

El Restaurante Palacio de la Bellota se reinventa en la nueva normalidad

Tras 50 años en el sector, esta nueva situación le ha llevado a reinventarse sin perder su esencia y su producto de calidad

Palacio de la Bellota, restaurante de paella ubicado en Valencia, se está reinventando en la nueva normalidad sin perder su identidad ya que sigue ofreciendo a sus clientes la línea de jamón de bellota y la paella al estilo tradicional, platos típicos de la zona como carnes, cochinillos y pescados de lonja y el motivo por el que muchos clientes visitan este local.

La situación actual con la crisis sanitaria está siendo difícil en muchos sectores como el sector del turismo. Aunque ha sido un verano mejor de lo que se esperaba, muchos restaurantes, como Palacio de la Bellota, han tenido que reinventarse y seguir hacia delante dándolo todo y siendo fieles a sus inicios para ofrecer el mejor servicio posible y un producto de excelente calidad para atraer a los clientes gourmet a uno de los locales históricos de Valencia.

“Apostamos por materias de alta calidad y producto local volviendo a los orígenes de este restaurante, un sitio familiar con 50 años de trayectoria” afirmaba Yolanda, la propietaria, que tiene un compromiso firme con su clientela y sus trabajadores para que todo salga adelante y que la crisis, que está sucediendo en todo el mundo, afecte lo menos posible a el Palacio de la Bellota.

Disponen de menús cerrados para grupos, parejas, amigos y familia, además de una amplia carta en la que se puede encontrar de una gran variedad de platos pero, sobre todo, en el que el jamón de bellota y la paella no faltan en cada mesa que sirven. Utilizan productos de cercanía, de calidad, de km. 0 en el entorno de Valencia, apostando por la tierra y por sus orígenes.

Ahora, con la aparición del Covid-19, ha implantado todas las medidas de seguridad para garantizar la salud de clientes y empleados cumpliendo con los aforos requeridos para asegurar las distancias de seguridad, extremando la limpieza y desinfección o teniendo el menú y la carta en formato digital para consultar en la web, entre otras medidas.

Además del interior del local, cuentan con una amplia terraza, por lo que es el lugar idóneo para disfrutar de un buen plato de jamón de bellota en Valencia y recibir una atención familiar que ofrece, desde siempre, en cada uno de sus servicios.

Datos de contacto:

Yolanda
963 514 994

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Valencia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>