

Martes, 23 de diciembre de 2025

Los hospitales asturianos elaboran menús especiales para sus pacientes durante las fiestas

- Los centros sanitarios públicos acompañarán las comidas y cenas con dulces navideños y sidra sin alcohol
- La cena de Nochevieja incluirá las uvas de la suerte y el 6 de enero se servirá roscón de Reyes

Los hospitales asturianos ofrecerán a las personas ingresadas menús especiales los días de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Los equipos de restauración de los hospitales de la red pública ya han diseñado las elaboraciones, que se acompañarán con dulces navideños y sidra achampanada sin alcohol

➤ Nochebuena y Navidad

La cena de Nochebuena en el Hospital de Jarrio consistirá en sopa de pescado y mariscos, medallones de solomillo de cerdo en salsa de manzana con patatinas, flan de huevo y dulces navideños. Al día siguiente, las personas ingresadas podrán degustar risotto de pollo a la asturiana, rape a la marinera, tarta de queso y surtido navideño.

El Hospital *Carmen y Severo Ochoa* de Cangas del Narcea preparará para Nochebuena sopa de marisco, merluza con almejas y patatas al vapor y tarta, además de un surtido navideño con turrónes y mazapanes. En Navidad se servirá para comer crema de marisco, pavo asado con guarnición, además de tronco de Navidad con dulces navideños.

En el Hospital Universitario de San Agustín, la noche del 24 se ofrecerá pastel de cabracho, crema de nécoras y solomillo ibérico en salsa con sidra y manzana y patatas parisinas asadas a las finas hierbas. De postre, hojaldre de manzana y surtido navideño, todo regado con sidra espumosa sin alcohol. La comida del día siguiente consistirá en *vichyssoise* con cebollino, carrilleras ibéricas sobre crema parmentier y crujiente de puerro y crema de queso de Los Beyos con compota de manzana y surtido navideño.

En la cocina del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA), en Nochebuena se preparará crema de nécoras, pitu caleya con guarnición de verduras y patata y postres navideños, con cava. Al día siguiente habrá

Nota de prensa

marmitako de langostino, medallón de ternera con guarnición de verdura y patata y cremoso de melocotón y galleta.

El Hospital Monte Naranco, por su parte, servirá en Nochebuena crema de mariscos y croutons, muslos de pollo a la cerveza con patatas a lo pobre y natillas caseras de moka y dulces navideños. En Navidad, las personas ingresadas tendrán para comer pasta farfalle a la crema de queso y frutos secos, bacalao con *vichyssoise* y parmentier de remolacha y tronco de Navidad.

En el Hospital Universitario de Cabueñes, la cena de Nochebuena consistirá en una crema de calabaza y maruca con cebolla caramelizada y patata panadera. De postre, dulces navideños, y para beber, sidra achampanada sin alcohol. Al día siguiente, los pacientes del centro podrán degustar verdinas con marisco y paletilla de lechazo en su jugo acompañada de patatinos y pimientos, con una *panna cotta* de hinojo y apio con coulis de frutos rojos para finalizar.

Para la cena del día 24, en el Hospital Valle del Nalón se servirá sopa de marisco, pavo asado con frutos secos y setas de temporada y flan de turrón de postre, acompañado de dulces de Navidad. Al día siguiente, se ofrecerá crema de calabaza con virutas de jamón, bacalao al horno con cebolla caramelizada y crujiente de su piel y hojaldre de mantequilla casero con crema pastelera y dulces de Navidad.

Los pacientes ingresados en el Hospital Álvarez Buylla podrán degustar en Nochebuena sopa de marisco y perca gratinada con mayonesa de pera, con delicias navideñas de postre. Al día siguiente, se servirán fideos con almejas y jamón, jamoncitos de pollo a la sidra y compota de Navidad.

En el Hospital del Oriente de Asturias *Francisco Grande Covián* se servirá la noche del 24 cóctel de marisco con salsa rosa y muslo de pollo relleno de ciruelas y piñones con salsa de brandy y patata asada. Para terminar, profiteroles de nata con chocolate caliente y surtido de dulces navideños. En la comida del jueves, el menú consistirá en un volován gratinado relleno de champiñón y jamón serrano con salsa holandesa y coulis de tomate, merluza con gulas al ajillo y pimientos torrados como plato principal y brazo de nata con salsa de chocolate y surtido navideño de postre.

➤ Nochevieja y Año Nuevo

El menú elaborado para la Nochevieja en el Hospital de Jarrío incluye bisque de marisco con gambas salteadas, pollo relleno de boletus en salsa blanca y tarta de manzana caramelizada, con dulces navideños y las doce uvas. Para dar la bienvenida a 2026 se ha diseñado un menú formado por sopa de cocido, bacalao al horno con ajada y arroz con leche con surtido navideño.

