han ido sustituyendo los sistemas tradicionales, donde los animales eran tratados desde la conciencia de su valor real y formaban parte de la familia, por una producción acelerada a base de gigantescas cantidades de piensos con animales sistemáticamente medicamentados de por vida con antibióticos, hormonas, tranquilizantes... En este nuevo sistema, las vacas, por ejemplo, son encadenadas en sus establos todo el día, sin ejercicio, muchas se desploman de agotamiento; sus glándulas mamarias están tan estresadas que constantemente se le inflaman y aparece la mastitis que se trata con más antibióticos. Normalmente las vacas pueden vivir veinte años; en estas condiciones duran cuatro. Los terneros son marcados a fuego en la cara, separados de sus madres a los dos días de nacer y atados del pescuezo y constreñidos para evitar el desarrollo de sus músculos, alimentados con una dieta líquida deficiente en hierro, sin cama, agua, ni luz, para ser matados sin ningún tipo de agradecimiento a su sacrificio después de cuatro meses de esta miserable existencia. Cerdos, castrados brutalmente a los tres meses con un cuchillo, llenos de pústulas sangrantes por el hacinamiento, y que se comen medio enloquecidos entre sí, en medio de infiernos fecales en los que, entre estiércol y bajo un calor sofocante, intercambian agentes patógenos a la velocidad del rayo con sistemas inmunitarios más que debilitados. ¿Cómo podemos extrañarnos de la gripe porcina? Pollos que en cuarenta días multiplican por cuarenta su peso y nunca sabrán lo que es el aire libre. La lista es interminable. Somos comedores y creadores de angustia.

Decía Albert Schweitzer (Premio Nóbel de la Paz, 1952) al respecto de nuestra relación con los animales: «No permitáis que nadie pase por alto la carga de su responsabilidad». Por eso una vez más les recordamos que como consumidores tenemos un inmenso poder de elección para ayudar a transformar tanta ignominia, desde la opción más radical de elegir una dieta vegetariana, si la salud y la constitución lo permiten, a reducir drásticamente la ingesta de carne y sólo aceptar la que proviene de sistemas sostenibles donde los animales hayan sido tratados con el amor que se merecen hasta el momento mismo de su muerte, en el que, conscientes de su donación, les asimilaremos desde nuestra Conciencia agradecida elevándoles desde ella hacia el cielo de una nueva trasmigración.:

Beatriz Calvo Villoria. Directora de EcocentroTV

ecocentro.es

Directora EcocentroTV



Bio

NUEVAS

HAMBURGUESAS ESTILO CHEDDAR



elaboradas con:

Violife
100% Vegan



WWW.SORIANATURAL.ES



TALLER PRESENCIAL Y EN LÍNEA

Emilio Carrillo



ecocentro
bio vegetariano con alma

La Academia de la Consciencia
JUNIO 2023

Sábado 03 de junio

La dimensión histórica y espiritual de Buda Gautama y Cristo Jesús:
examen comparado de sus vidas y sus enseñanzas

Aportación

10€: en línea

25€: presencial

Horario

18:00 -20:00 Parte I: Exposición

20:00 -20:15 Descanso

20:15 - 21:15 Parte II: coloquio

El taller será tanto presencial en EcoCentro Madrid como en línea a través
de ecosofiadigital.ecocentro.es

Será grabado y se ofrecerá una copia a las personas inscritas.

Contacto

Patrizia Juárez

pj@ecocentro.es

690 334 737

ecocentro

C/ Esquilache 2-12, 28003 Madrid

+ Info y reservas

www.laacademiadelaconsciencia.es

¿TEMPE?

EL IMPRESCINDIBLE EN TU NEVERA

Guisante

4 granos

Soja

Garbanzos



Vegetalia

¿Estas pensando en un catering para tus eventos o reuniones?



En **ecocentro** te ofrecemos una oferta gastronómica saludable, con productos **bio** y de **calidad**.



915 535 502
690 334 737



ecocentro:
C/ Esquilache 2-12,
28003 Madrid



www.ecocentro.es
eco@ecocentro.es

¡NOVEDAD!

BUENOS DESDE EL ORIGEN.

NATURSOY®



¡TU NUEVO SNACK LIGERO BIO!



**-55%
DE GRASA**



*55% menos de grasas que el producto "patatas fritas con piel BIO" de Natursoy



Nos esforzamos por cuidar mejor de ti y del planeta, todos los días. ¡Descubre como aquí!

Visítanos!
[natursoy.com](https://www.natursoy.com)



Mātrikā Yoga
& Artes Meditativas



ecocentro



La Hospedería
del Silencio

ERTO.DRONE

RETIROS DE YOGA Y MEDITACIÓN EN JULIO

YOGA IYENGAR | HATHA YOGA | ARTES
MEDITATIVAS | TANTRA SHIVAITA

Imparte **Pablo Ferrero**, profesor oficial de Yoga Iyengar y Diplomado en estudios yóguicos por la Universidad de Pune y la Bihar School of Yoga, India. Osteopata y especialista en masaje y nutrición Ayurveda. Estudiante de budismo tibetano y Tantra Shivaíta.

30 DE JUNIO AL 23 DE JULIO 2023 - Hospedería del Silencio, La Vera en Gredos.

Todos nuestros retiros se imparten en **inglés y español**.

Las entradas al centro de retiros se realizan todos los días excepto los Sábados y Domingos. Puedes venir para 2 noches, 5 noches, 2 semanas o hasta 3 semanas. Si tienes cualquier otra preferencia **contacta por privado**.



