

## **Peix Blau ofrece menús para llevar en Navidad para los que quieran dedicarse solo a disfrutar de su familia**

**Ya están a la vuelta de la esquina las esperadas Navidades, pero esta vez seguramente serán diferentes para todos. Después de unos meses difíciles, no hay nada que se desee más que reunirse con la familia y amigos en torno a una mesa y hacer una de las cosas que mejor se da a los españoles: disfrutar de la buena gastronomía con la gente a la que se quiere. Y es que, si algo ha demostrado este tiempo es a valorar lo que de verdad importa**

No se sabe aún cuántos serán en cada casa o si se podrá viajar para reunirse con los familiares pero sea como sea y con quien se pueda, hay que celebrar la Nochebuena, la Navidad, la Nochevieja y el Año Nuevo. Todo. Por ello, desde el restaurante Peix Blau lo ponen muy fácil con su iniciativa: "Disfruta de la familia y deja que Peix Blau cocine por ti". Para que olvidar de pasar horas en la cocina y dedicarse a lo fundamental, a estar con los familiares o amigos, han preparado dos exquisitos menús que sorprenderán a los paladares más exigentes pudiendo saborear cualquier festivo de estas Navidades de manera especial con productos de mercado de primera calidad. Así solo habría que preocupar de calentar, hornear, freír, montar con unas sencillas instrucciones y disfrutar.

Dos propuestas originales para disfrutar en familia:

Menú especial - 40 euros por persona: 2 snacks + 2 entrantes + 1 principal + postre  
Para empezar y abrir boca, el restaurante propone como 2 snacks:

Una croqueta de jamón, membrillo y torrezno  
Un rico sándwich de foie y chutney de calabaza.

Como entrantes, se encuentra 2 platos tan sorprendentes como exquisitos:

- Gamba roja, habas tiernas, guanciales y jugo de gamba
- Codorniz en escabeche de citronela y granada

Y de platos principales, a elegir 1 plato por persona:

- Rapets con brócoli y curry verde

- Pescado de escama con tomates secos y jugo de azafrán.
- Cordero con crema de coliflor y jugo de tomillo
- Carrillera de vaca, calabaza y naranja.

Como postre: Tatín de plátano y petit fours especiales navideños

Menú especial largo – 55 euros por persona: 2 snacks + 3 entrantes + pescado + carne + postre  
Para empezar y abrir boca, el restaurante propone como 2 snacks:

- Una croqueta de jamón, membrillo y torrezno
- Un rico sándwich de foie y chutney de calabaza.

Como entrantes, se encuentra 2 platos tan sorprendentes como exquisitos:

- Gamba roja, habas tiernas, guancial y jugo de gamba
- Codorniz en escabeche de citronela y granada
- Alcachofas, marinera y berberechos

Y de platos principales, a elegir 1 pescado y 1 carne por persona:

- Rapets con brócoli y curry verde
- Pescado de escama con tomates secos y jugo de azafrán.
- Cordero con crema de coliflor y jugo de tomillo
- Carrillera de vaca, calabaza y naranja.

Como postre: Tatín de plátano y petit fours especiales navideños

Los pedidos para Nochebuena y Navidad tienen que hacerse antes del 22 de diciembre para recoger el 24 de 12:00 a 14:00 y el 25 de 10:00 a 12:00 horas. Resto de días, confirmar por teléfono.

No hay excusa para saborear la Navidad de una manera especial este 2020 y entrar en el 2021 con muy buen pie.

Además, Peix Blau también tiene menús distintos para cada día, para disfrutar en restaurante o terraza, si el sol lo permite.

**Datos de contacto:**

Conchita Onieva  
664500247

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>