

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIA

RELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Los hospitales del SNS-O ofrecen menús típicos en Nochevieja, Año Nuevo y Reyes

En su elaboración han intervenido dietistas y nutricionistas de los centros hospitalarios

Domingo, 30 de diciembre de 2018

Como viene siendo tradicional en estas fechas, y al igual que ya ocurrió en Nochebuena y Navidad, los hospitales del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea van a ofrecer a las personas que estén ingresadas en Nochevieja, Año Nuevo y Reyes menús especiales en cuya preparación han intervenido especialistas en nutrición y dietistas de los centros sanitarios.



Hospital García Orcoyen de Estella.

Así, el Complejo Hospitalario de Navarra (antiguos Hospital de Navarra, Hospital Virgen del Camino y Clínica Ubarmin) servirá en la cena de Nochevieja un menú compuesto por ensalada de escarola con manzana, queso fresco y pasas; merluza langostada con mahonesa; crema de turrón de Jijona y uvas de la suerte. La comida de Año Nuevo incluirá cardo con almendras, pollo en salsa de manzana y ciruela, tarta de queso con arándanos y surtido navideño. La noche de Reyes habrá crema de marisco, bacalao gratinado con alioli y rosco de Reyes. El menú del día 6 incluye alcachofas con jamón, carrilleras de ibérico en sala con patatas salteadas y, de postre, pantxineta.

Tudela

Por su parte, el Hospital Reina Sofía de Tudela servirá en Nochevieja crema de cigalas al brandy, milhojas de verduras, bacalao con cebolla y mayonesa de ajo, y uvas de la suerte y turrónes variados. La primera comida del año estará compuesta por crema de trigüeros y gambas, cogollos con vinagreta de anchoas, carrillera asada con cebolla caramelizada, y tarta de queso y turrónes variados.

Por último, la comida de Reyes estará compuesta por consomé al jerez, pastel de marisco, picantones asados con salsa de manzana, rosco de reyes y turrónes variados.

Estella

En el Hospital García Orcoyen de Estella, la cena programada para Nochevieja incluirá de sopa de pescado, entremeses variados, rapito al

horno, uvas de fin de año y turrónes variados, mientras que en Año Nuevo se servirá consomé, langostinos a la plancha, cordero asado con patata panadera, tarta Carolina y turrónes variados.

La noche de Reyes el menú está compuesto por ensalada con queso de cabra, salmón con salsa tártara, roscón de reyes y turrónes variados. La comida del día 6 incluirá hojaldre de bacalao y gambas, entrecot con pimientos verdes, cuajada y turrónes variados.

Centro San Francisco Javier

En el centro San Francisco Javier, la cena de Nochevieja empezará con crema de marisco, a la que seguirá solomillo relleno de pimientos y jamón con guarnición de cebolla caramelizada, y de postre flan casero de turrón, turrónes, uvas de la suerte y sorbete de limón. La comida de Año Nuevo contará con los siguientes platos: hojaldre relleno de vieiras y gambas, carrilleras con verduritas y puré de patatas. De postre, sopa de chocolate blanco y frutos rojos, turrónes y copa de helado.

Por último, el día de Reyes, el menú estará compuesto por ensaladilla de chaca, mini bocaditos, langostinos cocidos; bacalao al pil-pil con gulas; roscón de reyes, turrónes y sorbete de limón.