La Hospedería del Silencio.
La Vera, Gredos.



+34 622 48 04 21



www.matrikayoga.com

Refresca cuerpo y mente



Bebida de té fermentado, energizante y refrescante. Sin aditivos ni concentrados.

Voelkel



ecocentro

bio vegetariano con alma

CONSULTAS

CO.124. Consulta Tarot

Por Mariam Mínguez Martín.

Info y Reservas: 690 742 609

CO.145. Jornada de Lecturas de Registros Akáshicos

La lectura de Registros Akáshicos es una técnica que permite ver en el libro de la vida o en los Registros Akáshicos de la persona que desea utilizar este tipo de herramienta, con la intención de sanar traumas, conflictos o comprender su vida actual para poder seguir adelante con más sabiduría. En estas sesiones, pasado (pueden ser otras vidas), presente o futuro convergen para orientar a la persona. Es un sistema terapéutico de acceso rápido al fondo del problema. Muy efectivo en bloqueos y conductas repetitivas.

Todos los jueves Sala Orión en horario de mañana y tarde.

Por M^a José Trillo. Psicoterapeuta y Maestra de Registros Akáshicos certificada por Akashic Record Consultants International.

Info y Reservas: 696 078 626 / mjtrillo@cop.es / www.mariajosetrillo.com

CO.157.-Masaje y Sanación Reconectiva.

Acreditada por el Dr. Eric Pearl.

Info y Reservas: Esther Tellado. Tf. 677.707.600

CO.256.-Consulta Naturopatía. Manuel Frutos y Virginia Linares.

Por Manuel Frutos y Virginia Linares.

Tarifa:

-80e, primera consulta.

-65e, segunda consulta y resto.

Próximas consultas: Fechas por concretar.

Se abona en la tienda.

1- Naturopatía basada en la medicina china de los 5 elementos, tratando cualquier tipo de dolencias y de cánceres, ya que no hay enfermedades sino dolencias.

2- ASTROMEDICINA, trabajamos con la fecha de nacimiento y las tendencias por ello orgánicas de nacer en esa fecha yendo al origen del proceso de enfermedad .

3- IRIDOLOGIA

4- Especialistas en Sales de Shuessler

5- Ajustes NEUROLOGICOS para solucionar dolencias en el físico y musculares y Oseas.

6- Fitoterapia. Flores de bach , Oligoterapia . Homeópatas.

7- Tratamiento en el físico. Mental y emocional

8- Dietas por el grupo sanguíneo

9- Macrobiótica

10- TRATAMIENTO PARA DEPORTISTAS PARA ALTO RENDIMIENTO

11- Tratamientos de fertilidad para quedarse embarazada y cuidados posteriores del bebé.

12- tratamiento en conflictos de parejas y sus problemas de relación.

Info y Reservas: 915 535 502- 690 334 737 para reservas y eco@ecocentro.es

CO.221. Acupuntura, Homeopatía y Terapias Energéticas

Doctor Jesús Valverde, Licenciado en Medicina y Cirugía. 20% de descuento en todas las terapias para Clientes con Tarjeta Ecocentro.

Info y reservas: 620-960-086 / 915-431-700 / jesusvalverdemedico@gmail.com

CO.298. Consulta. Sesión de acompañamiento, Isabel Ginés.

Info y Reservas: 654 843 227 isabelgines22@gmail.com

CO.300. Consulta. Consulta de Hipnosis con Eduardo Manchón

Info y Reservas: 665 877 626 / edmanchon@gmail.com / www.hdehipnosis.es

CO.301. Consulta. Medicina por la verdad con Natalia Prego

Info y Reservas: 692 948 272 / natalia.prego@hotmail.com

CO.303. Consulta. Bio Medicina ortomolecular con José Colastra

Info y Reservas: 620 045 458 / josecolastra@hotmail.com / www.josecolastra.com

AGRICULTURA ECOLÓGICA

GUMENDI



alimentación ecológica desde 1992

www.gumendi.es



#BIOZUMERS 

nuestros zumos 100% naturales





Clases de Yoga

con JAY



Todos los lunes | 20:00 a 21:00



Ecocentro, sala Ecosofía.



30€ al mes.
Clase de prueba: 7€





ecocentro

bio vegetariano con alma

JUNIO-23

Sábado, 3 de junio de 2023

Sala Ágape

-12:00. CG.850. Conferencia Gratuita. Meditación: Reunión de Meditación del Plenilunio de Géminis. Tercera Festividad Mayor del año.

Con José M^a Blasco Cantera. Info y Reservas://

Lunes, 5 de junio de 2023

Sala Orión

-20:00. CG.834. Conferencia Gratuita. Meditaciones Guiadas: Meditación séptimo Chakra. Ofrecido por ADASEC.

Info y Reservas Tlf.: 683 407 410 gonzalez60@hotmail.es <https://adasec.net/ong/meditaciones-en-ecocentro/>

Martes, 6 de junio de 2023

Sala Ágape

-19:00. CG.879. Conferencia Gratuita. Conferencia-Presentación del libro " El Río de la Vida". Lola Feliu.

Un viaje iniciático al corazón de los Himalaya.

Info y Reservas:+34-667 2000 25/lola@centronilaya.com/

Lunes, 12 de junio de 2023

Sala Orión

-20:00. CG.834. Conferencia Gratuita. Meditaciones Guiadas: Meditación en la visualización. Ofrecido por ADASEC.