Nota de prensa

El Hospital *Carmen y Severo Ochoa* de Cangas del Narcea ofrecerá la última noche del año crema de marisco, pastel a la ribereña con gambas y pastel de Nochevieja, acompañado con dulces navideños y uvas. En Año Nuevo habrá paella mixta, ternera asada con guarnición de verduras de temporada y patatas y pastel, además del surtido navideño.

La noche del 31 se cenará en el Hospital de San Agustín pastel de cabracho, crema de calabaza, merluza al champán sobre cama de patata panadera con cebolla y langostinos y charlota de turrón de Jijona con surtido navideño y sidra espumosa sin alcohol. El día 1 se ofrecerá fideuá con pescados y mariscos, salmón a la naranja con finas hierbas y tarta selva negra con dulces navideños.

En el HUCA, las personas ingresadas en Nochevieja degustarán sopa de tropezos, merluza con vinagreta especial de manzana, calabacín, tomate y patata torneada, postres navideños, cava sin alcohol y las 12 uvas. El día 1 se servirá crema de marisco, escalopines de ternera rebozados con puré de patata y copa helada de chocolate.

En el Hospital Monte Naranco, el último día del año se cenará sopa de Pascua con un toque de hierbas y lomo al horno con salsa de piña y patatas revolconas, mousse de yogur con tierra de turrón, dulces navideños y uvas. El menú de la comida de Año Nuevo incluye arroz meloso a banda, ternera al borgoña con calabaza asada y tarta de limón.

Cabueñes elaborará para la noche del día 31 una *vichyssoise* como primer plato y supremas de pixín en salsa de segundo, con dulces navideños y sidra achampanada sin alcohol. La primera comida del año consistirá en un marmitako de langostinos y carrilleras de ternera con setas y patata panadera, además de una copa sensación de limón.

El Hospital Valle del Nalón servirá en Nochevieja bisque de marisco, pixín amariscado y peras en salsa de fresa y chocolate, además de dulces y uvas. La primera comida de 2026 constará de patatas con langostinos de primer plato, pitu de caleya con patatitos de segundo y crema de arroz con leche y frutos de invierno de postre, además de los dulces navideños.

En el Hospital Álvarez Buylla la cena de Nochevieja consistirá en crema bullabesa y lomos de merluza con bechamel de puerro, con delicias navideñas y uvas para finalizar. En Año Nuevo, el menú especial estará compuesto por arroz caldoso de rape y mejillones, cordero al horno con uvas y tarta selva negra.

Los pacientes del Hospital del Oriente *Francisco Grande Covián* despedirán el año con sopa de marisco con croutones de pan tostado, medallones de solomillo de cerdo con salsa de setas y arroz pilaf con pasas y tarta al whisky, además de surtido navideño y uvas de la suerte.

Nota de prensa

Para la comida del 1 de enero se servirá bisque de marisco con gambas salteadas y lomo de bacalao confitado con muselina de ajo, boniato y cherrys asados. De postre, habrá tarta de manzana caramelizada con coulis de frutos rojos.

➤ **Comida de Reyes**

Los pacientes del Hospital de Jarrio desayunarán roscón de Reyes el día 6 de enero. Para comer, tendrán un menú especial compuesto por consomé de boletus y garbanzos, cachopo de merluza en salsa verde con almejas y surtido de tartas.

El día de Reyes, en el Hospital *Carmen y Severo Ochoa* de Cangas del Narcea se ofrecerá sopa de pescado, lomo en salsa con guarnición y roscón de reyes, además del surtido navideño.

En el Hospital San Agustín de Avilés, el menú incluye arroz con secreto ibérico, setas y espárragos trigueros, lubina en salsa marinera con almejas y miniroscón de reyes con dulces navideños.

En el HUCA, la comida consistirá en paella especial de Reyes, conejo a la campesina con su guarnición y macedonia de frutas. Por su parte, el Hospital Monte Naranco ha diseñado un menú que incluye fabes con sepia, merluza en salsa amariscada y patatas panadera y roscón de reyes.

En el Hospital de Cabueñes se elaborará paella de marisco como primer plato y medallón de ternera a la asturiana sobre parmentier de patata de segundo. El menú se cerrará con una macedonia de frutas naturales.

El Hospital Valle del Nalón servirá un menú compuesto por fideuá de marisco, cachopo con patata al horno, roscón de reyes y dulces de Navidad.

En Mieres, el Hospital Álvarez Buylla preparará para su menú de Reyes garbanzos a la marinera, bacalao en salsa cremosa de gambas y piquillo y profiteroles de trufa. El tradicional roscón de reyes se servirá para la merienda, con un chocolate.

El Hospital del Oriente ofrecerá crema reina de ave con crujiente de pollo y cebollino y rape a la marinera con almejas y langostinos, con roscón de reyes para finalizar.