

Restaurante el Palacio de la Bellota propone 5 ideas de menú para Navidad

En la época de Navidad pensar qué preparar para los seres queridos puede ser un pequeño inconveniente. Buscar recetas o menús puede ayudar a triunfar en la mesa en estas fechas

Llegan las fiestas de Navidad y ya hay que ir pensando que se va a hacer para disfrutar de una buena comilona alrededor de la mesa junto con los seres queridos. Últimamente, muchas familias se están decantando por ir todos juntos a comer o cenar durante estas fiestas a los restaurantes por diversas razones: ya sea por falta de espacio en los hogares o por la falta de tiempo (o la falta de ganas) para cocinar. Lo cierto es que esta opción es muy interesante, ya que en los restaurantes se tiene una gran opción de menú para todos los gustos. Pero si no se decanta por esa opción y se quiere cocinar en casa, es bueno tener ideas, por lo que aquí se muestran 5 ideas de menú para Navidad, propuestas por el Restaurante Palacio de la Bellota. Es un restaurante típico ubicado en el corazón de Valencia, donde son expertos en la cocina mediterránea y explican qué se puede preparar para estas fiestas.

1. Menú rápido y sencillo

Aperitivos fáciles: algunos canapés preparados sobre tostadas normales, tostaditas con arándanos, pan de molde, voulavent o lo que se ocurra. Aquí se detallan algunas sugerencias de combinaciones:

Pimiento, atún y anchoas.
Salmón, mantequilla y caviar.
Tartaletas de surimi y langostinos.
Naranja y bacalao.

Entrante: Spaghetti con marisco. Con mejillones, gambones y almejas.
Plato principal: Solomillo a la pimienta. Fácil y rápido de preparar.
Postre: Tiramisú de turrón.

2. Menú ligero

Aperitivo: Ensalada de bacalao y naranja o salpicón de mar.
Entrante: Consomé.
Plato principal: Perdices estofadas, una rica alternativa al pollo y al pavo.
Postre: Mousse de limón. Ligero y esponjoso.

3. Menú vegetariano

Aperitivos variados vegetarianos:

Chupitos de crema de remolacha.
Ensaladilla de patata, mostaza y limón.
Brochetas de tomate, albahaca y queso feta.
Cucuruchos rellenos de queso de cabra y membrillo.

Entrante: Tomates rellenos de arroz.
Plato principal: Berenjenas de quinoa y verduras.
Postre: Peras al vino.

4. Menú tradicional de capón

Aperitivo: Ensalada de tomate y mozzarella o unos pimientos rellenos de morcilla .
Entrante: Sopa de cebolla (de tradición francesa).
Plato principal: Capón relleno
Postre: Mousse de turrón

5. Menú tradicional de pescado

Aperitivo: Zamburiñas a la plancha y pimientos rellenos de langostinos.
Entrante: Crema de marisco, que es también una opción ligera.
Plato principal: Besugo al horno, con un toque de limón
Postre: Leche frita con turrón de Jijona.

Cualquiera de las opciones que se elijan seguro que se van a disfrutar absolutamente todos los platos. Así pues, solamente queda pensar el que mejor se adapte al bolsillo y a los comensales y disfrutar de unas buenas fiestas.

Datos de contacto:

Julio Grau

963 514 994

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>