Info y Reservas Tlf.: 683 407 410 gonzalez60@hotmail.es <https://adasec.net/ong/meditaciones-en-ecocentro/>

Miércoles, 21 de junio de 2023

Sala Ágape

-18:00. CG.850. Conferencia Gratuita. Charla: " El Conde Sain Germain (II)

Info y Reservas://

Lunes, 26 de junio de 2023

Sala Orión

-20:00. CG.834. Conferencia Gratuita. Meditaciones Guiadas: Concentración en la respiración.. Ofrecido por ADASEC.

Info y Reservas Tlf.: 683 407 410 gonzalez60@hotmail.es <https://adasec.net/ong/meditaciones-en-ecocentro/>



CRISÁLIDA CONVIVENCIA CONSCIENCIAL

Viviendas en propiedad en La Hospedería del Silencio.

Un nuevo estilo de vida en un nuevo mundo, unido y en paz, te están esperando



Ecocentro impulsa este proyecto de Convivencia Consciencial. Ubicada en "La Comarca de La Vera", a los pies del Parque Regional Sierra de Gredos. En el norte de Cáceres a sólo 2 horas de Madrid.

Este proyecto es una ampliación de la Hospedería y no interfiere en los grupos residenciales actuales.

Contacto: Guady Ruiz-Giménez
ruizgim1@gmail.com
+34 606 36 82 07



**La Hospedería
del Silencio**

CONFERENCIA

TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

Recupera el control de tu salud

con *Miguel Jara*

LA INDUSTRIA DE LA INFOXICACIÓN.

Todo lo que rodea a tu salud y qué hacer para superar su intoxicación informativa.

Taller teórico-práctico para aprender a informarse bien, que es la primera herramienta para proteger tu salud, a cargo de Miguel Jara, Periodista divulgador de salud.

Puedes asistir en 2 modalidades:

30€ presencial / 18€ online y diferido.

Incluye dossier:

"La información sobre salud. Teoría y práctica".

Programa:

·18:00-19:30h

Parte 1: INFOXICACIÓN Y FARMAFIAS

- Cómo llegamos a la desinformación en la salud.
- Agentes desinformadores.
- Estrategias para la desinformación.

·19:30-19:45h Descanso.

·19:45-21:00h.

Parte 2: RECUPERA EL CONTROL DE TU SALUD

- Informarte bien: primera herramienta para proteger tu salud.
- ¿Cómo informarnos de manera crítica e independiente? Análisis de casos y consejos prácticos.
- Coloquio participantes, preguntas y respuestas.



SÁBADO
17/06/2023
De 18:00h-21:00h



Sala Ecosofía,
ecocentro



Entradas:
presencial y online
en ecocentro.es:
30€ presencial
18€ online y diferido



HASTA EL 17/06/2023



915 535 502
690 334 737



ecocentro:
C/ Esquilache 2-12,
28003 Madrid



www.ecocentro.es
eco@ecocentro.es



NUEVA GAMA PANES DE MOLDE SIN CORTEZA

5 INGREDIENTES
NATURALES

biocop.es

Vale Regalo
para el Bio-Bufé.



Vale

10% del total del ticket de tu compra en la tienda, para usar en el bio-bufé.
Por ejemplo, si haces una compra de 10€, conseguirás un descuento de 1€.

regalo del

CLASES

C.124. Escuela de Música con Corazón

De lunes a jueves, consultar cursos y horarios en www.musicaconcorazon.com - Sala Ecosofía.

De Septiembre a Junio.

Más información: 644 415 452

info@musicaconcorazon.com

www.musicaconcorazon.com

C.125. Pilates. Kanoko Tamura.

Pilates es una técnica de acondicionamiento físico que busca una relación inteligente con nuestro propio cuerpo. Usando el centro del cuerpo (core) como punto de partida buscamos un entrenamiento integral del cuerpo. Imparte: Kanoko Tamura.

Miércoles y Viernes 10:30-11:30- Sala Ecosofía.

Más información: 653 902 253

hellopilates@live.com www.hellopilates.net

C.164. Clases de Idioma Farsi. Centro Persépolis.

Lunes 18:00/ Martes 15:30- Sala Orión.

Más información: 610 300 881

persepolis@centropersepolis.com

C.181. Clases. Meditaciones de Espiritu Zen. (Línea "nube vacía", Willigis Jager).

