

## Le Coq se cuele en las mesas de Navidad

### Entre las propuestas elaboradas por la enseña destacan el capón, la pularda trufada, el pavo y el pollo rellenos

Le Coq, el innovador concepto de restauración especializado en pollos y carnes a las brasas, transforma la experiencia gastronómica de estas fiestas con una selección de menús navideños diseñados para compartir en familia, sin necesidad de cocinar.

Entre las propuestas elaboradas por la enseña destacan el capón, la pularda trufada, el pavo y el pollo rellenos, todos elaborados de manera artesanal, sin aditivos y con ingredientes de la más alta calidad. Se presentan en las siguientes variedades:

#### Capón Le Coq

Semideshuesado, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra.

Relleno: Ternera picada, foie, jamón ibérico, orejones, pasas y nuez pecan, vino tinto y trufa.

3,8 kg " 10 raciones " 139 euros

#### Pularda Le Coq trufada

Pularda deshuesada

Relleno: Ternera picada, foie, jamón ibérico, orejones, pasas y nuez pecan, vino tinto y trufa.

4 kg " 6 raciones " 99 euros

#### Pavo Le Coq relleno

Pavo asado semideshuesado

Relleno: Ternera picada, foie, jamón ibérico, orejones, pasas y nuez pecan, vino tinto y trufa.

6,5 kg " 18 raciones " 190 euros

3,8 kg " 10 raciones " 160 euros

#### Pollo Le Coq relleno

Pollo asado semideshuesado.

Relleno: Ternera picada, foie, jamón ibérico, orejones, pasas y nuez pecan, vino tinto y trufa.

3 kg " 6 raciones " 55 euros

Como alternativas, también se ofrecen el tradicional cochinillo y el cordero lechal, ideales para sorprender en las comidas y cenas navideñas.

Todos los platos se entregan listos para servir con un simple golpe de calor en el horno, ofreciendo la máxima comodidad y garantizando todo su sabor.

Le Coq garantiza la entrega a domicilio de sus pedidos a partir del 1 de diciembre y durante toda la Navidad. Además, los clientes que lo prefieran podrán recoger sus pedidos en cualquiera de los establecimientos de la marca.

Para ello, la marca ha habilitado la web [pidetucenadenavidad.com](http://pidetucenadenavidad.com) donde los interesados podrán acceder en detalle a toda la información de su propuesta navideña.

Con esta iniciativa, Le Coq da un paso más en su afán innovador en el ámbito del pollo y las carnes a las brasas, donde la enseña ha logrado hacerse un hueco revolucionando el panorama gastronómico madrileño.

Actualmente, la cadena cuenta con 12 establecimientos en la Comunidad de Madrid, cifra que prevé incrementar con nuevas aperturas en otras zonas de España, en base al plan de crecimiento diseñado para ampliar su cobertura nacional.

**Datos de contacto:**

Sara Rodríguez  
Allegra Comunicación  
910 222 678

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>