Lunes, 19:00- Sala Ágape

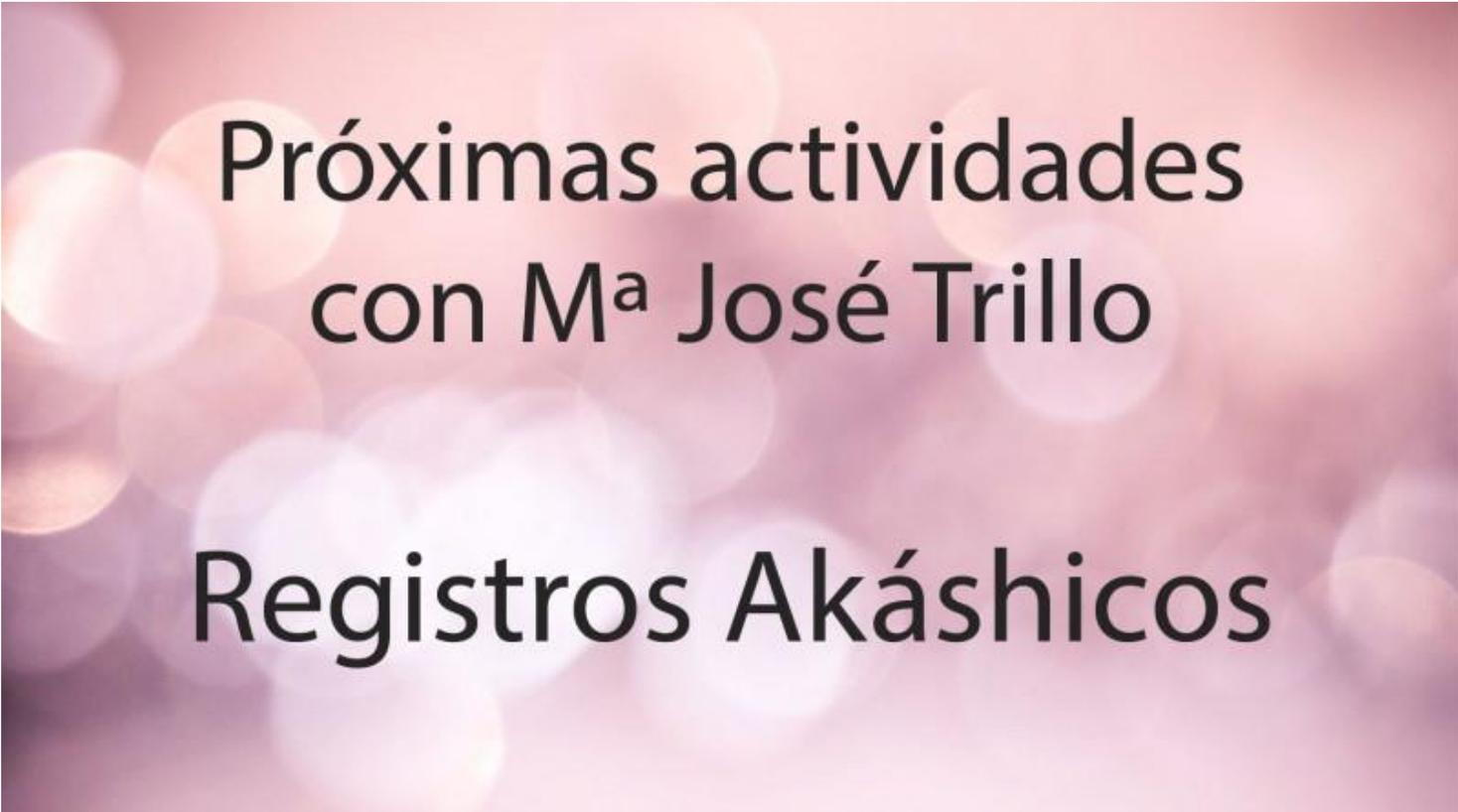
Info y Reservas: 686 645 702/info@espirituyzen.org www.espirituyzen.org

C.192. Clases. Clase de Yoga Jay

Lunes, 20:00- Sala Ecosofía

Info y Reservas: 915 535 502/ eco@ecocentro.es / <https://ecocentro.es/producto/clases-de-yoga-con-jay/>

Más información. [Pincha aquí](#)



**Próximas actividades
con M^a José Trillo**

Registros Akáshicos

TALLER PRESENCIAL Y EN LÍNEA

Emilio Carrillo



ecocentro
bio vegetariano con alma

La Academia de la Consciencia
JUNIO 2023

Sábado 03 de junio

La dimensión histórica y espiritual de Buda Gautama y Cristo Jesús:
examen comparado de sus vidas y sus enseñanzas

Aportación

10€: en línea

25€: presencial

Horario

18:00 -20:00 Parte I: Exposición

20:00 -20:15 Descanso

20:15 - 21:15 Parte II: coloquio

El taller será tanto presencial en EcoCentro Madrid como en línea a través
de ecosofiadigital.ecocentro.es

Será grabado y se ofrecerá una copia a las personas inscritas.

Contacto

Patrizia Juárez

pj@ecocentro.es

690 334 737

ecocentro

C/ Esquilache 2-12, 28003 Madrid

+ Info y reservas

www.laacademiadelaconsciencia.es

La Hospedería del Silencio



ecocentro
bio vegetariano con alma
desde 1993 **30**



*Robledillo de la Vera
Sierra de Gredos*

VACACIONES CON SOSIEGO Y BELLEZA

Cabaña para 2p, desde 84e/n
Cabaña para 4p, suplemento 40e/n
Estancia mínima: 2n

A 2h de Madrid y 3,5h de Sevilla
Cabañas confortables y equipadas
Desayuno buffet
Vistas únicas, gargantas y entorno espectaculares



915 535 502
650 484 928



La Hospedería del Silencio
Paseo de las Cañadas S/N,
10493 Robledillo de la Vera,
Cáceres



www.hospederiadelsilenico.com
sd@ecocentro.es



ecocentro

bio vegetariano con alma

JUNIO-23

Viernes, 2 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-17:00. T.638. Taller. "Ponerle vida al cuerpo". Con Antonio del Olmo. Encuentros Conscientes. Samantha Catalá.

Antonio del Olmo. <https://www.in-corpore.com/>

Info y Reservas: 691 653 959 / samantha.catala@gmail.com

Sábado, 3 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-16:00. E.296. Taller. ECM: La dimensión histórica y espiritual de Buda Gautama y Cristo Jesús: examen comparado de sus vidas y sus enseñanzas.

Info y Reservas: 689 127 494 / <http://laacademiadelaconsciencia.es/talleres>

Miércoles, 14 de junio de 2023

Sala Ágape

-18:00. T.655. Taller. TALLER: EL DESPERTAR ESPONTÁNEO DE LA ENERGÍA KUNDALINI.

Con el método de Sahaja Yoga es posible activar la energía Kundalini que, de una forma natural y espontánea, subirá hasta nuestro cerebro, calmando nuestra mente, permitiéndonos sentir el estado de nuestros chakras y haciéndonos conscientes de nuestro verdadero Ser.

Te invitamos a tener esta trascendental experiencia.

Info y Reservas: 691 017 600 / jsuerop@yahoo.es

Viernes, 23 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-17:00. T.651. Taller. David Gómez.-Rebirthing grupal

Info y Reservas: 696 482 655/ dgomez@e-coaching.es/ www.e-coaching.es

JULIO-2023

Viernes, 7 de julio de 2023

Sala Ecosofía

-17:00. T.638. Taller. "Venta Femenina". Rebeca de la Fuente. Encuentros Conscientes.

Samantha Catalá. https://www.instagram.com/woman_closer/

Info y Reservas: 691 653 959/ samantha.catala@gmail.com



ecocentro

bio vegetariano con alma

JUNIO-23

Jueves, 1 de junio de 2023

Sala Orión

-18:00. S.802. Seminario. Grupo de evolución de Registros Akáshicos.

Dirigido a todas las personas que se hayan hecho al menos una lectura de Registros Akáshicos y que deseen trabajar en grupo (y a la vez individualmente) la alineación de su parte humana y espiritual y poder llevar a cabo sus elecciones para esta vida. Imparte: M^a José Trillo. Psicoterapeuta y Maestra de Registros Akáshicos certificada por Akashic Record Consultants International .

Info y Reservas:696 078 626/mjtrillo@cop.es/www.mariajosetrillo.com

Jueves, 8 de junio de 2023

Sala Orión

-18:00. S.802. Seminario. Escuela de Padres Conscientes

La Escuela de Padres Conscientes es un espacio donde los padres aprendemos a acompañar a nuestros hijos en su Crecimiento Personal y Evolución Espiritual (ayudándoles a armonizar y unificar su partes humanas y de Luz). Imparte: M^a José Trillo. Psicoterapeuta y Maestra de Registros Akáshicos certificada por Akashic Record Consultants International .

Info y Reservas:696 078 626/mjtrillo@cop.es/www.mariajosetrillo.com

Sábado, 10 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-10:00. S.211. Seminario. Taller de Registros Akáshicos Nivel 2 (ARCI)

Aprende a abrir los Registros Akáshicos de otras personas y realiza el trabajo vivencial necesario para habilitarte como lector de Registros Akáshicos. Coherentes con la forma de enseñanza de ARCI, se profundiza en el trabajo interno, entregando herramientas (como los puntos de gracia avanzados recibidos del Maestro Ed Conmey) que permiten seguir reconociendo y llevando a nivel consciente nuestros patrones de interferencia. Imparte : M^a José Trillo. Psicoterapeuta y Maestra de Registros Akáshicos certificada por Akashic Record Consultants International .

Info y Reservas:696 078 626/mjtrillo@cop.es/www.mariajosetrillo.com

Domingo, 11 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-10:00. S.211. Seminario. Taller de Registros Akáshicos Nivel 2 (ARCI)

Aprende a abrir los Registros Akáshicos de otras personas y realiza el trabajo vivencial necesario para habilitarte como lector de Registros Akáshicos. Coherentes con la forma de enseñanza de ARCI, se profundiza en el trabajo interno, entregando herramientas (como los puntos de gracia avanzados recibidos del Maestro Ed Conmey) que permiten seguir reconociendo y llevando a nivel consciente nuestros patrones de interferencia. Imparte : M^a José Trillo. Psicoterapeuta y Maestra de Registros Akáshicos certificada por Akashic Record Consultants International .

Info y Reservas:696 078 626/mjtrillo@cop.es/www.mariajosetrillo.com

Jueves, 15 de junio de 2023

Sala Orión

-18:00. S.802. Seminario. Practica de alumnos, grupo de evolución de Registros Akáshicos.

Dirigido a todas las personas que se hayan hecho al menos una lectura de Registros Akáshicos y que deseen trabajar en grupo (y a la vez individualmente) la alineación de su parte humana y espiritual y poder llevar a cabo sus elecciones para esta vida. Imparte: M^a José Trillo. Psicoterapeuta y Maestra de Registros Akáshicos certificada por Akashic Record Consultants International .

Info y Reservas:696 078 626/mjtrillo@cop.es/www.mariajosetrillo.com

Viernes, 30 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-16:00. S.807. Seminario. David Gómez Coach expert en Gestión emocional & Rebirthing.

Info y Reservas:696482655/dgomez@e-coaching.es/www.e-coaching.es



ecocentro
bio vegetariano con alma

JUNIO-2023

Sábado, 24 de Junio de 2023

Sala Ecosofía

-17:00. E.357. Evento. Egipto: La conexión cósmica. Enrique de Vicente.

Info y Reservas: 609 334 737 / mj@ecocentro.es

RETIRO DE VIPASSANA

Con Ven. Lobsang Zopa

*Monje español, ordenado
por S.S. el XIV Dalai
Lama en Dharamsala,
India.*



Del 26 de junio al 1 de julio de 2023
En la Hospedería del Silencio

Apoyándonos en una mente extremadamente estable y en la capacidad analítica de nuestra propia mente, podemos aprender mucho sobre la realidad. Podremos apaciguar todas las faltas y perturbaciones mentales y, de esta forma, transformar la visión errónea que tenemos de nosotros, de los demás y del mundo que nos rodea, y así encontrarle un propósito a nuestra vida para poder vivirla con verdadero sentido.

CONTACTO

La Hospedería del Silencio.
Sierra sur de Gredos.
Robledillo de la Vera, Cáceres.
Sofía Delgado:
sd@ecocentro.es
+34 650 48 49 28

RESERVA

Reserva tu plaza con el pago de 200€ en la web: www.hospederiadelsilencio.com
La plaza solo queda confirmada con el pago de la reserva. El resto en la Hospedería al inicio del retiro.

APORTACIÓN

Por persona en régimen de persona completa:
575€.- En habitación o cabaña compartida
50€.- Descuento por habitación compartida 2*
100€.- Suplemento por habitación individual 2*
+60€.- Suplemento por cada día adicional de la estancia





ecocentro

bio vegetariano con alma

**Emilio Carrillo
y Lola Rumi**

Seminarios residenciales

La Academia de la Consciencia
AGOSTO 2023

Del lunes 07 a las 18.30h
al sábado 12 de agosto a las 16.00h.

Escuela de Verano

Este Retiro de verano tiene un formato especial, pues se ha diseñado como Curso de Consciencia no sobre una temática predeterminada, sino en torno a los asuntos y preguntas que sean del interés de los propios participantes y que estos planteen al inicio del encuentro para su análisis a lo largo del mismo.

APORTACIÓN

Por persona con pensión completa con menú bio-vegetariano.

- 585€ En habitación o cabaña compartida.
- 50€ Descuento por habitación compartida 2*
- +170€ Suplemento por habitación individual. 2*
- + 70€ Suplemento por cada día adicional de estancia.

Reserva tu plaza con el pago de 200€ aquí: hospederiadelsilencio.com
La plaza solo queda confirmada con el pago de la reserva.
El resto se paga al inicio del retiro.

CONTACTO

La Hospedería del Silencio.
Sierra Sur de Gredos.
Robledillo de la Vera, Cáceres.

laac@ecocentro.es
650 484 928
+ Info: laacademiadelaconsciencia.es



ecocentro
bio vegetariano con alma
 desde 1993 **30** años

SALAS

**TARIFA DE ALQUILER PARA
 EVENTOS Y ACTIVIDADES**

Ecología

Grande
80 personas

340€
200€
150€
85€
120€

Orión

Pequeña
15 personas

270€
165€
130€
65€
75€

Fin de semana completo
 Sábado o Domingo
 Día completo de lunes a viernes
 Mañanas de lunes a viernes
 Tardes de lunes a viernes

Precio por hora disponible de lunes a viernes desde las 18h:

50€
45€
35€

35€
30€
25€

1 hora
2 horas
+ de 2 horas

Bonos. Alquiler para consultas privadas por horas:

90€
120€
135€

Bono de 4 sesiones de 1h. Validez 4 meses.
 Bono de 6 sesiones de 1h. Validez 6 meses.
 Bono de 10 sesiones de 1h. Validez 8 meses.

Si deseas impartir seminarios, clases, consultas, realizar celebraciones privadas, eventos públicos, de empresa o si tienes algo que compartir, podrás hacerlo en nuestras salas, cómodas y espaciosas, con material técnico (pizarra, proyector, sistema de sonido, etc.)

Agape

Mediana
30 personas

50€

1 hora
 Disponible todos los días de 18h a 21h.
 Consulta disponibilidad en otros horarios.

**IVA no incluido en los precios.
 Anulación con 15 días de antelación, en
 caso contrario no se devuelve la señal.**



915 535 502
690 334 737



ecocentro:
 C/ Esquilache 2-12,
 28003 Madrid



www.ecocentro.es
 mj@ecocentro.es



ecocentro

bio vegetariano con alma

JUNIO-23

Martes, 6 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-20:16. EG.166. Evento Gratuito. Reset colectivo. Equipo Suzanne Powell.

Info y Reservas: 649 028 505/ pmzapico@gmail.com

Viernes, 9 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-18:30. E.355. Evento Gratuito. MicroDespierto. De Música. Presentacion del disco "Vida" de David Enriquez (Trovador)
presentación de mi disco "Vida"

Info y Reservas:620129707/comunicaciones2@gmail.com/

Lunes, 12 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-12:30. EG.166. Evento Gratuito. Reset colectivo. Equipo Suzanne Powell.

Info y Reservas: 649 028 505/ pmzapico@gmail.com

Viernes, 16 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-19:00. EG.178. Evento Gratuito. Presentación del libro " Recuerdos de María de Magdala". Ana Isabel González
Encuentro con Charla y Meditacion.

Info y Reservas:636388058/risobabel@gmail.com

Martes, 20 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-20:16. EG.166. Evento Gratuito. Reset colectivo. Equipo Suzanne Powell.

Info y Reservas: 649 028 505/ pmzapico@gmail.com

Lunes, 26 de junio de 2023

Sala Ecosofía

-12:30. EG.166. Evento Gratuito. Reset colectivo. Equipo Suzanne Powell.

Info y Reservas: 649 028 505/ pmzapico@gmail.com

Supermercado ecológico

Cosmética Natural
Certificada



Alimentación
bio vegetariana



Fruta y verdura
ecológica



Herbolario



Bazar,
comercio justo



La Hospedería del Silencio se creó a partir de la necesidad de muchas personas de encontrar un lugar en el que poder pasar un retiro en la naturaleza, teniendo en cuenta el respeto hacia los demás y hacia el entorno.

Hotel rural ubicado en una loma solitaria de la Sierra de Gredos (norte de Cáceres) a dos horas de Madrid, en una zona privilegiada, con naturaleza virgen, frondosos bosques, gargantas de abundantes aguas cristalinas y un micro-clima especialmente benigno.

La finca hotel rural se creó a partir de la necesidad de muchas personas de encontrar un lugar en el que poder pasar un retiro en la naturaleza, teniendo en cuenta el respeto hacia los demás y hacia el entorno.

La finca cuenta con capacidad para albergar hasta 80 personas en cabañas rústicas de una o dos habitaciones (individuales o dobles) con baño, cocina, salón-comedor, terraza y jardín. También dispone de comedor bio-vegetariano, sala de actividades y piscina.

Enmarcada en un enclave privilegiado, La finca hotel rural ofrece a familias o grupos de amigos alojamientos independientes, para que puedas descansar y disfrutar de la naturaleza con un montón de actividades disponibles al aire libre.

Nuestro hotel rural te ofrece excelentes vistas, dispone de jardín y aparcamiento individual, formando un conjunto rural incomparable.

Está diseñada con un exterior tradicional y un interior amplio y agradable, fabricado con materiales rústicos y dotada de todas las comodidades posibles.

¡Disfruta de una estancia relajada en un marco incomparable y alejado del estrés de la ciudad!

INFORMACIÓN DE RETIROS. [PINCHA AQUÍ](#)



H.01.- Retiro de Iniciación a la Meditación: Cultivando Bienestar. Con Gabriela Heredia.

H.02.- Retiro De la dependencia a la libertad. Con Dora Gil.

H.03.- Los seres espirituales evolutivos e involutivos: sus influencias en la humanidad. Con Emilio Carrillo.

H.04.- Retiro de Yoga. Con Ganesha.

H.05.- Retiro EstacionArte: Retiro de Mindfulness, Compasión, Autocompasión y Biodanza. Con María Jesús de Castro y José Joaquín López-Hermoso.

H.06.- Retiro de meditación Vipassana. Con Lobsang Zopa.

H.07.- Retiro Formación de Yoga y Meditación 200h. Con Pablo Ferrero y colaboradores.

H.08.- Retiro de meditación Vipassana. Con Lobsang Zopa.

H.01.- Retiro de Iniciación a la Meditación: Cultivando Bienestar. Con Gabriela Heredia.

“Fin de semana de descanso y reconexión contigo”

Fechas: del v05may al d08may.

Info y reserva: 616 031 529 / gh@ecocentro.es

H.02.- Retiro De la dependencia a la libertad. Con Dora Gil.

Fechas: del v05may al d08may.

Info y reserva: doragil.com@gmail.com

H.03.- Los seres espirituales evolutivos e involutivos: sus influencias en la humanidad. Con Emilio Carrillo.

Fechas: del v26may al d28mayr.

Info y reserva: 915.535.502/ 650.484.928 [lac@ecocentro.es](mailto:laacademiadelaconsciencia.es) www.laacademiadelaconsciencia.es.

H.04.- Retiro de Yoga. Con Ganesha.

Fechas: del v09jun al d11jun.

Info y reserva: www.yogaganeshasalamanca.es Tfn.:661 922 777

H.05.- Retiro EstacionArte: Retiro de Mindfulness, Compasión, Autocompasión y Biodanza. Con María Jesús de Castro y José Joaquín López-Hermoso.

Del v09jun al d11jun

Info y reserva: 619 785 132 / txusdecastro@gmail.com

H.06.- Retiro de meditación Vipassana. Con Lobsang Zopa.

Fechas: del l26jun al s01jul.

Info y reserva: meditacioneszopa@gmail.com www.zopa.es

H.07.- Retiro Formación de Yoga y Meditación 200h. Con Pablo Ferrero y colaboradores.

Fechas: del l03jul al l24jul

Info y reserva: www.matrikayoga.com matrikaretreats@gmail.com Tfn.:661 098 359 (Pablo).

H.08.- Retiro de meditación Vipassana. Con Lobsang Zopa.

Fechas: del l24jul al d30jul.

Info y reserva: meditacioneszopa@gmail.com www.zopa.es

BAÑOS DE BOSQUE EN LA HOSPEDERÍA DEL SILENCIO

En un baño de bosque conectas con la naturaleza de una forma nueva, explorándola con tus 5 sentidos, sin prisa.

El Shinrin Yoku fue creado en Japón para sanar en el bosque y explorar los placeres de la presencia.



¡Hola! Soy Merche Palomino, tu guía de baño de bosque. También soy facilitadora de meditación nidra

3 hrs de experiencia (10:00 a 13:00)

Precio persona 20€
(grupo mínimo 12 pax)

Lugar: Hospedería del Silencio
Pso de las Cañadas s/n

10493 Robledillo de la Vera (Cáceres)

Reservas: 650484928 o
hpd@ecocentro.es

SUMÉRGETE EN EL CORAZÓN DEL BOSQUE



ORGANIZA:



ecocentro

www.aquiahoraespiro.es

www.ecocentro.es

En EcoCentro queremos compartir contigo las recetas elaboradas por nuestro chef ejecutivo, José Romero. Además de degustar los platos más ricos y sabrosos en nuestros restaurantes, puedes animarte a prepararlos tú mismo en casa. Con estas recetas, unidas a los trucos y consejos que te ofrecemos, y a tu criterio y creatividad, podrás sorprender a todos en la mesa. ¡No habrá plato que se te resista!

RECETA DE ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO CON QUESO DE CABRA Y MOUSSE DE MEMBRILLO.

Servida sobre base de vinagreta de cítricos aliñada con miso.



Ingredientes:

1.-Ensalada: Pepino, zanahoria, daykon, arame, hiziki, agar-agar, wakame cocido previamente, queso de cabra, membrillo, germinados finos, flores y grosellas.

2.-Vinagreta: Naranja, limón, lima, aceite de oliva, miso blanco.

Procedimiento:

1.-Ensalada: Se corta el pepino, la zanahoria y el daykon con el pelador de modo que quede muy fino, tipo tagliatelle.

2.-Cocer el wakame 5 minutos máximo y enfriarlo. También hidratar el resto de algas.

3.-Cortar el queso de cabra fino, 0,5 cm.

4.-Espuma de membrillo: Se cuece membrillo con un poco de agua una tercera parte de agua por cada peso de membrillo. Se cuece, se pasa por el chino y se carga al sifón con dos cargas.

5.-Vinagreta: Una vez que esta exprimido todos los cítricos, se emulsiona a fuego muy bajo que no rompa a hervir. Se añade el miso y con la ayuda de una varilla se remueve hasta que tome cuerpo. Al finalizar se añade un chorrito de aceite de oliva y se remueve sin parar con la varilla. Dejar enfriar.

Elaboración: En un plato hondo se coloca en la base la vinagreta de cítricos y encima la ensalada de verduras en forma de bouquet. Tras dorar el queso de cabra en la plancha se coloca en la parte superior de la ensalada y se corona con la espuma de membrillo y con germinados finos y las frutas, así como las flores.

Sobre las algas marinas:

El mar al no haber sido cultivado contiene una cantidad mucho mayor de minerales que los terrenos agrícolas y por ello estos vegetales marinos poseen una concentración de minerales que es imposible encontrar en los vegetales que normalmente consumimos. Estos últimos se cultivan en suelos que después de varias cosechas terminan siendo muy pobres en nutrientes, el mar, al contrario, sigue siendo un entorno abierto y en constante renovación. El wakame, por ejemplo, es una gran fuente de calcio, yodo y magnesio, mientras que el alga nori es especialmente rica en vitamina B. Todas las algas sin excepción tienen muchas y muy interesantes propiedades nutricionales, nos aportan minerales, vitaminas, estimulan el metabolismo y nos depuran por dentro. Son remineralizantes, mejoran la salud de huesos y la funcionalidad bioquímica general del organismo. Son muy alcalinizantes y ayudan a compensar la acidosis. También nos ayudan a depurar, eliminar toxinas, limpiar la sangre, estimular el funcionamiento de riñones e hígado, a reducir la absorción de metales pesados y a regular la tensión arterial. También son buenos aliados de belleza ya que mantienen la salud de la piel, el cabello y las uñas y ayudan a quemar grasa.

Propiedades del Membrillo:

El membrillo es una fruta propia del otoño que se consume tras la cocción, en forma de dulce de membrillo, fruta carnosa de color amarillo dorado que se obtiene del membrillero. Es originario del oeste de Asia.

Es también, remedio eficaz contra la diarrea, relajante en infusión con otras hierbas, mucilaginoso, calmante, actúa contra la tos. Cuenta con minerales como Potasio, Fósforo, Calcio, Magnesio, Hierro, vitaminas del grupo B, B1, B2, B3 y vitamina C. El 19% de su contenido es en celulosa y contiene sólo un 7% de azúcares.

José A. Romero
Chef Ejecutivo EcoCentro

www.ecocentro.es

¿PREPARADO PARA UNA VIDA PLENA?

Desconecta para Reconectar

Un retiro en plena naturaleza en El Bierzo (León), el que hallarás las claves de la felicidad y el éxito de la mano de terapeutas especializados.

30 DE JUNIO, 1 Y 2 DE JULIO

PROGRAMA

**RECONEXIÓN CON TU VERDADERO YO
CARTA ASTRAL: UNA BRÚJULA PARA TU VIDA
CAZA DE SOMBRAS: TUS AUTOSABOTAJES
LEY DE ATRACCIÓN: LO QUE NO TE CONTARON**

150€ POR PERSONA

18 PLAZAS DISPONIBLES



**PARA MAS INFORMACIÓN, CONTACTA CON
AKASHA.DANZAYBIENESTAR@GMAIL.COM**

PARA RESERVAS, LLÁMANOS AL 722 53 22 37 (PATRIZIA)



ecocentro

bio vegetariano con alma

Pioneros desde 1993
Madrid | Cáceres | Ibiza | León

- Supermercados ecológicos
- Restaurantes bio-vegetarianos
- La Hospedería del Silencio
- Ecosofía: arte, cultura y solidaridad



Abrimos **todos** los días del año

De 10:00 a 21:00 tiendas
23:00 restaurantes

📍 C/ Esquilache 2-12, 28003 Madrid
☎ 915 535 502 | 690 334 737
✉ eco@ecocentro.es
🌐 www.ecocentro.es

Metro:
● Cuatro Caminos
● Ríos Rosas
● Canal

